

ANALYSIS & RESEARCH LAB. S.A. DE C.V. CATÁLOGO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACIÓN	MÉTODO APLICABLE
Determinación del contenido microbiano en productos de belleza	NOM-089-SSA1-1994. Para cosméticos en general. <ul style="list-style-type: none"> • Microorganismos indicadores • Microorganismos patógenos
Cuenta de bacterias aerobias en placa	NOM-092-SSA1-1994. Para Alimentos en general. NOM-131-SSA1-2012. Para Fórmulas para lactantes. NOM-218-SSA1-2011. Para Bebidas saborizadas. NOM-243-SSA1-2010. Para Productos lácteos. NOM-247-SSA1-2008. Para Productos de cereales.
Cuenta de mohos y levaduras en alimentos	NOM-111-SSA1-1994. Para Alimentos en general. NOM-243-SSA1-2010. Para Productos lácteos. NOM-247-SSA1-2008. Para Productos de cereales.
Cuenta de coliformes totales en placa	NOM-113-SSA1-1994. Para Alimentos en general. NOM-131-SSA1-2012. Para Fórmulas para lactantes. NOM-218-SSA1-2011. Para Bebidas saborizadas. NOM-242-SSA1-2009. Para Productos de la pesca. NOM-243-SSA1-2010. Para Productos lácteos. NOM-247-SSA1-2008. Para Productos de cereales.
Número más probable de Coliformes totales	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice H Normativo. Para alimentos en general.
Número más probable de Coliformes fecales	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice H Normativo. Para alimentos en general.
Número más probable de Coliformes fecales	NOM-245-SSA1-2010. Análisis en Aguas de uso recreativo.
Determinación de Enterotoxina estafilococcica	NOM-218-SSA1-2011. Para Bebidas saborizadas. NOM-243-SSA1-2010. Para Productos lácteos.
Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice C Normativo. Para alimentos en general.
Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i>	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice B Normativo. Para alimentos en general.
Determinación de <i>Salmonella spp</i>	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice A Normativo. Para alimentos en general y muestras ambientales.

Importante: Consultar con el departamento de ventas si el ensayo se encuentra autorizado y/o acreditado.

ANALYSIS & RESEARCH LAB. S.A. DE C.V. CATÁLOGO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACIÓN	MÉTODO APLICABLE
Determinación de <i>Vibrio cholerae</i>	NOM-218-SSA1-2011. Para Bebidas saborizadas. NOM-242-SSA1-2009. Para Productos de la pesca. NOM-243-SSA1-2010 Para Productos lácteos.
Determinación de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	FDA- BAM Determinación en alimentos por la técnica de número más probable.
Determinación de <i>Clostridium botulinum</i>	FDA- BAM Determinación en alimentos.
Análisis para alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente	NOM-131-SSA1-2012. Para Fórmulas para lactantes. NOM-242-SSA1-2009. Para Productos de la pesca.
Determinación de <i>Bacillus cereus</i>	FDA- BAM Análisis para en alimentos.
Determinación de <i>Clostridium perfringens</i>	FDA- BAM Análisis para alimentos.
Determinación de <i>E.coli</i> en placa	COMPENDIUM APHA Método en ABRV-MUG para alimentos.
Determinación de Enterobacterias	COMPENDIUM APHA Análisis para agua y alimentos.
Análisis de superficies vivas e inertes	COMPENDIUM APHA <ul style="list-style-type: none"> • Determinación de bacterias aerobias. • Determinación de coliformes totales. • Determinación de hongos y levaduras. • Determinación de <i>E. coli</i>.
Análisis microbiológico de medio ambiente	COMPENDIUM APHA Procedimiento interno para MB-P-031 Incubación y conteo de placas expuestas al medio ambiente para: <ul style="list-style-type: none"> • Cuenta bacteriana total. • Cuenta de coliformes totales. • Cuenta de mohos y levaduras.
Determinación del porcentaje de reducción bacteriana para productos germicidas	NMX-BB-040-SCFI-1999 Determinación de la actividad antimicrobiana en productos germicidas.

Importante: Consultar con el departamento de ventas si el ensayo se encuentra autorizado y/o acreditado.

ANALYSIS & RESEARCH LAB. S.A. DE C.V. CATÁLOGO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACIÓN	MÉTODO APLICABLE
Cuenta de Lactobacilos	ISO 7889:2003 Enumeración de microorganismos característicos del yogurt: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus.</i> • <i>Streptococcus thermophilus.</i>
Eficacia de la reducción bacteriana en sustancias germicidas para tratamiento domestico de agua	NOM-244-SSA1-2008 <ul style="list-style-type: none"> • Apéndice Normativo A: Prueba de reducción bacteriana. • Apéndice Informativo A: Determinación de coliformes y <i>E. coli</i> por sustrato cromogénico. • Apéndice Informativo B: Determinación de coliformes totales y fecales por filtración por membrana.
Determinación de Aflatoxinas	Kit Veratox. Prueba de inmunoensayo tipo Elisa.
Determinación de Alérgenos de leche, huevo, gluten, soya, nuez, almendra, cacahuete.	Kit Veratox. Prueba de inmunoensayo tipo Elisa.
<i>Escherichia coli</i> O 157:H7	Kit. Prueba de inmunoensayo tipo Elisa.
Esporas Clostridium sulfato reductoras	American Society of Testing and Materials (ASTM). Método de Numero más probable para aguas.
Bacterias acido lácticas	COMPENDIUM APHA Análisis para agua y alimentos.
Bacterias aciduricas (acidofilas)	COMPENDIUM APHA Análisis para agua y alimentos.
Esporas totales mesofilicas aerobias y anaerobias	COMPENDIUM APHA Análisis para agua y alimentos.

Importante: Consultar con el departamento de ventas si el ensayo se encuentra autorizado y/o acreditado.

ANALYSIS & RESEARCH LAB. S.A. DE C.V.
CATÁLOGO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACIÓN	MÉTODO APLICABLE
Esporas totales termofilicas aerobias y anaerobias	COMPENDIUM APHA Análisis para agua y alimentos.
Hongos formadores de esporas resistentes al calor (HRM)	COMPENDIUM APHA Análisis para agua y alimentos.
Determinación de <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	Técnicas microbiológicas de aplicación en el control de calidad de los alimentos, Departamento de Biología, Facultad de Química UNAM
Determinación de <i>Pseudomonas spp.</i> y/o <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Manual of Clinical Microbiology. Análisis para agua y alimentos
Determinación de <i>Shigella spp</i>	FDA- BAM Análisis para agua y alimentos.
Esporas Sulfato reductoras	COMPENDIUM APHA Análisis para alimentos.
Bacterias Sulfato reductoras	American Society of Testing and Materials (ASTM). Análisis para aguas.
Bacterias Amilolíticas	FOOD CANNERS AND PROCESSORS Análisis para alimentos.

Importante: Consultar con el departamento de ventas si el ensayo se encuentra autorizado y/o acreditado.