



SEIDLaboratory CÍA. LTDA.

SERVICIO INTEGRAL DE LABORATORIO



Análisis fisicoquímicos,
microbiológicos
y ambientales para
la industria alimenticia,
cosmética,
agroindustrial, pecuaria
y exportadora

Catálogo Corporativo





Historia

S EIDLABORATORY (Servicio Integral de Laboratorio), también conocido como SEIDLA inicia sus actividades en el año de 1984 en la ciudad de Quito, brindando servicio de análisis físico químico en alimentos balanceados.

Con el transcurso del tiempo crecen las expectativas de ampliar el campo de acción del laboratorio SEIDLA, para lo cual se decide realizar una ampliación de la parte física, adquirir nuevos equipos y contratar más personal, con el crecimiento del laboratorio la fundadora Dra. Ligia del Pilar Córdova Jimenez, quien siempre recordamos con cariño y admiración, junto con su esposo el Dr. Francisco Orlando Durán Cisneros, deciden acreditar al laboratorio conforme a la ISO/IEC 17025, al no existir un organismo acreditador ecuatoriano, se contacta a A2LA que pertenece a los Estados Unidos de América, quienes envían un representante para auditar al laboratorio y luego de cumplir con todos los requisitos de calidad

SEIDLA se convierte en el primer laboratorio ecuatoriano en acreditarse con un organismo acreditador internacional en el año 2003.

Posteriormente cuando en el Ecuador se crea el Organismo Ecuatoriano de Acreditación (OAE), SEIDLA se acredita también con este organismo ahora conocido como Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE).

En la actualidad SEIDLABORATORY se encuentra bajo la dirección del Dr. Francisco Orlando Durán Cisneros e hijos y es un laboratorio experto en el campo de ensayos analíticos, acreditado conforme a la ISO/IEC 17025 a nivel nacional por el SAE e internacional por A2LA, con más de 38 años de experiencia dispone de una excelente infraestructura, personal altamente calificado y capacitado, tecnología de punta, eficiente servicio, confianza en los resultados emitidos y asesoría técnica.

Propósito

Nuestro propósito es contribuir con la salud y seguridad del consumidor, enfocados en la calidad, innovación y servicio, el aseguramiento de calidad de productos generados por la industria, el cuidado del medio ambiente y el desarrollo del país mediante análisis acreditados a nivel nacional e internacional.



Misión

Influimos en la calidad de vida del consumidor siendo un laboratorio de amplia trayectoria, pioneros en acreditación internacional, comprometidos en el desarrollo de técnicas innovadoras y tecnología de punta, que nos permiten realizar ensayos físico-químicos, microbiológicos y ambientales acreditados de acuerdo a normativas reconocidas a nivel mundial.

Visión

Seremos una empresa reconocida por su innovación en soluciones analíticas a nivel internacional con una cultura corporativa integral y dinámica.

Valores

Ética: Actuamos de acuerdo a los principios y valores morales en el trabajo y en cualquier ámbito de la vida.

Compromiso: Procedemos con mística profesional, responsabilidad, actitud positiva y empatía en pro de cumplir con nuestra misión, visión y objetivos empresariales.

Excelencia: Nos superamos diariamente con el objetivo de lograr el crecimiento integral y exceder los estándares de calidad.

Integridad: Somos intachables obrando con coherencia, rectitud, transparencia y probidad en todos nuestros actos.



CERTIFICATE NUMBER: 2102-01/02
Ver alcance de acreditación en:
www.a2la.org

Acreditación Internacional ISO/IEC 17025:2017: Dentro del compromiso de calidad que tiene SEIDLABORATORY, ha establecido un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma ISO/IEC 17025:2017 "Requisitos Generales para la Competencia de Laboratorios de Calibración y Ensayo", donde se han dispuesto los recursos y procedimientos necesarios, para demostrar competencia técnica y consolidarnos como un laboratorio de análisis confiable, reconocido y acreditado a nivel internacional por la A2LA (The American Association for Laboratory Accreditation) Certificados Número 2102.01/2102.02. Los alcances y certificados de acreditación con dicho organismo pueden ser encontrados en la sección "Acreditaciones".



Acreditación N SAE LEN 18-028
LABORATORIO DE ENSAYOS
Ver alcance de acreditación en:
www.acreditacion.gob.ec

Acreditación Nacional NTE INEN ISO/IEC 17025:2018: Dentro del compromiso de calidad que tiene SEIDLABORATORY, ha establecido un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma NTE INEN ISO/IEC 17025:2018 "Requisitos Generales para la Competencia de Laboratorios de Calibración y Ensayo", donde se han dispuesto los recursos y procedimientos necesarios, para demostrar competencia técnica y consolidarnos como un laboratorio de análisis confiable, reconocido y acreditado a nivel nacional por el SAE (Servicio de Acreditación Ecuatoriano), los alcances de acreditación de dicho organismo pueden ser encontrados en la sección "Acreditaciones".



Agrocalidad: La Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario - AGROCALIDAD, tienen como misión gestionar estratégicamente el proceso de análisis y diagnóstico de muestras para la detección oportuna de enfermedades veterinarias, plagas y contaminantes en productos agropecuarios, además de verificar la calidad de sus insumos. Seidlaboratory pertenece a la lista de laboratorios calificados que constituyen un sólido respaldo a las actividades institucionales y servicio a todo el sector agropecuario

Infraestructura y Tecnología

SEIDLaboratory dispone de áreas adecuadas y equipos especializados para análisis de laboratorio, los mismos que cumplen un programa de mantenimiento y calibración, de acuerdo a las especificaciones de nuestro Sistema de Calidad, normas vigentes y de los organismos de acreditación, que junto con su adecuado manejo por personal capacitado, garantizan la exactitud y confiabilidad de los resultados obtenidos.

A continuación se detalla las técnicas utilizadas, áreas y equipos que dispone el laboratorio.



Cromatografía de Gases (CG-FID/NPD/ECD)

Técnica que permite determinar compuestos orgánicos en una muestra utilizando esencialmente una columna cromatográfica como fase estacionaria, un gas como fase móvil y un detector.

Seidlaboratory cuenta con un Cromatógrafo de gases con los siguientes detectores:

- ◆ Detector ionizador de llama (FID, Flame Ionization Detector).
- ◆ Detector selectivo de nitrógeno - fósforo (NPD, Nitrogen Phosphorus Detector).
- ◆ Detector de captura de electrones (ECD, Electron Capture Detector)

Cromatografía de Gases (CG-FID/FID)

La cromatografía de gases es una técnica cromatográfica en la que la muestra se volatiliza y se inyecta en la cabeza de un mechero de una columna cromatográfica.

Seidlaboratory cuenta con otro Cromatógrafo de gases equipado con:

- ◆ Doble detector de ionización de llama (FID, Flame Ionization Detector).





Cromatografía de Gases (CG-FID/MS)

Técnica que combina la capacidad de separación que presenta la cromatografía de gases con la sensibilidad y capacidad selectiva del detector masas. Esta combinación permite determinar trazas en mezclas complejas con alto grado de efectividad.

Seidlaboratory cuenta con un Cromatógrafo de gases equipado con:

- ◆ Detector de ionización de llama (FID, Flame Ionization Detector).
- ◆ Detector masas simple cuadrupolo. (MS).

Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (UHPLC-UV/VIS/FLD/DAD)

Técnica que permite separar, identificar y cuantificar los compuestos de una muestra compleja utilizando elevadas presiones y esencialmente una columna cromatográfica como fase estacionaria, un líquido como fase móvil y un detector.

Seidlaboratory cuenta con un Cromatógrafo líquido de alta eficiencia equipado con los siguientes detectores:

- ◆ Detector de arreglo de diodos (DAD).
- ◆ Detector de fluorescencia (FLD).
- ◆ Detector de índice de Refracción (IR).

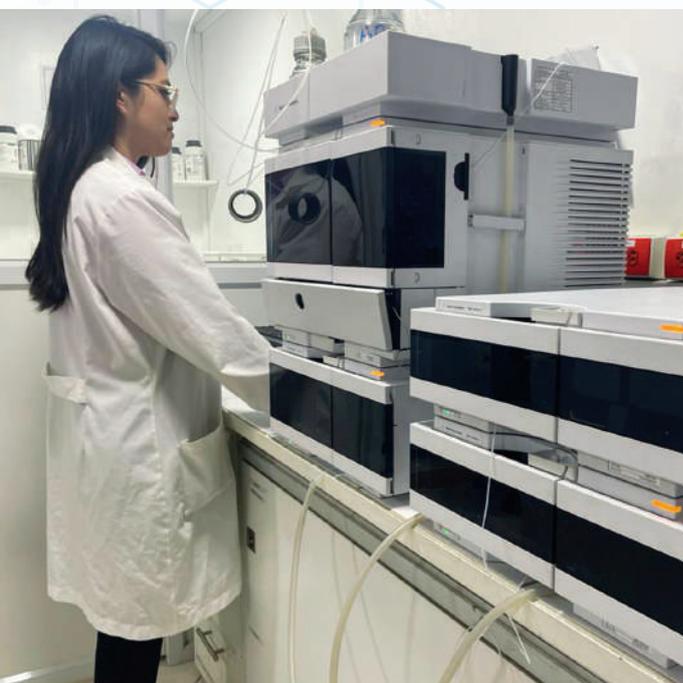


Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (HPLC-UV/VIS/FLD/DAD/IR)

Técnica que permite separar, identificar y cuantificar los compuestos de una muestra utilizando esencialmente una columna cromatográfica como fase estacionaria, un líquido como fase móvil y un detector.

Seidlaboratory cuenta con Cromatógrafos líquidos de alta eficiencia equipados con los siguientes detectores:

- ◆ Detector de arreglo de diodos (DAD).
- ◆ Detector de fluorescencia (FLD).





Cromatografía Líquida de Alta Eficiencia (HPLC-DAD/FLD/ELSD)

Técnica que permite separar, identificar y cuantificar los compuestos de una muestra utilizando esencialmente una columna cromatográfica como fase estacionaria, un líquido como fase móvil y un detector.

Seidlaboratory cuenta con un Cromatógrafo líquido de alta eficiencia equipado con los siguientes detectores:

- ◆ Detector de arreglo de diodos (DAD).
- ◆ Detector de fluorescencia (FLD).
- ◆ Detector de dispersión de luz evaporativa (ELSD).

El detector ELSD es un detector sensible de alta exactitud y reproducibilidad.

Espectrometría de Absorción Atómica (AA)

Es una técnica para determinar la concentración de metales y minerales, existentes en una muestra.

Seidlaboratory cuenta con un equipo Absorción Atómica dotado de un automuestreador con las siguientes:

Técnicas:

- ◆ Llama (Flame Detector).
- ◆ Horno de Grafito (Graphite Furnance Detector).
- ◆ Generador de Hidruros.



Cuartos Fríos para conservación de muestras

La Cámara frigorífica o cuarto frío facilita la extracción de calor en un espacio pequeño o grande y conserva temperaturas bajas para evitar el deterioro de los productos.

Seidlaboratory cuenta con un cuarto frío para la conservación de muestras que llega a < 1 a 4°C , entre las ventajas de este mecanismo esta:

- ◆ Correcta conservación de los alimentos.
- ◆ Al tener amplio espacio se puede clasificar los productos según su naturaleza evitando así la contaminación cruzada.
- ◆ Asegura la cadena de frío de los productos que lo requieren.



Cuarto de congelación

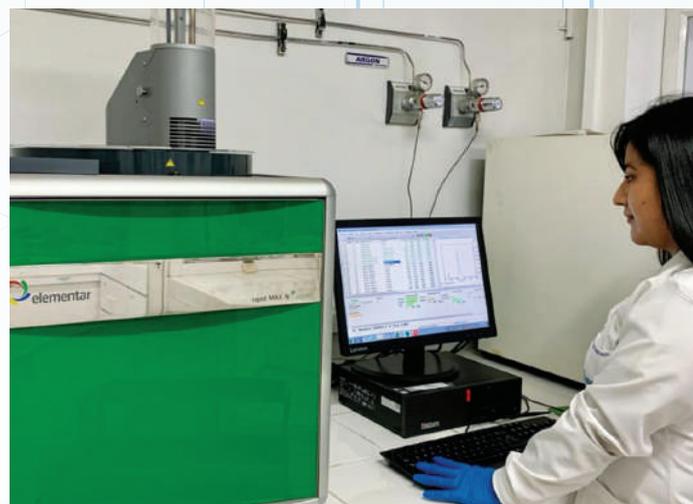
- ◆ Amplio espacio para el almacenamiento de muestras congeladas, evitando una posible contaminación cruzada.
- ◆ Ayuda a la conservación de muestras para estabilidades.
- ◆ Un paso más en la cadena de frío.

Analizador de proteína (Equipo Dumas)

Es un equipo que permite determinar el nitrógeno de las muestras, a partir del cual se calcula la proteína.

El método Dumas emite resultados equivalentes a los obtenidos por el método Kjeldahl y se caracteriza por ser:

- ◆ Método confiable, rápido y eficiente.
- ◆ Método no contaminante y de bajo riesgo.
- ◆ Genera resultados exactos y precisos.



Equipo Ankom para determinación de grasa

- ◆ Extracción oficial de grasa cruda (AOCS Am 5-04).
- ◆ Funcionamiento totalmente automático.
- ◆ Microprocesador controlado con lectura LCD.
- ◆ Recuperación de solventes a una tasa de ~97%.
- ◆ Nos proporciona resultados más rápidos y fiables.
- ◆ No emite gases de solventes al ambiente.



Determinación de punto crioscópico (Cryostar I)

- ◆ Equipo de última tecnología que permite determinar el punto crioscópico de la leche, con la finalidad de establecer si esta ha sido adulterada con la adición de agua.
- ◆ Por su amigable interfaz permite visualizar e interpretar de manera clara las curvas de congelación de las muestras.
- ◆ Método rápido y sencillo con el que se pueden determinar hasta 40 muestras por hora.
- ◆ Puede determinar rangos de medición de 0.0000°C hasta -1.5000°C.





Equipo de Fibra (Fibretherm)

- ◆ Equipo utilizado para determinar las fracciones de fibra cruda y próximamente ADF, NDF y ADL en piensos.
- ◆ Facilita el manejo y la digestión de las muestras y proporciona resultados rápidos y exactos.
- ◆ Funcionamiento totalmente automático

PCR para determinación de transgénicos

- ◆ Las sondas de hidrólisis se diseñaron para unir y detectar específicamente el ADN-GMO en los canales FAM, HEX, ROX y Cy5, lo que permite detectar la presencia o ausencia de los genes bar, P-35S-pat, CTP2-CP4-EPSPS, PNOS-nptII y P-35S-nptII.
- ◆ Tecnología de innovación, alta especificidad y rapidez de resultados, que permite determinar la presencia de transgénicos tanto en materias primas como en producto terminado.
- ◆ Se necesita poca cantidad de muestra.
- ◆ Minimiza el riesgo de contaminación y contiene todos los reactivos (excepto el ADN molde) necesarios para la detección de OMG-ADN.
- ◆ Funcionamiento totalmente automático.
- ◆ Los ensayos cumplen con la norma ISO 21569 y con la ley alimentaria alemana 64 LFGB para la detección de secuencias de ADN modificadas genéticamente.



Equipos para Análisis Físicoquímicos

Los análisis físicoquímicos como:

- ◆ Grasa.
- ◆ Proteína.
- ◆ Fibra cruda.
- ◆ Fibra dietaria.
- ◆ Humedad.
- ◆ Ceniza.
- ◆ Alérgenos.
- ◆ Transgénicos.
- ◆ Antibióticos.
- ◆ Entre otros

Son análisis que se realizan mediante técnicas gravimétricas, volumétricas y enzoinmunológica, utilizando equipos especializados, semi-automáticos y automáticos.



Cámaras de Estabilidad

Contamos con cámaras de estabilidad que operan para proporcionar datos de estabilidad de un producto y así establecer el tiempo de vida útil y compatibilidad de la formulación con el material de acondicionamiento para su comercialización. Realizamos:

- ◆ Estabilidades a tiempo real .
- ◆ Estabilidades aceleradas.
- ◆ Temperatura ambiente.
- ◆ Refrigeración y congelación.

Congelador Subcero

El congelador Subcero permite conservar cepas vivas de microorganismos en condiciones aisladas y a temperaturas de -70°C , se caracteriza por:

- ◆ Estar constituida de acero inoxidable de alta calidad por dentro y fuera.
- ◆ Permite regular de forma precisa y homogénea la temperatura deseada.
- ◆ Se puede regular la concentración de oxígeno mediante la inyección de nitrógeno.

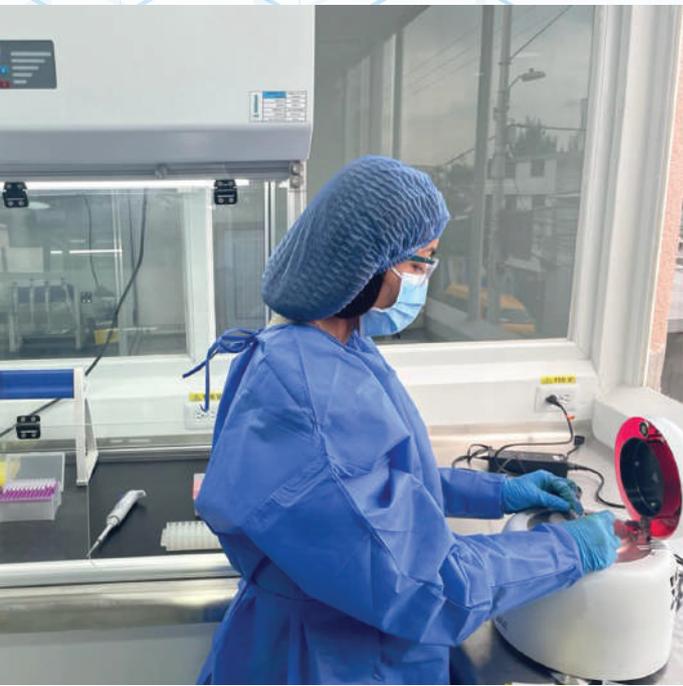


Cabinas Independientes para siembra por matriz

Contamos con las siguientes 4 cabinas independientes para la siembra:

- ◆ Cabina para alimentos.
- ◆ Cabina para balanceados.
- ◆ Cabina para cosméticos y fármacos.
- ◆ Cabina de filtración por membrana para agua.

Cada una de las cabinas de siembra están equipadas con su propia campana de flujo laminar, balanza, mesones de acero inoxidable, instrumentos y materiales.



PCR para determinación de patógenos

Técnica que combina la amplificación y la detección en un mismo paso:

Características importantes como:

- ♦ Alta especificidad.
- ♦ Amplio rango de detección de bacterias.
- ♦ Rapidez en la visualización del producto ya que no es necesario realizar una electroforesis posterior O confirmación bioquímica.
- ♦ No hay necesidad de verificación.

Beneficios:

- ♦ Tecnología de innovación, alta especificidad y rapidez de resultados
- ♦ Entrega de resultados en 3 días laborables

DiluCult

Es un equipo diseñado para la dilución automática de muestras de análisis con los medios de enriquecimiento necesarios, con el equipo en mención:

- ♦ Se elimina el contacto directo de la muestra con el técnico, cuidando así su inocuidad y evitando la contaminación cruzada.
- ♦ Aumenta la eficiencia de trabajo permitiendo optimizar el tiempo en los procesos de laboratorio.
- ♦ Se consigue la dosificación exacta del medio de cultivo para la muestra.



Homogenizador de muestras

El equipo homogenizador de muestras permite:

- ♦ Preparar muestras de gran volumen.
- ♦ Tiene un alto rendimiento.
- ♦ Su limpieza es sencilla.
- ♦ Se programa el tiempo de homogenización de las muestras.

El equipo en mención permite homogenizar perfectamente la muestra representativa sin necesidad del contacto del técnico y aumenta la eficiencia en el proceso de preparación de muestra, optimizando así el tiempo.



Equipo Mas-100

Es un equipo diseñado para muestrear el aire para uso en salas limpias, industria farmacéutica, hospitales e industria alimentaria.

- ◆ Usa placas Petri de 90 mm.
- ◆ Regula el caudal y la velocidad de aire que se aspira.
- ◆ Puede registrar hasta 100 muestras con fecha, hora, usuario y volumen.
- ◆ Tiene una pantalla gráfica iluminada y navegación guiada por menú con flechas arriba y abajo y botones de selección directa de menú.
- ◆ Cuenta con ciclo de calibración completamente automático con edición automática de certificado de calibración con DA-100 NT® y PC.

Cabina nueva de bioseguridad para determinar patógenos por método tradicional

- ◆ Posee tres protecciones: operador, muestra y medio ambiente.
- ◆ Posee un sistema de flujo de aire: 70% de recirculación de aire, 30% de escape de aire.
- ◆ Es adecuada para trabajar con investigación microbiológica en ausencia de productos químicos volátiles o tóxicos y radionúclidos.

Beneficios:

- ◆ Ventana delantera motorizada.
- ◆ Función de reserva de tiempo.
- ◆ Indicador de vida útil del filtro HEPA y vida útil UV.
- ◆ Velocidad de aire automática ajustable con bloque de filtro.
- ◆ Alarma sonora y visual (velocidad del flujo de aire anormal; reemplazo del filtro; ventana delantera a una altura insegura).
- ◆ Área de trabajo rodeada de presión negativa, puede garantizar la máxima seguridad en el área de trabajo.
- ◆ Interruptor de pie: ajuste la altura de la ventana delantera con el pie durante el experimento, para evitar la turbulencia del flujo de aire causada por el movimiento del brazo.



Incubadora de CO2

La incubadora de CO2 mantiene dióxido de carbono (CO2) en su atmósfera interior

Sirve para promover el crecimiento de microorganismos que crecen en ausencia de oxígeno.

- ◆ Su interior es de acero inoxidable.
- ◆ Tiene una gran capacidad para muestras.
- ◆ Cuenta con un tanque de CO2 para el mantenimiento de la atmósfera anaeróbica.
- ◆ Permite el aislamiento primario y cultivo de bacterias anaerobias, microaerófilas o canofílicas es necesario un ambiente anaerobio, pobre en Oxígeno, o enriquecido en CO2.



Estufa de esterilidad comercial

Instrumento polifacético que satisface los requisitos de secado o almacenamiento en caliente de muestras de forma aún más específica. Los dispositivos impresionan por su facilidad de uso y eficiencia, así como por su alta precisión de temperatura gracias a la última tecnología APT.line™.

Beneficios:

- ◆ Precisión a altas temperaturas gracias a la tecnología APT.line™
- ◆ Mismas condiciones de prueba en todo el espacio utilizable, independientemente del tamaño y la cantidad de la muestra
- ◆ El excelente aislamiento térmico ahorra costos operativos.

Aire al 99% de Pureza

Contamos con un sistema de purificación de aire con filtros HEPA que genera aire al 99% de pureza con la finalidad de mantener un ambiente estéril y evitar contaminación del aire.

Los filtros HEPA cuentan con un sistema de retención de partículas volátiles en el aire, eficaces para mantener el aire libre de partículas finas cuya medida es inferior a 0,01 milímetros. Genera una eficiencia que supera la de los tradicionales filtros.

La construcción, equipamiento y flujo del área de microbiología fue implementada pensando en mantener un área totalmente estéril, limpia, aséptica, libre de posibles focos de contaminación cruzada y en pro a la eficiencia y productividad de todos los procesos de análisis microbiológicos.



Piso epóxico

El laboratorio de microbiología cuenta con piso epóxico con curva sanitaria que facilita la limpieza y desinfección del área.



Área Ambiental

Contamos con una área de laboratorio destinada a los análisis fisicoquímicos de agua potable, agua residual, agua natural como DB05, DQO, turbidez, espectrometría UV-VIS (HACH), dureza, solidos disueltos entre otros.

Servicio de retiro y toma de muestra

Refrigerador congelador en vehículos de toma de muestra

Frigorífico congelador especializado para transporte de muestras de alimentos. Ideal para envíos que requieren conservar su cadena de frío por varios días.

Beneficios:

- ◆ Enfriamiento rápido, congelación a -20°C en 1 hora.
- ◆ Rango de enfriamiento -2 a -20°C con capacidad de 75L
- ◆ Separar refrigerados y congelados.
- ◆ Diseño a prueba de golpes, resiste el medio ambiente.
- ◆ Modo de refrigeración de dos opciones: MAX (enfriamiento rápido) Y el ECO (ahorro de energía).
- ◆ Control de temperatura inteligente la pantalla digital.



Caja de congelación para toma de muestra

Cooler especializado para transporte de medicamentos/muestras de alimentos. Ideal para envíos de varios días donde necesita mostrar el valor de temperatura.

Beneficios:

- ◆ Bioamigable. NO ESPUMA FLEX.
- ◆ Tiempo de validación en temperatura 96-120 horas.
- ◆ Rango de temperatura: $+15^{\circ}\text{C}$ a $+25^{\circ}\text{C}$. $+2^{\circ}\text{C}$ a $+8^{\circ}\text{C}$. -15°C a -25°C .
- ◆ Distribuidores exclusivos de sensores de temperatura y humedad LogTag.
- ◆ Todos los coolers incluyen sensores dentro del servicio
- ◆ Rango de medición -25°C a 70°C , precisión de $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$.
- ◆ Display LCD, muestras estadísticas de Tmax, Tmin y alertas.
- ◆ Alto tiempo de validación / Estabilización de Temperatura.

Fármacos, Complementos Nutricionales



PRINCIPIOS ACTIVOS

Análisis Físico Químico

Determinación de principios activos y validaciones de ensayos mediante técnica HPLC.

FÁRMACOS, COMPLEMENTOS NUTRICIONALES



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella spp.*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa
- ◆ Ceniza
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Azúcares totales
- ◆ Perfil lipídico (Grasas saturadas, monosaturadas, insaturadas, poliinsaturadas, grasas trans)
- ◆ Peso neto
- ◆ Energía
- ◆ Metales pesados (Arsénico, cadmio, cromo, plomo, mercurio)
- ◆ Minerales (Sodio, fósforo, potasio, cromo, calcio, hierro, yodo, magnesio, zinc, cobre, selenio, molibdeno, cloro, boro, fluor, níquel, vanadio)
- ◆ Vitaminas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, Biotina, B9, B12, D, E)
- ◆ Aflatoxinas
- ◆ Perfil de aminoácidos (Ácido aspártico, serina, ácido glutámico, histadina, glicina, arginina, treonina, alanina, prolina, cistina, tirosina, valina, metionina, lisina, isoleucina, leucina, fenilalanina)
- ◆ Otros

Fármacos, Complementos Nutricionales



ADITIVOS ALIMENTARIOS (PRESERVANTES, SABORIZANTES, NEUTRALIZANTES, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES)

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Mesófilos
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Sorbatos
- ◆ Benzoatos
- ◆ Ácido sórbico
- ◆ Sulfitos
- ◆ Otros

AZÚCAR Y EDULCORANTES



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Mesófilos
- ◆ Coliformes totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Pesticidas (Organoclorados y organofosforados)
- ◆ Metales pesados
- ◆ Polialcoholes
- ◆ Humedad
- ◆ Cenizas de conductividad
- ◆ Azúcares reductores
- ◆ Dióxido de azufre (SO₂)
- ◆ Materia insoluble en agua
- ◆ Otros

Cosméticos



SOMBRAS, LABIAL, POLVO

Análisis Físico Químico

- ◆ pH
- ◆ Actividad de agua
- ◆ Ficha de estabilidad
- ◆ CBD y THC
- ◆ Otros

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ *Pseudomona aeruginosa*
- ◆ *Candida albicans*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Prueba de Esterilidad
- ◆ Challenger test (*Pseudomona aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Candida albicans*, *Aspergillus brasiliensis* (*A. niger*), *Escherichia coli* y *Burkholderia cepacia*)

Cremas y productos de higiene personal

JABÓN Y SHAMPOO



Análisis Físico Químico

- ◆ pH
- ◆ Actividad de agua
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ CBD y THC
- ◆ Otros

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ *Pseudomona aeruginosa*
- ◆ *Candida albicans*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Prueba de Esterilidad
- ◆ Challenger test (*Pseudomona aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Candida albicans*, *Aspergillus brasiliensis* (*A. niger*), *Escherichia coli* y *Burkholderia cepacia*)

Cremas y productos de higiene personal

PERFUMES, COLONIAS, FRAGANCIAS



Análisis Físico Químico

- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Otros

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ *Pseudomona aeruginosa*
- ◆ *Candida albicans*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Prueba de Esterilidad
- ◆ Challenger test (*Pseudomona aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Candida albicans*, *Aspergillus brasiliensis* (*A. niger*), *Escherichia coli* y *Burkholderia cepacia*)

PAÑALES, TOALLAS SANITARIAS, PAÑITOS HÚMEDOS



Análisis Físico Químico

- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Capacidad de absorción
- ◆ Otros



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ *Pseudomona aeruginosa*
- ◆ *Candida albicans*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Prueba de Esterilidad
- ◆ Challenger test (*Pseudomona aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Candida albicans*, *Aspergillus brasiliensis* (*A. niger*), *Escherichia coli* y *Burkholderia cepacia*)

Embutidos, Carnes y Mariscos



CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ *E. coli*
- ◆ *S.aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *Clostridium*
- ◆ *Listeria*
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa Total
- ◆ Colesterol
- ◆ Ceniza
- ◆ Cloruros
- ◆ pH
- ◆ Sodio
- ◆ Nitritos
- ◆ Perfil lipídico
- ◆ Colorantes
- ◆ Estudio de Estabilidad

- ◆ Análisis para Información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Sal, Grasa, Azucar)
- ◆ Otros

PESCADO Y MARISCOS



Análisis Microbiológicos

- ◆ Recuento de microorganismos mesófilos
- ◆ *E. coli*
- ◆ *S. aureus* coagulasa positivo
- ◆ *Salmonella*
- ◆ *Vibrio cholerae*
- ◆ *Vibrio parahaemolyticus*
- ◆ *Vibrio vulnificus*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Nitrógeno básico volátil
- ◆ Histamina
- ◆ Metales pesados (Mercurio, Arsénico, Plomo, Cadmio)
- ◆ Minerales (Sodio)
- ◆ Colesterol
- ◆ Aditivos
- ◆ Conservantes
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Otros



Embutidos, Carnes y Mariscos



FRITADA, HORNADO, CEVICHE, CUY



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ *E. coli*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *Clostridium*
- ◆ *Listeria spp y monocytogenes*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa Total
- ◆ Colesterol GC
- ◆ Ceniza
- ◆ Sodio
- ◆ Nitritos
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos Grasos)
- ◆ Colorantes
- ◆ Estudio de Estabilidad

- ◆ Análisis para Información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Sal, Grasa, Azucar)
- ◆ Otros

CARNE VEGETAL



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ *E. coli*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *Clostridium*
- ◆ *Listeria spp y monocytogenes*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa Total
- ◆ Colesterol GC
- ◆ Ceniza
- ◆ Sodio
- ◆ Nitritos
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos Grasos)
- ◆ Colorantes

- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Análisis para Información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Sal, Grasa, Azucar)
- ◆ Otros

Chocolate, Cacao y Derivados



GRANO Y POLVO DE CACAO

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Organoléptico
- ◆ Nivel de infestación (Grano de café)
- ◆ Peso
- ◆ Metales pesados: Arsénico, Plomo
- ◆ Otros

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ Enterobacterias
- ◆ Listeria
- ◆ Otros

CHOCOLATE



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Grasa Total
- ◆ Humedad
- ◆ Organoléptico
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Ceniza
- ◆ Colesterol GC
- ◆ Energía Total
- ◆ Perfil lipídico y grasas trans
- ◆ Proteína
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Azúcar, Sodio)
- ◆ Cadmio
- ◆ Hierro
- ◆ Arsénico
- ◆ Plomo
- ◆ Metales pesados
- ◆ Análisis para Información Nutricional
- ◆ Estudio Estabilidad
- ◆ Otros

Chocolate, Cacao y Derivados



MANTECA DE CACAO

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *S.aureus*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Acidez
- ◆ Grasa Total
- ◆ Humedad
- ◆ Plomo
- ◆ Cadmio
- ◆ Organoléptico
- ◆ Perfil lipídico y grasas trans
- ◆ Proteína
- ◆ Metales Pesados
- ◆ Estudio Estabilidad
- ◆ Otros

Confites, Helados y Dulces

CARAMELOS, CHICLES, GOMITAS, GRAGEAS, CHUPETES



Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *S. aureus*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Azúcares Reductores
- ◆ Sacarosa
- ◆ Proteína
- ◆ Colorantes
- ◆ Alérgenos
- ◆ Transgénicos
- ◆ Grasa Total
- ◆ Goma base residual
- ◆ pH
- ◆ Metales pesados (Pb, Cd, As, Hg)
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Sodio Azúcares)
- ◆ CBD y THC
- ◆ Otros

Confites, Helados y Dulces



HELADOS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *Staphylococcus coagulasa positiva*
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ *Salmonella*
- ◆ *Listeria monocytogenes*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Sólidos totales
- ◆ Colorantes
- ◆ Grasa Total y grasa trans
- ◆ Proteína láctea
- ◆ Fosfatasa
- ◆ pH
- ◆ Acidez como ácido láctico
- ◆ Colesterol
- ◆ Análisis para Información Nutricional

- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Sodio, Azúcar)
- ◆ Grasa vegetal
- ◆ Calcio
- ◆ Otros

GELATINA



Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos
- ◆ *Clostridium perfringens*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella spp.*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Azúcares Reductores
- ◆ Colorantes
- ◆ Grasa Total
- ◆ Polialcoholes
- ◆ Nitrógeno
- ◆ Proteína en base seca
- ◆ Metales pesados
- ◆ Sulfitos
- ◆ pH
- ◆ Análisis para Información Nutricional
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Sodio Azúcares)
- ◆ Vitamina C
- ◆ Otros

Productos de panadería y pastelería



PAN COMÚN, PAN ESPECIAL Y PAN INTEGRAL

Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ pH
- ◆ Humedad
- ◆ Grasa
- ◆ Proteína
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Vitaminas añadidas:
 - ◆ (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E)
- ◆ Conservantes (Sorbatos, Benzoatos)
- ◆ Sistema Gráfico (Grasa, Azúcar, Sal)
- ◆ Análisis para Información Nutricional
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Actividad de agua
- ◆ Otros

PASTELES, PASTAS, PIE



Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Proteína
- ◆ Fibra
- ◆ Grasa
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Actividad de agua
- ◆ Conservantes
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Colesterol
- ◆ Azúcares totales
- ◆ Análisis para Información nutricional
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Azúcar, Sal)
- ◆ CBD y THC
- ◆ Otros

Productos de panadería y pastelería



GALLETAS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *S. aureus*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ pH
- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Proteína
- ◆ Fibra
- ◆ Grasa
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Actividad de agua
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Colesterol
- ◆ Azúcares totales
- ◆ Análisis para Información nutricional
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Azúcar, Sal)
- ◆ CBD y TCH
- ◆ Otros

Granos, Harinas y Fideos



GRANOS Y CEREALES

Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Aerobios Mesófilos
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico granos (clasificación, impurezas, nivel de infestación)
- ◆ Humedad
- ◆ Materias extrañas
- ◆ Proteína (B.S)
- ◆ Actividad de agua
- ◆ Índice de peróxidos
- ◆ Metales pesados
- ◆ Aflatoxina
- ◆ Vomitoxina
- ◆ Ocratoxina
- ◆ Zerolenona
- ◆ Fumonisina
- ◆ Toxina T2
- ◆ Granulometría
- ◆ Gluten
- ◆ Fibra
- ◆ Transgénicos
- ◆ Pesticidas
- ◆ Otros

Granos, Harinas y Fideos



HARINAS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Aerobios Mesófilos
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ pH
- ◆ Humedad
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa
- ◆ Ceniza
- ◆ Fibra
- ◆ Gluten Húmedo
- ◆ Alérgenos
- ◆ Hierro (Harinas Fortificadas)
- ◆ Aflatoxinas
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Vitaminas (B1, B2, B3, B9)
- ◆ Gluten Seco
- ◆ Transgénicos
- ◆ Granulometría
- ◆ Fibra dietaria
- ◆ Plomo
- ◆ Pesticidas
- ◆ Otros

FIDEOS



Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *S.aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Proteína
- ◆ Acidez
- ◆ Fibra
- ◆ Gluten
- ◆ Colesterol
- ◆ Organoléptico
- ◆ Minerales (Hierro, Calcio, Zinc)
- ◆ Conservantes
- ◆ Vitaminas añadidas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E,)
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, sal, azúcar)
- ◆ Pesticidas

Snacks y Cereales



BOCADITOS: PAPAS, CHIFLES, TRIÁNGULOS DE TRIGO FRITO, CUERITOS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa
- ◆ Organoléptico
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Metales pesados
- ◆ Colorantes
- ◆ Conservantes
- ◆ Índice de peróxidos
- ◆ Alergenos
- ◆ Fibra
- ◆ Aflatoxina
- ◆ Zerolenona
- ◆ Ocratoxina
- ◆ Colesterol
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Energía Total
- ◆ Análisis para Información Nutricional
- ◆ Estudio Estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Sal, Azúcar)
- ◆ Pesticidas
- ◆ Peróxidos
- ◆ Otros

FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESHIDRATADAS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa
- ◆ Organoléptico
- ◆ pH
- ◆ Acidez
- ◆ Pesticidas
- ◆ Metales pesados
- ◆ Colorantes
- ◆ Alérgenos
- ◆ Fibra
- ◆ Aflatoxina
- ◆ Transgénicos
- ◆ Zerolenona
- ◆ Impurezas
- ◆ Ureasa
- ◆ Ocratoxina
- ◆ Colesterol
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Energía Total
- ◆ Análisis para Información Nutricional
- ◆ Estudio Estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Sal, Azúcar)
- ◆ Otros



Snacks y Cereales



CEREALES PARA DESAYUNO

Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Aerobios Mesófilos
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Acidez Total
- ◆ pH
- ◆ Humedad
- ◆ Sólidos totales
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa Total
- ◆ Perfil Lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Metales (Hierro, calcio, entre otros)
- ◆ Ceniza
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Colesterol
- ◆ Azúcares
- ◆ Vitaminas añadidas (A, C, B1, B2, B3, B5, B7, B9, B12, D, E)
- ◆ Aflatoxinas
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Sal, Azúcar)
- ◆ Otros

Enlatados



ENLATADOS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Anaerobios
- ◆ *Clostridium botulinum*
- ◆ Esterilidad Comercial
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Proteína
- ◆ Nitrógeno volátil
- ◆ Grasa
- ◆ Organoléptico
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ pH
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Colesterol
- ◆ Histaminas
- ◆ Peso neto
- ◆ Metales pesados
- ◆ Ficha de Estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Azúcares, Sodio)
- ◆ Otros

Alimentos de Restaurantes, Hoteles y Catering



ALIMENTOS PREPARADOS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *B. cereus*
- ◆ *E. coli*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Clostridium perfringens*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ *Listeria*
- ◆ Enterobacterias
- ◆ Otros

AGUA DE PROCESOS



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *Pseudomona*
- ◆ Otros

Análisis Ambientales

Análisis para agua potable según la normativa INEN 1108 Y reglamento 067 como carbamatos, herbicidas, HAP'S, monocloramina, plaguicidas organoclorados, plaguicidas organofosforados, organonitrogenados, radiación alfa, radiación beta, subproductos de desinfección, acrilamida, sustancias orgánicas VOC'S, cianuro total, fluoruros, olor, sabor, turbidez, coliformes fecales, *Cryptosporidium*, *Giardia lamblia*, cloro libre residual, nitrito, nitrato, metales (cadmio, antimonio, arsénico, bario, boro, cobre, cromo, mercurio, níquel, selenio, plomo) entre otros, pH, epiclohidrina.

Alimentos de Restaurantes, Hoteles y Catering



EQUIPOS DE PLANTA (VALIDACIÓN DE PROCESOS DE LIMPIEZA)

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Alergenos en superficies (Soya, Almendra, Maní, Gluten)



SUPERFICIES INERTES (MESONES, ESTANTERÍAS DE BODEGAS)

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Alergenos (Leche, Soya, Almendra, Maní, Gluten)

Alimentos de Restaurantes, Hoteles y Catering



SUPERFICIES VIVAS (MANOS DE MANIPULADORES)

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *E. coli*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ Otros

MONITOREO AMBIENTAL



Análisis Microbiológicos (Caja expuesta, equipo Mas 100)

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *E.coli*
- ◆ Otros

Alimento y medicina animal



ALIMENTO PARA ANIMALES DE GRANJA



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ *E. coli*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Coliformes Fecales
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *E. coli* O157:H7
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

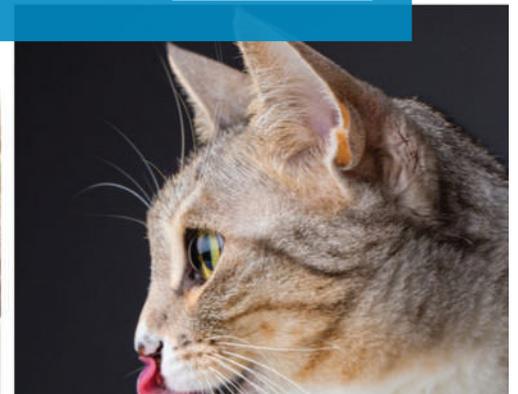
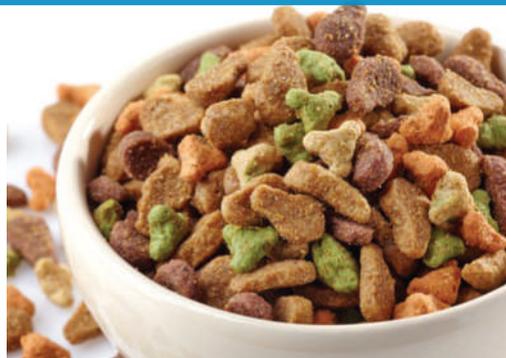
- ◆ Humedad
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa Total
- ◆ Fibra Cruda
- ◆ Ceniza
- ◆ Minerales (Calcio, fósforo, molibdeno entre otros)
- ◆ Fibra dietaria
- ◆ Solubilidad en KOH
- ◆ Organoléptico
- ◆ Metales pesados
- ◆ Aflatoxina
- ◆ Vomitoxina
- ◆ Fumonisina
- ◆ Zerolenona
- ◆ Actividad Uréasica
- ◆ FDA / FDN
- ◆ Digestibilidad en pepsina
- ◆ Transgénicos
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Información nutricional
- ◆ Pesticidas
- ◆ Otros

ALIMENTO PARA ANIMALES DOMÉSTICOS



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ *E. coli*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Coliformes Fecales
- ◆ Enterobacterias
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Otros



Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa Total
- ◆ Fibra
- ◆ Ceniza
- ◆ Minerales (Calcio, fósforo, molibdeno entre otros)
- ◆ Fibra dietaria
- ◆ Solubilidad en KOH
- ◆ Organoléptico
- ◆ Metales pesados
- ◆ Aflatoxina
- ◆ Vomitoxina
- ◆ Fumonisina
- ◆ Zerolenona
- ◆ Actividad Uréasica
- ◆ FDA / FDN
- ◆ Digestibilidad en pepsina
- ◆ Transgénicos
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Información nutricional
- ◆ Pesticidas
- ◆ Otros

Alimento y medicina animal



MEDICINAS, ADITIVOS Y SUPLEMENTOS VETERINARIOS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Mesófilos
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ *Pseudomona aeruginosa*
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Prueba de Esterilidad

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa
- ◆ Ceniza
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Azúcares totales
- ◆ Perfil lipídico (Grasas saturadas, monosaturadas, insaturadas, poliinsaturadas, grasas trans)

- ◆ Energía
- ◆ Metales (Arsénico, cadmio, cromo, plomo, mercurio)
- ◆ Minerales (Sodio, fósforo, potasio, cromo, calcio, hierro, yodo, magnesio, zinc, cobre, selenio, molibdeno, boro, fluor, níquel, vanadio)
- ◆ Vitaminas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E)

- ◆ Perfil de aminoácidos (Ácido aspártico, serina, ácido glutámico, histadina, glicina, arginina, treonina, alanina, prolina, cistina, tirosina, valina, metionina, lisina, isoleucina, leucina, fenilalanina)
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Otros

Bebidas alcohólicas

VINO, CERVEZA, RON, TEQUILA, WHISKY, VODKA, CÓCTELES



Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Anaerobios
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Acidez Fija
- ◆ Acidez Volátil
- ◆ Grado Alcohólico
- ◆ Alcoholes Superiores
- ◆ Furfural
- ◆ Metanol
- ◆ Ésteres

- ◆ Aldehidos
- ◆ Congéneres
- ◆ Extracto seco
- ◆ Colorantes
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Cenizas
- ◆ Densidad relativa

- ◆ Colorantes
- ◆ Metales pesados)
- ◆ Carbonatación
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ CBD y TCH
- ◆ Otros

Café y Té



CAFÉ

Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Extracto Acuoso
- ◆ Ocratoxina
- ◆ Organoléptico
- ◆ Sólidos Solubles
- ◆ Cafeína
- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ pH
- ◆ Tamaño de partícula
- ◆ Metales pesados
- ◆ CBD y THC
- ◆ Otros

TÉ



Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Extracto Acuoso
- ◆ Organoléptico
- ◆ Sólidos Solubles
- ◆ Cafeína
- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Extracto acuoso
- ◆ pH
- ◆ Actividad de agua
- ◆ Transgénicos
- ◆ Metales pesados
- ◆ CBD y THC
- ◆ Otros

Verduras y hortalizas



BRÓCOLI, PALMITO, ESPINACA,
COLIFLOR, ZANAHORIA, TOMATE,
LECHUGA, RÁBANO, PIMIENTO

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Mesófilos
- ◆ *Salmonella* spp
- ◆ *Listeria* spp
- ◆ *Listeria monocytogenes*
- ◆ *E. coli*
- ◆ *E. coli* O157:H7
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Pesticidas organoclorados (Beta-HC, alfa-HCH, beta-HCH, gama-HCH lindano, delta-HCH, aldrin, heptacloro, cis-heptacloro, cis-clordano, transclordano, dieldrin, endrin, p.p´-DDE, p.p´-DDD, p.p´-DDT, alfa-endosulfan, beta-endosulfan, clorotalonil)
- ◆ Pesticidas organofosforados (Dicloruros, dimetoato, diazinon, bromophos-methyl, chloropyrifos, fenthion, metamidofos, fenitrothion, malathion, parathion-ethyl, parathion-methyl, ethion, mervinphos, paraoxon ethyl, clorfenvinphos, profenofos)

Agua Embotellada

AGUA ENVASADA



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ *E. coli*
- ◆ *Pseudomona aeuroginosa*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Turbidez
- ◆ Sólidos Totales Disueltos
- ◆ Sólidos Totales
- ◆ Contaminantes de Jugos, néctares y pulpas: Fe, Pb, As, Zn
- ◆ pH
- ◆ Cloro libre residual
- ◆ Dureza total
- ◆ Minerales (Calcio, Magnesio, Sodio, Potasio, Plata)
- ◆ Otros

Agua Embotellada



BEBIDAS GASEOSAS Y ENERGIZANTES

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Sólidos Solubles
- ◆ Carbonatación (Volumen CO₂)
- ◆ Dióxido de Azufre
- ◆ Acidez Total
- ◆ pH
- ◆ Cafeína
- ◆ Metales pesados

- ◆ Ceniza
- ◆ Azúcares totales y reductores
- ◆ Colorantes
- ◆ Edulcorantes
- ◆ Conservantes
- ◆ Vitaminas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E)

- ◆ Minerales
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Análisis para Información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, azúcar, sal)
- ◆ CBD y THC
- ◆ Otros

Conservas

MERMELADAS Y DULCES



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Sólidos Solubles
- ◆ pH
- ◆ Pesticidas organoclorados y organofosforados
- ◆ Metales pesados
- ◆ Azúcares reductores
- ◆ Colesterol

- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Colorantes
- ◆ Edulcorantes
- ◆ Conservantes
- ◆ Vitaminas añadidas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E,)
- ◆ Perfil Lipídico

- ◆ Minerales
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Análisis para Información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, azúcar, sal)
- ◆ Otros

Conservas



MIEL Y DERIVADOS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Organoléptico
- ◆ Sólidos insolubles
- ◆ Hidroximetilfurfural
- ◆ Acidez libre
- ◆ Azúcares reductores
- ◆ Conductividad eléctrica
- ◆ Vitaminas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E,)
- ◆ Sacarosa
- ◆ Otros



CONSERVAS VEGETALES

Análisis Microbiológicos

- ◆ Cloruros
- ◆ Peso neto
- ◆ Esterilidad Comercial

Análisis Físico Químico

- ◆ Sólidos Solubles
- ◆ pH
- ◆ Pesticidas
- ◆ Metales pesados
- ◆ Azúcares reductores
- ◆ Colesterol
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Colorantes
- ◆ Edulcorantes
- ◆ Conservantes
- ◆ Vitaminas añadidas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, D, E,)
- ◆ Perfil Lipídico
- ◆ Minerales
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Análisis para Información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, azúcar, sal)
- ◆ Otros



Envases



ENVASES DE ALIMENTOS

Análisis Físico Químico

Migración de metales:

- ◆ Aluminio
- ◆ Zinc
- ◆ Cobre
- ◆ Manganeso
- ◆ Hierro
- ◆ Bario
- ◆ Plomo
- ◆ Otros

Según, Reglamento técnico Mercosur sobre materiales, envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos aplicable:

– Los materiales, envases y equipamientos celulósicos, en las condiciones previsibles de uso, no deben transferir a los alimentos sustancias que representen riesgo para la salud humana.

– En el caso de haber migración de sustancias, éstas tampoco deben ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de éstos.

Para comprobar que no haya existido migración de sustancias se debe analizar los siguientes metales en envases:

QUESO



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Coliformes fecales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Humedad
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa Total
- ◆ Ceniza
- ◆ Perfil Lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Minerales (Calcio, Hierro)
- ◆ Ceniza
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Colesterol
- ◆ Lactosa
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Sal, Azúcar)
- ◆ Otros

Para su comercialización, aseguramiento de calidad y dependiendo del tipo de queso se realiza los análisis a continuación:

Lácteos y Alimento a base de Cereales y Oleaginosas



LECHE Y LÁCTEOS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Bacterias Probióticas
- ◆ Bacterias Ácido Lácticas
- ◆ Esporas
- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Coliformes fecales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *E. coli*
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Esterilidad Comercial
- ◆ Células Somáticas
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Acidez Total
- ◆ pH
- ◆ Humedad
- ◆ Sólidos totales
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa Total
- ◆ Perfil Lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Metales pesados
- ◆ Minerales
- ◆ Ceniza
- ◆ Sólidos solubles
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Cloruros
- ◆ Colesterol
- ◆ Azúcares Totales
- ◆ Lactosa
- ◆ Punto Crioscópico
- ◆ Vitaminas añadidas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E,)
- ◆ Suero de leche
- ◆ Fosfatasa
- ◆ Conservantes, preservantes, neutralizantes
- ◆ Residuo de antibióticos
- ◆ Aflatoxina M1
- ◆ Antibióticos (Cefalosporinas, aminoglicosidos, penicilina, sulfonamidas, tetraciclinas)
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Sal, Azúcar)
- ◆ Grasa Vegetal
- ◆ Otros



Lácteos y Alimento a base de Cereales y Oleaginosas



ALIMENTO A BASE DE CEREALES (AVENA, ARROZ) OLEAGINOSAS (SOYA, ALMENDRA)

Análisis Microbiológicos

- ◆ Anaerobios Mesófilos
- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *B. cereus*
- ◆ *E. coli*
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Esterilidad Comercial
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Acidez Total
- ◆ pH
- ◆ Humedad
- ◆ Sólidos totales
- ◆ Proteína
- ◆ Grasa Total
- ◆ Perfil Lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)
- ◆ Metales pesados
- ◆ Minerales
- ◆ Ceniza
- ◆ Sólidos solubles
- ◆ Carbohidratos
- ◆ Colesterol
- ◆ Azúcares
- ◆ Vitaminas añadidas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E)
- ◆ Conservantes, preservantes, neutralizantes
- ◆ Aflatoxina
- ◆ Grasa Vegetal
- ◆ Estudio de Estabilidad
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, Sal, Azúcar)
- ◆ Pesticidas
- ◆ Otros



Suelo, fertilizantes y abono



SUELO

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Nitrógeno
- ◆ Metales como fósforo, potasio, magnesio, calcio, azufre, boro, cobre, cobalto, magnesio, molibdeno, zinc, hierro, cadmio, plomo, cromo, arsénico, mercurio, bario, antimonio, níquel entre otros
- ◆ pH
- ◆ Conductividad
- ◆ Otros

Análisis Ambientales

- ◆ Hidrocarburos aromáticos
- ◆ Pesticidas organoclorados
- ◆ Pesticidas organofosforados
- ◆ Otros

- ◆ Cobre
- ◆ Color
- ◆ Cromo

- ◆ Fluoruro
- ◆ Organoléptico



Suelo, fertilizantes y abono



AGUA DE RIEGO

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *S. aureus*
- ◆ Otros

Análisis Ambientales

- | | | | |
|-------------|-----------------|------------------|-------------------------------|
| ◆ Molibdeno | ◆ Antimonio | ◆ Color Aparente | ◆ Dureza Total |
| ◆ Fósforo | ◆ Arsénico | ◆ Cromo | ◆ Hidrocarburos totales |
| ◆ Zinc | ◆ Bario | ◆ Fluoruro | ◆ Hidrocarburos aromáticos |
| ◆ Cadmio | ◆ Boro | ◆ Organoléptico | ◆ Pesticidas organoclorados |
| ◆ Mercurio | ◆ Cianuro libre | ◆ Acidez | ◆ Pesticidas organofosforados |
| ◆ Níquel | ◆ Cobre | ◆ Alcalinidad | ◆ Otros |

FERTILIZANTES Y ABONOS



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *S. aureus*
- ◆ Otros

Análisis Ambientales

- | | | |
|-------------|---|---|
| ◆ Nitrógeno | ◆ Pesticidas organoclorados (Beta-HC, alfa-HCH, beta-HCH, gama-HCH lindano, delta-HCH, aldrin, heptacloro, cis-heptacloro, cis-clordano, transclordano, dieldrin, endrin, p.p´-DDE, p.p´-DDD, p.p´-DDT, alfa-endosulfan, beta-endosulfan, clorotalonil) | ◆ Pesticidas organofosforados (Dicloruros, dimetoato, diazinon, bromophos-methyl, chloropyrifos, fenthion, metamidofos, fenitrothion, malathion, parathion-ethyl, parathion-methyl, ethion, mervinphos, paraoxon ethyl, clorfenvinphos, profenofos) |
|-------------|---|---|
- ◆ Otros

Jugos, pulpas o néctares de fruta



JUGOS, CONCENTRADOS, NÉCTARES Y BEBIDAS DE FRUTAS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Coliformes Fecales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Sólidos Solubles
- ◆ Azúcares
- ◆ Acidez
- ◆ Viscosidad
- ◆ Colorantes
- ◆ Colesterol
- ◆ Perfil Lipídico
- ◆ Grados Brix
- ◆ pH
- ◆ Metales pesados
- ◆ Patulina (Jugo de manzana)
- ◆ Vitaminas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E,)
- ◆ Pesticidas
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Azúcar, grasa, sal)
- ◆ CBD y THC
- ◆ Otros

PULPAS LÍQUIDAS O CONGELADAS



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Coliformes Fecales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ Sólidos Solubles
- ◆ Azúcares
- ◆ Acidez
- ◆ Viscosidad
- ◆ Colorantes
- ◆ Colesterol
- ◆ Perfil Lipídico
- ◆ Grados Brix
- ◆ pH
- ◆ Metales pesados
- ◆ Patulina (Jugo de manzana)
- ◆ Vitaminas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E,)
- ◆ Pesticidas
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Azúcar, grasa, sal)
- ◆ CBD y THC
- ◆ Otros

Frutas



PITAHAYA, BANANO, FRUTILLA

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Coliformes Fecales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

Pesticidas:

- | | | | | |
|----------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| ◆ 2-Fenilfenol | ◆ Isocarbofós | ◆ Carbofurano | ◆ Flufenoxurón | ◆ Pirimetanil |
| ◆ Acrinatrina | ◆ Lambda-cihalotrina | ◆ Ciazofamida | ◆ Fluopicolide | ◆ Pirimicarb |
| ◆ Aldrín y dieldrín | ◆ Malatión | ◆ Cimoxanilo | ◆ Fluopiram | ◆ Profenofós |
| ◆ Bifenilo | ◆ Metidatión | ◆ Ciproconazol | ◆ Fluquinconazol | ◆ Propamocarb |
| ◆ Bifentrina | ◆ Metrafenona | ◆ Ciprodinil | ◆ Flusilazol | ◆ Propiconazol |
| ◆ Bromopropilato | ◆ Paratión-metilo | ◆ Clofentezina | ◆ Flutriafol | ◆ Propizamida |
| ◆ Captán | ◆ Pendimetalina | ◆ Clorantraniliprol | ◆ Fluxaproxad | ◆ Proquinazid |
| ◆ Ciflufenamida | ◆ Permetrina | ◆ Clotianidina | ◆ Fostiazato | ◆ Prosulfocarb |
| ◆ Ciflutrina | ◆ Piridabén | ◆ Cresoxim-metilo | ◆ Haloxifop | ◆ Protioconazol |
| ◆ Cipermetrina | ◆ Pirimifós-metilo | ◆ Difenoconazol | ◆ Hexaconazol | ◆ Tebuconazol |
| ◆ Clorfenapir | ◆ Piriproxifén | ◆ Diflubenzurón | ◆ Hexitiazox | ◆ Tebufenocida |
| ◆ Clorotalonil | ◆ Procimidona | ◆ Dimetoato | ◆ Imazalilo | ◆ Tebufenpirad |
| ◆ Clorpirifós | ◆ Propargita | ◆ Dimetomorfo | ◆ Imidacloprid | ◆ Tetraconazol |
| ◆ Clorpirifós-metilo | ◆ Quinoxifeno | ◆ Diniconazol | ◆ Indoxacarbó | ◆ Tiabendazol |
| ◆ Clorprofam | ◆ Tau-fluvalinato | ◆ Dodina | ◆ Iprodiona | ◆ Tiacloprid |
| ◆ Deltametrina | ◆ Teflutrina | ◆ Epoxiconazol | ◆ Iprovalicarbo | ◆ Tiametoxam |
| ◆ Diazinón | ◆ Terbutilacina | ◆ Espinosad | ◆ Isoprotilano | ◆ Tiodicarb |
| ◆ Diclorán | ◆ Tetradifón | ◆ Espirotetramat | ◆ Linurón | ◆ Tiofanato-metilo |
| ◆ Diclorvós | ◆ Tolclofós-metilo | ◆ Espiroxamina | ◆ Lufenurón | ◆ Triadimefón |
| ◆ Dicofol | ◆ Vinclozolina | ◆ Etirimol | ◆ Mandipropamid | ◆ Triadimenol |
| ◆ Dietofencarb | ◆ Abamectina | ◆ Etoxazol | ◆ Mepanipirima | ◆ Triazofós |
| ◆ Difenilamina | ◆ Acefato | ◆ Fenamidona | ◆ Metalaxilo y | ◆ Triciclazol |
| ◆ Endosulfano | ◆ Acetamiprid | ◆ Fenamifós | ◆ metalaxilo-M | ◆ Trifloxistrobina |
| ◆ Espirodiclofeno | ◆ Aldicarbo | ◆ Fenarimol | ◆ Metamidofós | ◆ Triflumurón |
| ◆ Espiromesifeno | ◆ Ametoctradina | ◆ Fenazaquina | ◆ Metiocarb | ◆ 2,4-D |
| ◆ Etión | ◆ Azinfós-metilo | ◆ Fenbuconazol | ◆ Metomilo | ◆ Ciromazina |
| ◆ Etofenprox | ◆ Azoxistrobina | ◆ Fenhexamida | ◆ Metoxifenoazida | ◆ Clormecuat |
| ◆ Famoxadona | ◆ Benzoato de emamectina B1a, | ◆ Fenoxicarb | ◆ Miclobutanilo | ◆ Mepicuat |
| ◆ Fenitrotión | ◆ expresado como emamectina | ◆ Fenpirazamina | ◆ Monocrotofós | ◆ Ditianona |
| ◆ Fenpropatrina | ◆ Bitertanol | ◆ Fenpiroximato | ◆ Ometoato | ◆ Ditiocarbamatos |
| ◆ Fenpropimorfo | ◆ Boscalida | ◆ Fenpropidina | ◆ Oxadixil | ◆ Etefón |
| ◆ Fenvalerato | ◆ Bupirimato | ◆ Fentión | ◆ Oxamil | ◆ Folpet |
| ◆ Fipronil | ◆ Buprofecina | ◆ Flonicamida | ◆ Oxidemetón-metilo | ◆ Glifosato |
| ◆ Fludioxonil | ◆ Carbaril | ◆ Fluacifop-P | ◆ Paclobutrazol | ◆ Ion bromuro |
| ◆ Fosmet | ◆ Carbendazima y benomilo | ◆ Flubendiamida | ◆ Pencicurón | ◆ Formetanato |
| | | | ◆ Penconazol | ◆ Óxido de fenbutatina |
| | | | ◆ Pimetrozina | ◆ Teflubenzurón |
| | | | ◆ Piraclostrobina | |

Productos de Cáñamo

ACEITE ESENCIAL CAÑAMO



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Otros

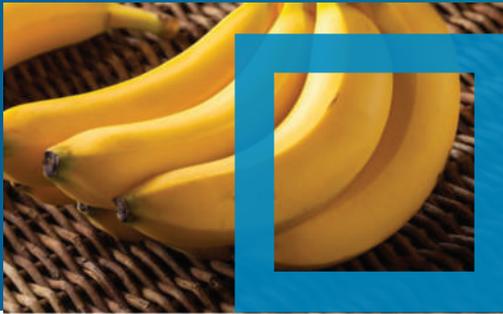
Análisis Físico Químico

- ◆ CBD
- ◆ THC

Se realizan los siguientes análisis dependiendo del tipo de producto:



Productos para Exportación



BRÓCOLI, CAMARÓN, CAFÉ, CACAO Y DERIVADOS, QUINUA Y OTROS CEREALES, PAPA, BANANO, FRUTAS, PRODUCTOS PROCESADOS.



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ *E. coli*
- ◆ *Vibrio cholerae*
- ◆ *Vibrio parahaemolyticus*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Ceniza
- ◆ Proteína
- ◆ Acidez
- ◆ Fibra
- ◆ Nitrógeno volátil
- ◆ Metabisulfito

- ◆ Gluten
- ◆ Colesterol
- ◆ Organoléptico
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)

- ◆ Metales (Hierro, Calcio, Zinc)
- ◆ Conservantes
- ◆ Vitaminas (A, C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, D, E)
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Pesticidas

Salsas, Condimentos y Aceites

SALSAS Y ADEREZOS



Análisis Microbiológicos

- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ pH
- ◆ Azúcares
- ◆ Proteína
- ◆ Grados Brix
- ◆ Viscosidad
- ◆ Densidad
- ◆ Grasa

- ◆ Colesterol
- ◆ Organoléptico
- ◆ Perfil lipídico y grasas trans
- ◆ Conservantes
- ◆ Colorantes
- ◆ Sodio
- ◆ Consistencia

- ◆ Metales como contaminantes (Cadmio, Arsénico y otros)
- ◆ Análisis para información nutricional
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, sal, azúcar)
- ◆ Pesticidas
- ◆ CBD y THC

Salsas, Condimentos y Aceites



ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Mesófilos
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *E. coli*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Humedad
- ◆ Extracto etéreo
- ◆ Cenizas totales
- ◆ Sodio
- ◆ Metales como contaminantes (Cadmio, Arsénico, Plomo)
- ◆ Estudio de estabilidad
- ◆ Sistema gráfico (Grasa, sal, azúcar)
- ◆ Pesticidas

ACEITES Y MANTECAS



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ Densidad relativa
- ◆ Índice de Yodo
- ◆ Acidez libre
- ◆ Perdida de calentamiento
- ◆ Índice de refracción
- ◆ Colesterol
- ◆ Índice de peróxido
- ◆ Rancidez
- ◆ Metales como contaminantes (Hierro, cobre, plomo, arsénico)
- ◆ Plaguicidas
- ◆ Perfil lipídico (Ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, grasas trans)

Agua potable, natural, residual



AGUA POTABLE

Análisis Microbiológicos

- ◆ *Cryptosporidium*
- ◆ *Giardia lamblia*
- ◆ Coliformes fecales
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ pH
- ◆ Conductividad

Análisis Ambientales (INEN 1108 / Reglamento 067)

- ◆ Carbamatos
- ◆ Clorofenoles
- ◆ Herbicidas
- ◆ HAP'S
- ◆ Monocloramina
- ◆ Radiación alfa
- ◆ Radiación beta
- ◆ Subproductos de desinfección
- ◆ Acrilamida
- ◆ Sustancias orgánicas VOC'S
- ◆ Cianuro total
- ◆ Fluoruros
- ◆ Olor, sabor
- ◆ Turbidez
- ◆ Cloro libre residual
- ◆ Nitrito y nitrato
- ◆ Metales (cadmio, antimonio, arsénico, bario, boro, cobre, cromo, mercurio, níquel, selenio, plomo)
- ◆ Pesticidas organoclorados
- ◆ Pesticidas organofosforados
- ◆ Pesticidas organonitrogenados
- ◆ Cromo Hexavalente
- ◆ Otros
- ◆ pH
- ◆ Epiclorhidrina



Agua potable, natural, residual



AGUA RESIDUAL

Análisis Microbiológicos

- ◆ Coliformes fecales
- ◆ Otros

Análisis Ambientales (Tabla 9, Anexo 1 del Acuerdo Ministerial 097 del TULSMA)

- ◆ Aceites y grasas
- ◆ Fenoles
- ◆ Fluoruros
- ◆ Sulfatos
- ◆ Sólidos totales
- ◆ Sulfuros
- ◆ Nitrógeno amoniacal
- ◆ Sólidos suspendidos
- ◆ Tensoactivos y/o detergentes
- ◆ DBO
- ◆ DQO
- ◆ Pesticidas organoclorados
- ◆ Pesticidas organofosforados
- ◆ Cromo Hexavalente
- ◆ Detergentes
- ◆ Cianuro
- ◆ Fenoles
- ◆ Metales (Cobalto, estaño, cadmio, potasio, mercurio, vanadio, sodio, cromo, manganeso, arsénico, molibdeno, antimonio, hierro, bario, zinc, plomo, selenio, aluminio)
- ◆ Compuestos orgánicos
- ◆ Otros



Agua potable, natural, residual



AGUA DE PISCINA, JACUZZI, HIDROMASAJE

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ *Pseudomona aeuroginosa*
- ◆ *Cryptosporidium*
- ◆ *Giardia lambia*
- ◆ Coliformes Fecales
- ◆ Otros

Análisis Físico Químico

- ◆ pH
- ◆ Cloro libre
- ◆ Aceites y grasas
- ◆ Otros

AGUA NATURAL

Análisis Físico Químico

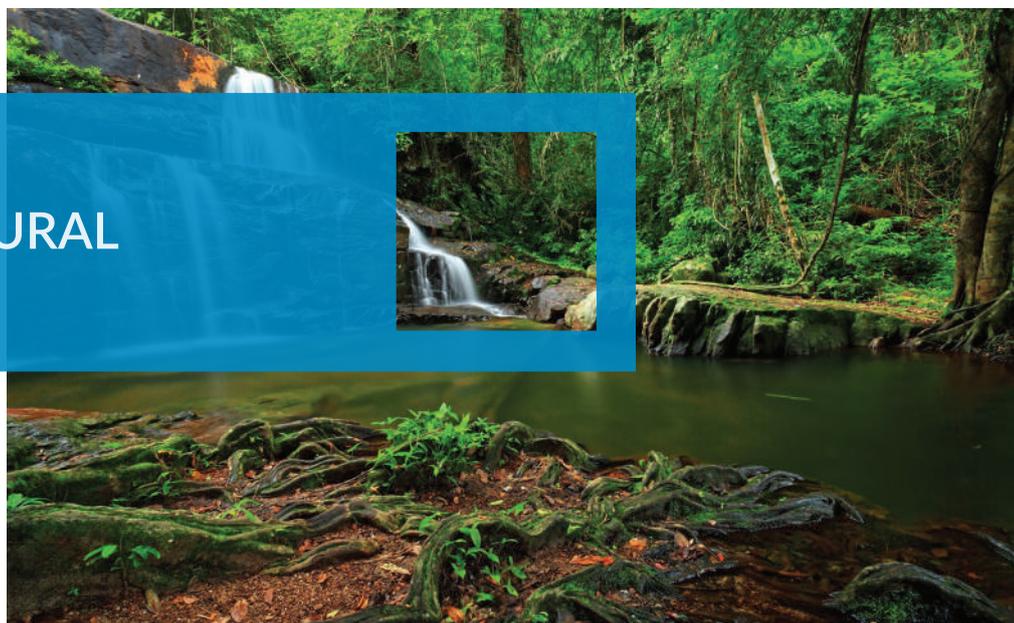
- ◆ pH
- ◆ Conductividad

Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes
- ◆ *Pseudomona aeuroginosa*
- ◆ *Cryptosporidium*
- ◆ *Giardia lambia*
- ◆ Coliformes Fecales
- ◆ Otros

Análisis Ambientales

- ◆ Aceites y grasas
- ◆ Aluminio
- ◆ Arsénico
- ◆ Boro
- ◆ Cadmio
- ◆ Cobalto
- ◆ Cobre
- ◆ Cromo
- ◆ Hierro
- ◆ Mercurio
- ◆ Níquel
- ◆ Selenio
- ◆ Vanadio
- ◆ Zinc
- ◆ Sólidos suspendidos
- ◆ Sulfatos
- ◆ Nitrito
- ◆ Nitrato
- ◆ Oxígeno disuelto



Productos de limpieza, de uso antiséptico y hospitalario



ANÁLISIS PARA PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Análisis Físico Químico

- ◆ Organoléptico
- ◆ pH
- ◆ Materia Insoluble
- ◆ Materia activa
- ◆ Alcalinidad libre como NaOH
- ◆ Cloruros
- ◆ Biodegradabilidad

Análisis Microbiológicos

- ◆ Validación y/o efectividad de Desinfectantes
- ◆ Otros

ANÁLISIS PARA PRODUCTOS DE USO ANTISÉPTICO Y HOSPITALARIO



Análisis Físico Químico

- ◆ Ficha de estabilidad
- ◆ Otros



Análisis Microbiológicos

- ◆ Aerobios Mesófilos
- ◆ Coliformes totales
- ◆ Coliformes fecales
- ◆ *E. coli*
- ◆ Mohos y levaduras
- ◆ *Pseudomona aeruginosa*
- ◆ Enterobacterias
- ◆ *S. aureus*
- ◆ *Salmonella*
- ◆ *B. cepacia*
- ◆ Prueba de Esterilidad
- ◆ Validación y/o efectividad de Desinfectantes
- ◆ Otros

Validación de procesos de buenas prácticas de manufactura (BPM)



Análisis para superficies inertes, equipos, ambientes, superficies vivas (manos del personal)

- ◆ Aerobios
- ◆ Coliformes Totales
- ◆ Mohos y Levaduras
- ◆ *E.coli*
- ◆ Otros



Análisis para validación de desinfectantes

- ◆ Validación de desinfectantes: *Aspergillus niger*
- ◆ Validación de desinfectantes: *E. coli*
- ◆ Validación de desinfectantes: *Candida albicans*
- ◆ Validación de desinfectantes: *S. aureus*
- ◆ Otros



Validación de procesos de buenas prácticas de manufactura (BPM)



Capacitación Continua

SEIDLABORATORY se orienta a una cultura de Seguridad y Salud ocupacional la cual se centran en dotar de equipos de protección personal (EPP), crear un buen clima laboral y generar conciencia y confianza en el personal para tomar acciones protagónicas para solucionar o proponer soluciones que precautelen la integridad humana, el cuidado del entorno y la eficacia de sus resultados, garantizando que los resultados emitidos de las pruebas realizadas sean confiables exactos y precisos, cumpliendo con la norma ISO/IEC 17025.



Asesoría al Cliente

SEIDLABORATORY mantiene una buena comunicación y cooperación con sus clientes a fin de conocer y aclarar todos sus requerimientos. La cooperación incluye pero no esta limitada a permitir el acceso razonable a las áreas del laboratorio, brindar asesoría técnica antes, durante y después de la realización de los análisis, dar opiniones o interpretaciones con base en los resultados ensayados, informar al cliente de cualquier desviación importante, receptar y tomar en consideración oportunidades de mejora las cuales pueden ser enviadas a los correos: gerenciageneral@seidlaboratory.com.ec / jefecomercial@seidlaboratory.com.ec / directorcalidad@seidlaboratory.com.ec.

Laboratorio pionero en
acreditación internacional;



Servicio de
Acreditación
Ecuatoriano

Acreditación N SAE LEN 18-028
LABORATORIO DE ENSAYOS
Ver alcance de acreditación en:
www.acreditacion.gob.ec



CERTIFICATE NUMBER: 2102-01/02
Ver alcance de acreditación en:
www.a2la.org



www.seidlaboratory.com.ec

✉ servicioalcliente@seidlaboratory.com.ec
jefecomercial@seidlaboratory.com.ec

Laboratorio

☎ (+593) 22476314 / 22483145
(+593) 22808825 / 0992750633
📍 Melchor Toaza N61-63 entre Av. Del Maestro
y Nazareth

Centro de Acopio de Muestras Aeropuerto y Valles

☎ (+593) 22777929 / 0999911362
📍 Panamericana norte Km 32 - Yaruquí

Centro de Acopio de Muestras Guayaquil

☎ (+593) 0988546949
📍 Dr. Emilio Romero Menéndez y Av. Benjamin Carrión
Edf. City Office - Oficina No L831

Centro de Acopio de Muestras Manta

☎ (+593) 0988546949
📍 Ciudadela Villamarina, Avenida V-1 y calle V5, Local #2

