

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Agua potable	Aerobios mesófilos viables, NMP coliformes totales, <i>E. coli</i> genérica, <i>Pseudomona aeruginosa</i>	Standard Methods 24 th edición	1500 mL
	<i>Clostridium Perfringens</i>	ISO14189:2013	150 ml
	<i>Legionella spp</i>	ISO 11731-1:2017	1000 ml
Alimentos para consumo humano y animal	Aerobios mesófilos viables	BAM 2025 Capitulo 3	150g
Alimentos para consumo humano y animal	Anaerobios mesófilos viables	PCA en anaerobiosis	150g
Alimentos para consumo humano y animal	Recuento de Coliformes totales ; Recuento de <i>E. coli</i> genérica	BAM 2020 Capítulo 4 ; LST-MUG Method	150g
	Coliformes termotolerantes	APHA CAP. 9:2015	150g
Alimentos para consumo humano y animal	NMP Coliformes totales	ICMSF método 2	150g
Alimentos para consumo humano y animal	Coliformes fecales	ISO 7251:2005	150g
	Investigación de <i>E. coli</i> genérica		
Alimentos para consumo humano y animal	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1:2021	150g
	Investigación <i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-3:2003	
Alimentos para consumo humano y animal	<i>Clostridium sulfito reductores</i>	ISO 15213-1:2023	150g
Alimentos para consumo humano y animal	Hongos y levaduras	APHA 2001(Recuento en agar Sabouraud)	150g
Alimentos para consumo humano y animal	Lactobacilos	Recuento agar MRS	150g
Alimentos para consumo humano y animal	Detección de Enterobacterias	ISO 21528-1 2017	150g
	Recuento de Enterobacterias	ISO 21528-2 2017	
Alimentos para consumo humano y animal	<i>Salmonella spp</i>	ISO 6579- 1:2017/Amd 1:2020	150g
Alimentos para consumo humano y animal	<i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932:2004/Amd 1:2020	150g

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Alimentos para consumo humano	<i>Streptococcus fecalis</i> <i>Enterococcus</i>	ICMSF-Vol 1-Cap	150g
Carne y productos cárnicos	<i>E.Coli</i> O157:H7/NM	USDA – FSIS MLG 5C.04	250g
Carne y productos cárnicos/lácteos	<i>Listeria spp- monocytogenes</i>	USDA – FSIS MLG 8.13	150g
Carne y productos cárnicos	<i>Clostridium perfringens</i>	USDA – FSIS Chapter 13	150g
Carne y productos cárnicos	<i>Pseudomonas spp</i>	ISO 13720:2010	150g
Chacinado y Carne fresca	Triquinosis	Digestión enzimática	150g
Efluentes	Coliformes totales y coliformes fecales	Standard Methods 24 th edición	450 ml
Hisopado de superficies	Aerobios mesófilos viables	Mismo metodo que para su correspondiente ensayo en alimentos.	
	Recuento de Coliformes totales.		
	Coliformes fecales		
	Investigación de <i>E. coli</i> genérica		
	Recuento de <i>E. coli</i>		
	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i>		
	Investigación <i>Staphylococcus aureus</i>		
	<i>Clostridium</i> sulfito reductores		
	Detección de Enterobacterias		
	Recuento de Enterobacterias		
	Hongos y levaduras		
	<i>Salmonella spp</i>		
	<i>Listeria spp- monocytogenes</i>		

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Agua destinada a consumo humano y animal	pH, conductividad, alcalinidad total, dureza total, sólidos disueltos, color, turbidez, nitratos y nitritos, sulfatos, sodio, cloruros, cloro libre.	Standard methods 24 th edición	1000 ml
	Aluminio, Amonio, Arsénico, Cadmio, Calcio, Cianuro, Cobre, Cromo hexavalente, Hierro, Magnesio, Potasio, Zinc.		
Agua destinada a consumo humano y animal	Bicarbonato, Carbonato	Titulación ácido-base	300 ml
Aceites	Humedad y materias volátiles	ISO 662:2016	100 ml
	Sedimentación	ISO 15301:2001	150 ml
	Sólidos Totales	Cálculo	150 ml
	Color	IRAM 5503:2000	500mL
	Impurezas insolubles	ISO 663:2017	250 mL
Aceites y Grasas	Índice de saponificación	Digestión en KOH	100 g
	Acidez	ISO 660:2020	200 g
	Contenido de agua	ISO 8534:2017	50mL
	Densidad	IRAM 5504:2014	500mL
	Grasas trans	AOCS Ce 1h-05:2017	250mL
	Índice de iodo	IRAM 5575:2007	250mL
	Índice de peróxido	ISO 3960:2017	250mL
	Índice de refracción	ISO 6320:2017	250mL
	Índice de saponificación	ISO 3657:2023	250mL
	Materia insaponificable	ISO 3596:2000	250mL
Grasas animales	Punto de fusión	AOAC 920.157	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Valor calórico	Cálculo	200 g
Alimentos para consumo humano y animal	Humedad	PROMEFA - Guía de Procedimiento	100 g
	Materia seca		
Alimentos para consumo humano y animal	Grasas Totales	PROMEFA - Guía de Procedimiento	100 g

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Alimentos para consumo humano y animal	Extracto Etéreo	PROMEFA - Guía de Procedimiento	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Perfil de ácidos grasos	UNE-EN-ISO 12966 /AOCS CE-1C-89	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Proteínas	PROMEFA - Guía de Procedimiento	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Proteína digerible en pepsina 0.02%	ISO 6655	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Proteína soluble	ISO 14244:2014	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Nitrógeno amoniacal	PROMEFA - Guía de Procedimiento	100 g
	Nitrógeno orgánico	Cálculo	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Cloruros	Método de Mohr	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Sodio	SM 3500 Na B	100 g
	Potasio	SM 3500 K B	
Alimentos para consumo humano y animal	Azúcares Totales	Método del fenol sulfúrico	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Hidratos de carbono	Cálculo	100 g
	Extracto Libre de Nitrógeno		
Alimentos para consumo humano y animal	Índice de peróxidos	COVENIN 508:2023	200 g
Alimentos para consumo humano y animal	Fibra alimentaria	AOAC 985.29	100 g mínimo
Alimentos para consumo humano y animal	Cenizas	PROMEFA - Guía de Procedimiento	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Cenizas insolubles en HCl	AOCS Ba 5B-68	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	pH	Potenciometría	100 g o ml

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Alimentos para consumo humano y animal	Almidón	AOAC 996.11 modificado	100 g
Alimentos para consumo humano	Contenido de GLUTEN	AOAC 2012.01:2021	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Digestibilidad de la materia seca	Van Soest digestibilidad verdadera	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9	HPLC	500 g
Alimentos para consumo humano y animal	Iodo	INEN 54:2010	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Solubilidad y absorción en almidones	Anderson y Col. (1969)	100 g
Alimentos para consumo humano y animal	Sulfatos	SM 24 th ed. 4500 S ⁼	100 g
	Azufre		
Alimentos para consumo humano y animal	Granulometría	ISO 3310-1:2026	200 g
Alimentos para consumo animal	Energía metabolizable	PROMEFA - Guía de procedimientos	100g
	Fibra detergente ácido	ISO (13906:2008)	
	Fibra detergente neutro	(ISO 16472:2006)	
	Lignina detergente ácido	ISO (13906:2008)	
	Humedad	Cálculo	
	Materia seca	PROMEFA	
	Fósforo	Espectrofotometría UV-VIS	100g
	Cobre		
	Calcio		
	Magnesio	Complejometría	100 g
	FDA		
	FDN	PROMEFA - Guía de Procedimiento	100 g
	Fibra cruda	AOCS Ba 6a-05	
	NIDA	PROMEFA - Guía de Procedimiento	
	NIDN	PROMEFA - Guía de Procedimiento	100 g
	Nitrógeno básico volátil	AOAC 920.03	100 g
	Nitrógeno no proteico	Licitra y col. 1995	100 g

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Carnes y productos cárnicos	Grasas	AOAC 991.36	100 g
	Proteínas	AOAC 981.10	100 g
Productos cárnicos	Nitritos	AOAC 973.31	100 g
	Actividad de agua	Analizador automático	100 g
Leche y productos lácteos	Grasas Totales	Rosse Gottlieb	100 ml
	Índice de solubilidad de nitrógeno (NSI)	ISO 15323:2002	100 g
Alimentos y productos a base de soja	Índice de solubilidad de nitrógeno (NSI)	AOCS Ba 11-65	100 g
Soja y productos de soja	Actividad ureásica	AOCS Ba 9.58	100 g
Soluciones, emulsiones, líquidos.	Viscosidad	Viscosímetro dinámico	300 ml
	Densidad	Picnometría	100 g
Efluentes	Demanda Química de Oxígeno (DQO), Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO), pH, Cloro libre, Nitrógeno, Sólidos Sedimentables, Sustancias solubles en Éter Etilico.	Standard methods 24 th edición	1500 ml

* Aquellos análisis destinados a alimentos también podrán realizarse en materias primas y subproductos

ANÁLISIS DE TOXINAS Y RESIDUOS TÓXICOS* (CONSULTAR)			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Alimentos para consumo humano y animal	Aflatoxinas totales	Comatografía - Espectrometría de masas	100 g
	Toxina T-2 y HT2		
	Deoxinivalenol (DON)		
	Ocratoxinas A		
	Zearalenona		
	Fumonisin		
	Aflatoxina M1		
	Aflatoxina B1		
Alimentos para consumo humano y animal	Acido Cianhidrico	Absorción Atómica	1kg / 500mL
	Arsénico (As		
	Cadmio (Cd)		
	Calcio (Ca		
	Cobre (Cu		
	Estaño (Sn		
	Hierro (Fe		
	Magnesio (Mg		
	Manganeso (Mn		
	Mercurio (Hg		
	Níquel (Ni		
	Plomo (Pb		
	Potasio (K		
	Selenio (Se		
	Sodio (Na)		
	Zinc (Zn		
	Fluoruros	Electrodo Ion selectivo	
Cereales y oleaginosas	PCBs	Cromatografía gaseosa- Espectrometría de Masas	1 kg
	HAPs		
	Dioxinas		200mL
	Furanos		
	Ditiocarbamatos		300g

***CONSULTAR POR ANALISIS DE OTROS RESIDUOS TOXICOS Y DE FERTILIZANTES.**

ANÁLISIS DE SEMILLAS			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Semillas	Poder germinativo	Reglas ISTA - Capítulo 5:202	Según semilla
	Pureza		
	Primer conteo		
	Test del tetrazolio		
	Vigor		

ANÁLISIS DE SUELOS			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Suelos	Materia orgánica	IRAM-SAGyP 29571-2:2011	300g
	Nitratos	Método colorimétrico	
	Fósforo Bray y Kurtz	Método colorimétrico	
	pH	IRAM-SAGyP 29574	
	Nitrógeno total	IRAM/SAGyP 29572:2018	
	Sulfato	Método turbidimétrico	
	Potasio	Absorción atómica	
	Calcio		
	Magnesio		
	Sodio		
	Micronutrientes		
	Hidrogeno	Cálculo	
	Capacidad de Intercambio Catiónico	Titulometría	
	Carbono	Calcinación	
	Humedad	Secado en estufa	
	Densidad aparente	SAMPLA 2004	
	Sales Solubles		
	Textura		

ANÁLISIS DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGMs)			
Muestra	Determinación a realizar	Método de ensayo	Cantidad de muestra
Cereales y Subproductos de Cereales, Oleaginosas y Subproductos de Oleaginosas.	Determinación de OGM Cualitativo y Cuantitativo	PCR REAL TIME	100g - 1,5kg según materia

SERVICIOS DE ASESORÍA Y GESTIÓN
Tramitación del RNE y RNPA Redacción de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Asesoría técnica y auditorías internas de Buenas Prácticas de Manufactura Capacitaciones online y presenciales Armado de tabla de información nutricional Otros (Consultar)