

## SEGUNDA SECCION

### SECRETARIA DE SALUD

#### **AVISO por el que se da a conocer la lista general de terceros autorizados auxiliares al control sanitario.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER LA LISTA GENERAL DE TERCEROS AUTORIZADOS AUXILIARES AL CONTROL SANITARIO

La Secretaría de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 17 bis y 391 bis de la Ley General de Salud; 3o. fracción VII, 10 fracciones XVI y XXV del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216 y 217 del Reglamento de Insumos para la Salud; 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251 y 252 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; expide el presente Aviso por el que se da a conocer la lista de terceros autorizados al 30 de junio de 2004.

Con base en la información, comprobación de hechos o recomendaciones técnicas que proporcionen los terceros autorizados listados, la Secretaría de Salud podrá expedir certificados, autorizaciones o cualquier otro documento, según lo que establece la Ley General de Salud y sus disposiciones reglamentarias.

Relación de laboratorios terceros autorizados para alimentos y medicamentos

| Razón social  | Normas Oficiales Mexicanas   | Pruebas   |
|---|--|---|
| <b>1.- Laboratorios ABC Química Investigación y Análisis, S.A. de C.V.</b><br><b>Responsable</b><br>Q. Juan I. Ustarán Cervantes<br><b>Dirección</b><br>Jacarandas No. 15, Col. San Clemente, Del. Alvaro Obregón, C.P. 01740, México, D.F.<br>Tel. 53-37-11-60<br>Fax 56-35-84-87<br><b>Autorización</b><br>GC11-02<br><b>Fecha de Autorización</b><br>03/07/2002<br><b>Fecha de vencimiento</b><br>03/07/2004 | NOM-009-SSA1-1993. Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.<br>NOM-010-SSA1-1994. Salud ambiental. Artículos de cerámica vidriados.<br>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994 Salud ambiental. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Especificaciones químicas y métodos de prueba.<br>NMX-AA-083-1982. Método para la determinación de olor en agua.<br>Estándar Methods 20 2160B<br>METODO EPA-6010-B-1996<br><br>METODO EPA-501.1<br>METODO EPA-8151-A-1996<br>METODO EPA-8260-B-1996<br><br>METODO EPA-8081-A-1996<br>METODO EPA-7470-A-1994 | Plomo y cadmio solubles.<br><br>Límites de plomo y cadmio solubles.<br><br>Biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.<br><br>Olor de agua.<br><br>Determinación de sabor en agua.<br>Determinación de metales: cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc, bario, cromo, níquel, (ICP-AES).<br>Determinación de trihalometanos.<br>Determinación de herbicidas.<br>Determinación de compuestos orgánicos volátiles (trihalometanos y BTEX).<br>Determinación de plaguicidas clorados.<br>Determinación de mercurio. |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>2.- American Quality Lab. S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Q. Emma Guadalupe Castellanos<br/> <b>Dirección</b><br/> Carlos B. Zetina No. 138, Col. Tacubaya, C.P. 11870, Delegación Miguel Hidalgo, México, D.F.<br/> Tel. 52-73-50-77<br/> <b>Autorización</b><br/> GC11-01<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 02/09/2001<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p> | <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994 Salud ambiental. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Pescados frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-029-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-035-SSA1-1993. Bienes y servicios. Quesos de suero. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-036-SSA1-1993. Bienes y servicios. Helados de crema de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> | <p>Biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.</p> <p>Determinación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Preparación de la muestra para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en queso.</p> <p>Preparación de la muestra para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en helados y bases o mezclas para helados.</p> <p>Determinación de cloruro de sodio y residuos insolubles en agua.</p> <p>Apéndice normativo "C". Gluten.</p> <p>Cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> |
|  | <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p>  | <p>Preparación y dilución de muestras para análisis microbiológico.</p> <p>Cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes por el número más probable.</p> <p>Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne.<br/>Productos cárnicos curados y cocidos, y curados emulsionados y cocidos.<br/>Especificaciones sanitarias</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados.<br/>Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.<br/>Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Métodos de prueba microbiológicos para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos, troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados.<br/>Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada, por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>Apéndice normativo "B". Determinación de nitratos y nitritos.</p> <p>Apéndice normativo "A". Nitrógeno amoniacal.</p> <p>Apéndice normativo "B". Análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. Esterilizados comercialmente.</p> <p>Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>Apéndice normativo "B": Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable.<br/><i>Coliformes fecales y E. coli</i>.</p> |
| <p><b>3.- Laboratorio de Control A.R.J. S.A. de C.V.</b><br/><b>Responsable</b><br/>Q.F.B. Valerio Hernández Albineda.<br/><b>Dirección</b><br/>Cafetal N. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400, México, D.F.<br/>Tel. 56-50-06-00<br/>56-50-05-08<br/><b>Autorización</b><br/>GC06-02<br/><b>Fecha de Autorización</b><br/>23/04/2002<br/><b>Fecha de vencimiento *</b></p> | <p>NOM-089-SSA1-1994. Bienes y servicios. Métodos para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p>  | <p>Determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>4.- Bufete Químico, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Ing. José G. Espinosa Chavarría.<br/> <b>Dirección</b><br/> Dr. Atl No. 286, Col. Sta. Ma. la Ribera,<br/> C.P. 06400,<br/> México, D.F.<br/> Tel. 55-47-16-16<br/> 55-47-00-62<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-15-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 01/12/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 01/12/2005</p> | <p>NOM-009-SSA1-1993. Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>NOM-029-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-038.-SSA1-1993. Bienes y servicios. Colorantes orgánicos sintéticos. Especificaciones sanitarias generales.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.</p> | <p>Plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de metales pesados: antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, plomo, mercurio y selenio.</p> <p>Apéndice Normativo A.<br/> A.2 Determinación de ácido sulfuroso (total). Método Monier-Williams modificado.</p> <p>Apéndice normativo A.<br/> A.2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Inciso 9.1.1 Cromatografía en capa fina o papel filtro.</p> <p>Apéndice normativo C.<br/> C.1.1 Grasa extracto etéreo.<br/> C.1.2 Grasa por hidrólisis alcalina.<br/> C.2.1 Azúcares reductores totales y directos.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.</p> |
|   | <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos. Apéndice normativo B.1. Determinación de nitratos y nitritos.</p>   | <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Método por arena o gasa.</p> <p>Cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio.</p> <p>Apéndice normativo B.<br/> B.1.- Determinación de nitratos y nitritos.</p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.</p> <p>NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>NOM-145-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-147-SSA1-1996. Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas de sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice Normativo B.</p> <p>Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.</p> <p>B.6.2.1 Presencia de mesofílicos aerobios</p> <p>B.6.2.2 Presencia de mesofílicos anaerobios</p> <p>B.6.2.3 Presencia de termofílicos aerobios</p> <p>B.6.2.4 termofílicos anaerobios.</p> <p>Método de prueba para la determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice Normativo B.</p> <p>Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable.</p> <p>B.2. Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i>, por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>B.2 Apartado 3.1.4 Prueba confirmativa para <i>Escherichia coli</i>, por el método EC-MUG.</p> <p>Apéndice normativo A.</p> <p>A.1 Método para la determinación de materia extraña pesada en harinas de cereales.</p> <p>A.2. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de trigo.</p> <p>A.3. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de maíz.</p> <p>A.4. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de arroz.</p> <p>A.5. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de cebada, harina de avena, y mezcla de cereales secos.</p> <p>A.6. Método para la determinación de humedad y sólidos totales en harina.</p> |
|  | <p>NOM-180-SSA1-1998. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Equipo de tratamiento de tipo doméstico. Requisitos sanitarios. NMX-F-309-2001. Normex. Método de prueba para la determinación de conservadores en alimentos.</p> <p>NOM-186-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Cacao, productos y derivados. I Cacao. II Chocolate. III Derivados. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial.</p> <p>NOM-188-SSA1-2002. Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal.</p> <p>NMX-F-309-2001-NORMEX. Determinación de benzoatos y sorbatos en alimentos.</p> <p>NMX-F-320-S-1978. Determinación de fosfatos en embutidos.</p>  | <p>Apéndice informativo A.</p> <p>Determinación de organismos coliformes totales. Método del sustrato cromogénico.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1. Determinación de materia extraña para chocolate, cocoa y pastas de cacao. A.2 Determinación de aflatoxinas totales por método de columna de inmunoafinidad.</p> <p>Apéndice normativo C. Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales.</p> <p>Método de prueba para la determinación de conservadores en alimentos.</p> <p>Determinación de fosfatos en embutidos.</p>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>AOAC 985.22 Cap. 10 p. 10. Edición 17. Año 2000. Residuos de pesticidas organoclorados por cromatografía de gases. (En alimentos, productos agrícolas y tejidos animales).</p> <p>Capítulo 4 del FDA BAM 8<sup>th</sup> edition 1998. Isolation of <i>Escherichia coli</i> in foods. Compendium of analytical methods bureau of microbia hazards, Ottawa 1996.</p>   | <p>Residuos de pesticidas organoclorados por cromatografía de gases. (En alimentos, productos agrícolas y tejidos animales).</p> <p>Determinación de <i>Escherichia coli</i> 0157:H7 en alimentos.</p>  |
| <p><b>5.- Centro de Control Total de Calidades, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Ing. José C. Alvarez Rivero.<br/> <b>Dirección</b><br/> Puebla No. 282, Col. Roma.<br/> C.P. 06700, México, D.F.<br/> Tel. 55-14-33-91<br/> 55-25-40-10 Ext. 130<br/> Fax 55-52-07-91<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-16-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 01/12/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 01/12/2005</p> | <p>NOM-009-SSA1-1993. Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-038-SSA1-1993/FAO Manual of Foods Quality Control 14/7 1986. Bienes y servicios. Colorantes orgánicos sintéticos. Especificaciones sanitarias generales.</p> <p>NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> | <p>Plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de metales pesados; antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, plomo, mercurio y selenio.</p> <p>Apéndice normativo.<br/> A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Inciso 9.1.1 Cromatografía en capa fina o papel filtro.</p> <p>Apéndice normativo.<br/> A1 Cloruro de sodio.<br/> A2 Humedad.<br/> A3 Residuos insolubles en agua.<br/> A5 Yodato de sodio o potasio.<br/> A6 Yodo en sal adicionada con yoduro de sodio o yoduro de potasio.<br/> A7 Ión flúor.</p> <p>Apéndice normativo C.<br/> C.1.1 Grasa por extracto etéreo.<br/> C.1.2 Grasa por hidrólisis alcalina.<br/> C.1.3 Grasa por hidrólisis ácida.<br/> C 2.1 Azúcares reductores totales y directos.<br/> C5 Sodio (por AA)<br/> C6 Colesterol.</p> |
|   | <p>NOM-089-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>  | <p>Cuenta total de:<br/> Mesofílicos aerobios<br/> <i>Staphylococcus aureus</i><br/> <i>Salmonella sp.</i></p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos, frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p> <p>NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> | <p>Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Método por arena o gasa.</p> <p>Cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio.</p> <p>Apéndice normativo B.<br/>B.1.1. Nitritos en productos cárnicos.<br/>B.1.2 Nitratos en productos cárnicos.<br/>B.1.4 Nitritos en productos cárnicos.</p> <p>Apéndice normativo A.<br/>A1 pH.<br/>A2 Nitrógeno amoniacal (NVT).</p> <p>Apéndice normativo B. Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.</p> <p>Apéndice normativo B.<br/>Grado alcohólico<br/>B.2. Furfural<br/>B.3 Alcoholes superiores.<br/>B.5 Metanol.<br/>B.8 Aldehídos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.</p> |
|  | <p>NOM-145-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-180-SSA1-1998 Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Equipo de tratamiento de tipo doméstico. Requisitos sanitarios.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p>  | <p>Apéndice normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable.<br/>B.2. Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i>, por la técnica de dilución en tubo múltiple.<br/>B.2 Apartado 3.1.4 Prueba confirmativa para <i>Escherichia coli</i>, por el método EC-MUG.</p> <p>Apéndice informativo.<br/>B. Bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</p> <p>Apéndice Normativo.<br/>A.5 Vitamina A por HPLC<br/>A.8 Humedad<br/>A.9 Determinación de vitamina D<sub>3</sub>.</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>NOM-186-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Cacao, productos y derivados. Cacao I, Cacao II, Chocolate III.</p> <p>NOM-188-SSA1-2002. Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>Ensayo inmunológico enzimático R-Biopharm. Productos cárnicos.</p> <p>NMX-F-309-2001. Normex. Método de prueba para la determinación de conservadores en alimentos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método fluorométrico 953.17. Vitamina B<sub>1</sub> (Tiamina) en cereales.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método fluorométrico 970.65. Vitamina B<sub>2</sub> (Riboflavina) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método microbiológico 944.13. Vitamina B<sub>3</sub> (Niacina) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método microbiológico 945.74. Vitamina B<sub>5</sub> (Acido pantoténico) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> | <p>Apéndice Normativo.</p> <p>A.2 Aflatoxinas totales por método de columna de inmovilidad.</p> <p>Apéndice Normativo. C. Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales.</p> <p>Inciso 9.3 Color.</p> <p>Inciso 9.4 Turbiedad.</p> <p>Inciso 9.5. Boro. Método de curcumina.</p> <p>Inciso 9.6 Fluoruros.</p> <p>Inciso 9.7 Cianuros totales.</p> <p>Inciso 9.8 Nitrógeno de nitratos. Método colorimétrico de brucina.</p> <p>Inciso 9.9 Nitrógeno de nitritos.</p> <p>Inciso 9.10 Cloro residual. Método colorimétrico DFD.</p> <p>Inciso 9.12 Sustancias activas al azul de metileno.</p> <p>Clenbuterol.</p> <p>Inciso 2.2. en carne molida. Método espectrofotométrico I.</p> <p>Inciso 2.2. en productos lácteos. Método espectrofotométrico II.</p> <p>Inciso 3.2. en alimentos no sólidos y bebidas. Método espectrofotométrico.</p> <p>Vitamina B<sub>1</sub> (Tiamina) en cereales.</p> <p>Vitamina B<sub>2</sub> (Riboflavina) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> <p>Vitamina B<sub>3</sub> (Niacina) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> <p>Vitamina B<sub>5</sub> (Acido pantoténico) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> |
|  | <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método microbiológico 944.12. Vitamina B<sub>9</sub> (Acido fólico) en preparados vitamínicos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método microbiológico 952.2. Vitamina B<sub>12</sub> (Cianocobalamina) en preparados vitamínicos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método volumétrico 967.21. Vitamina C (Acido ascórbico) en preparados vitamínicos y jugos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método HPLC 955.10. Patulina en jugo de manzana.</p>   | <p>Vitamina B<sub>9</sub> (Acido fólico) en preparados vitamínicos.</p> <p>Vitamina B<sub>12</sub> (Cianocobalamina) en preparados vitamínicos.</p> <p>Vitamina C (Acido ascórbico) en preparados vitamínicos y jugos.</p> <p>Patulina en jugo de manzana.</p>   |



|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>6.- Centro de Capacitación en Calidad Sanitaria, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Q.B.P. Alma Lidia Cristerna H.<br/> <b>Dirección</b><br/> Hacienda del Mezquital No. 550,<br/> Col. Haciendas de Escobedo,<br/> C.P. 66050, Escobedo, Nuevo, León.<br/> Tel. 01(81)83 846729/83973577<br/> 83521815/83320884<br/> Fax 01(81)83 52 08 19<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-01-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 23/02/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 23/02/2006</p> | <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-089-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> | <p>Procedimiento para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice Normativo C.<br/> C.1.1 Grasa extracto etéreo.<br/> C.1.2 Grasa por hidrólisis alcalina.<br/> C.1.3 Grasa por hidrólisis ácida.<br/> C.5 Sodio</p> <p>Método para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> |
|  | <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995 Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-131-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p>  | <p>Determinación de pH y Nitrógeno amoniacal.</p> <p>Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.</p> <p>Determinación de fibra cruda (Método de Kjeldahl-Gunning).</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p>NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p>   | <p>Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p>   |
| <p>NOM-145-SSA1-1995 Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>   | <p>Apéndice Normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B.2 Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de dilución en tubo múltiple.</p>   |
| <p>NOM-147-SSA1-1996. Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas de sémola o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> | <p>Apéndice Normativo A 1. Método para la determinación de materia extraña pesada en harinas de cereales. A.2 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de trigo. A.3 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de maíz. A.4. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de arroz. A.5. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de cebada, harina de avena y mezcla de cereales secos. B. 1. Determinación de materia extraña ligera en alimentos a base de cereales de semillas comestibles de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.</p> |
| <p>NOM-180-SSA1-1998 Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Equipos de tratamiento de uso doméstico. Requisitos sanitarios.</p>   | <p>Método de prueba para evaluar la eficiencia de reducción bacteriana en agua.</p>  |
| <p>NOM-181-SSA1-1998. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos sanitarios que deben cumplir las sustancias germicidas para tratamiento de agua, de tipo doméstico.</p>   | <p>Apéndice A. Método de prueba de eficiencia antimicrobiana de sustancias germicidas miscibles en agua.</p>   |
| <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p>  | <p>Apéndice Normativo A1 y A2 Preparación de muestras de leche. A.4 Fosfatasa residual. A.7 Materia extraña. A.8 Humedad.</p>  |
| <p>NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequillas, cremas, productos lácteos condensados azucarados, productos lácteos fermentados y acidificados. Dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.</p>   | <p>Apéndice Normativo A. A.1 Acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados. A.2 Fosfatasa residual.</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>7.- Laboratorio de Control Industrial, S.A. de C.V. DIFAZA.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Q.I. Diana O. Domínguez Marrupo.<br/> <b>Dirección</b><br/> Paseo Cuauhnáhuac esq. Jacarandas L-206, 1er. piso, Col. Satélite, C.P. 62460, Cuernavaca, Morelos.<br/> Tel. 01-777- 315-75-72<br/> 01-777- 316-38-21<br/> 01-777-316-29-64<br/> <b>Autorización</b><br/> GC07-02<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 17/05/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p> | <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.<br/> NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>   | <p>Apéndice normativo "C". Determinación de grasa.<br/> Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> Método de prueba para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>   |
| <p><b>8.- Laboratorio Fermi, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Q. Fernando Colunga D.<br/> <b>Dirección</b><br/> Medellín No. 261, Col. Roma Sur, C.P. 06760, México, D.F.<br/> Tel. 52-64-01-15, 55-84-81-13.<br/> Fax 55-64-43-01<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-04-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 16/07/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 16/07/2005</p>  | <p>NOM-006-SSA1-1993. Salud Ambiental. Pinturas y barnices. Preparación de extracciones ácidas de las capas de pintura seca para la determinación de plomo soluble. Métodos de prueba.<br/> NOM-009-SSA1-1993. Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.<br/> NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba.<br/> NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.<br/> NOM-029-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.<br/> NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.<br/> NOM-035-SSA1-1993. Bienes y servicios. Quesos de suero. Especificaciones sanitarias.<br/> NOM-036-SSA1-1993. Bienes y servicios. Helado crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados.<br/> NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> | <p>Preparación de extracciones ácidas de las capas de pintura seca para la determinación de plomo soluble. Métodos de prueba.<br/> Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.<br/> Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba.<br/> Apéndice normativo "A": Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en pescados, preparación de la muestra.<br/> Apéndice normativo A1 preparación de la muestra para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>. y Apéndice normativo A2. Determinación de ácido sulfuroso (total) en alimentos, método de Mornier-Williams modificado.<br/> Apéndice normativo A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.<br/> Apéndice normativo A1. Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en quesos. Preparación de la muestra<br/> Apéndice normativo A. Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en helados y bases o mezclas para helados. Preparación de la muestra.<br/> Apéndice normativo A. A1 Determinación de cloruro de sodio. A2 determinación de humedad. A3 Determinación de residuos insolubles en agua. A5 Determinación de yodato de sodio o de potasio. Determinación de yodo. A6 Determinación de flúor como ión flúor. A8 Determinación de calcio y magnesio.</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-089-SSA1-1994. Bienes y servicios. Métodos para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos Apéndice normativo "B". 1.- Determinación de nitratos y nitritos.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos, frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-130-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice normativo C. C1<br/>Determinación de grasa. C2<br/>Determinación de azúcares. C3<br/>Determinación de gluten. C5<br/>Determinación de sodio. C7<br/>Determinación de fibra dietética. C8<br/>Determinación de sacarina.</p> <p>Métodos para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método de prueba para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos y bebidas no alcohólicas.</p> <p>Método de prueba para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio por espectrometría de absorción atómica en alimentos, agua potable y purificada.</p> <p>Apéndice normativo "B".<br/>Determinación de nitritos y nitratos.</p> <p>Apéndice normativo A.<br/>A.5 Preparación de la muestra para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo "B". Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. Esterilizados comercialmente.</p> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>NOM-131-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Apéndice normativo B. B1 Determinación de proteína cruda (Método Kjeldahl-Gunning). B2 Determinación de vitamina D<sub>3</sub> HPLC. B12 Determinación de ácido ascórbico (vitamina C). B13 Determinación de fósforo por colorimetría con azul de molibdeno. B14 Determinación de calcio por absorción atómica. B15 Determinación de magnesio por absorción atómica. B16 determinación de zinc por absorción atómica. B17 Determinación de hierro por absorción atómica. B18 determinación de potasio por absorción atómica. B19 Determinación de cloruro (Cl<sup>-</sup>) por valoración.</p> <p>NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. Apéndice normativo B. B1 Determinación del por ciento de alcohol en volumen a 20°C (293K) (% Alc. Vol.). B6 Determinación de bióxido de azufre libre. B7 Determinación de bióxido de azufre total.</p> <p>NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Métodos de prueba microbiológicos para alimentos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-147-SSA1-1996. Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas de sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-159-SSA1-1996. Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice normativo B. B1 Determinación de proteína cruda (Método Kjeldahl-Gunning). B2 Determinación de vitamina D<sub>3</sub> HPLC. B12 Determinación de ácido ascórbico (vitamina C). B13 Determinación de fósforo por colorimetría con azul de molibdeno. B14 Determinación de calcio por absorción atómica. B15 Determinación de magnesio por absorción atómica. B16 determinación de zinc por absorción atómica. B17 Determinación de hierro por absorción atómica. B18 determinación de potasio por absorción atómica. B19 Determinación de cloruro (Cl<sup>-</sup>) por valoración.</p> <p>Apéndice normativo B. B1 Determinación del por ciento de alcohol en volumen a 20°C (293K) (% Alc. Vol.). B6 Determinación de bióxido de azufre libre. B7 Determinación de bióxido de azufre total.</p> <p>Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>Apéndice normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. B2. Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i>, por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>Apéndice normativo A:1 Método para la determinación de materia extraña pesada en harinas de cereales. 2. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de trigo. 3. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de maíz. 4. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de arroz. 5. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de cebada, harina de avena, y mezcla de cereales secos. 6. Método para la determinación de humedad y sólidos totales en harina. Apéndice normativo B1. Determinación de materia extraña ligera en alimentos a base de cereales, de semillas comestibles de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Apéndice normativo C. C1. Métodos para la determinación de materia extraña ligera (fragmentos de insectos, insectos enteros, pelos de roedor y fragmentos de plumas) en productos horneados con frutas y nueces. C2. Método para la determinación de materia extraña ligera en plan blanco y productos con alto contenido de grasa.</p> <p>Apéndice normativo A. A1 Determinación de alfa amilasa.</p> |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-186-SSA1-/SCFI-2002. Productos y servicios. Cacao, productos y derivados. I. Cacao, II. Chocolate, III. Derivados. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NMX-F-309-2001.NORMEX. Método de prueba para la determinación de conservadores en alimentos.</p> <p>NMX-F-320-S-1978. Determinación de fosfatos en embutidos.</p> | <p>Apéndice normativo A1 y A2 Preparación de muestras de leche. A3. Determinación de inhibidores. Determinación por pruebas microbiológicas (residuos de antibióticos). 3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa). 3.2 Sales cuaternarias de amonio (prueba cualitativa). 3.3 Oxidante (prueba cualitativa). 3.4 Determinación de formaldehído (prueba cualitativa). A4 Determinación de fosfatasa residual. A5 Determinación de vitamina A por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC fase reversa). A7 Determinación de materia extraña en leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado. A8 Determinación de humedad en leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado. A9 Determinación de vitamina D<sub>3</sub>. B.1 Determinación de coliformes totales. B.2. Determinación de <i>E.coli</i>.</p> <p>Apéndice normativo A. A1 Determinación de acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados. A2 Determinación de fosfatasa residual.</p> <p>A. 1. Determinación de materia extraña para chocolate, cocoas y pasta de cacao.</p> <p>Determinación de: color. 9.4 Determinación de turbiedad. 9.5. Determinación de boro. Método de curcumina. 9.6 Determinación de fluoruros. 9.7 Determinación de cianuros totales. 9.8 Determinación de nitrógeno de nitrato: Método colorimétrico de brucina. 9.9 Determinación de nitrógeno de nitritos. 9.10 Determinación de cloro residual con ( Método colorimétrico con N'N'-Dietil-p-fenilendiamina DPD). 9.11 Determinación de formaldehído total por cromatografía de líquidos (CLAR). 9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno.</p> <p>Método de prueba para la determinación de conservadores en alimentos.</p> <p>Determinación de fosfatos en embutidos.</p> |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>9.- LICONSA, S.A. de C.V. Planta Tláhuac.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Q. Guadalupe Ramírez Gómez.<br/> <b>Dirección</b><br/> Av. Santa Catarina s/n, Col. Santa Catarina Yecahuitzotl, Municipio Valle de Chalco, C.P. 56619, Edo. de Méx.<br/> <b>Autorización</b><br/> GC10-02<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 06/06/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p> | <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.<br/> NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/> NOM-131-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.<br/> Método 930.30 AOAC 16 a. Ed. 1999<br/> IDF Standard 26 A 1993</p> | <p>Apéndice normativo "C". Determinación de grasa en leche en polvo.<br/> Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/> Apéndice normativo "B". Determinación de nitrógeno total en leche en polvo. Método Kjeldhal.<br/> Determinación de cenizas en leche en polvo.<br/> Determinación de humedad en leche en polvo.</p> |
| <p><b>10.- LICONSA, S.A. de C.V. Planta Querétaro.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Ing. Juan Luis Enciso Muñoz.<br/> <b>Dirección</b><br/> Acceso IV Lote IV No. 5 Fracc. Industrial Benito Juárez, C.P. 76120, Querétaro, Qro.<br/> <b>Autorización</b><br/> GC09-02<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 06/06/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p>                      | <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.<br/> NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/> NOM-131-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.<br/> Método 930.30 AOAC 16 a. Ed. 1999<br/> IDF Standard 26 A 1993</p> | <p>Apéndice normativo "C". Determinación de grasa en leche en polvo.<br/> Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/> Apéndice normativo "B". Determinación de nitrógeno total en leche en polvo. Método Kjeldhal.<br/> Determinación de cenizas en leche en polvo.<br/> Determinación de humedad en leche en polvo.</p> |
| <p><b>11.- LICONSA, S.A. de C.V. Planta Tlalnepantla.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Q. Ana Nereyda Rivera Galindo.<br/> <b>Dirección</b><br/> Av. Presidente Juárez No. 58, C.P. 54000, Tlalnepantla, Edo. de México.<br/> <b>Autorización</b><br/> GC08-02<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 06/06/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p>                              | <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.<br/> NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>   | <p>Apéndice normativo "C". Determinación de grasa en leche en polvo.<br/> Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>NOM-131-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> <p>Método 930.30 AOAC 16 a. Ed. 1999.</p> <p>IDF Standard 26 A 1993.</p>  | <p>Apéndice normativo "B". Determinación de nitrógeno total en leche en polvo. Método Kjeldhal.</p> <p>Determinación de cenizas en leche en polvo.</p> <p>Determinación de humedad en leche en polvo.</p>   |
| <p><b>12.- Lloyd Mexicano, S. de R.L. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Ing. Mario Alberto Hernández Romo.<br/> <b>Dirección</b><br/> Loma Bonita No. 72, Col. San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, México, D.F.<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-17-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 10/06/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 10/06/2006</p>   | <p>NOM-009-SSA1-1993. Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de cadmio y plomo solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA1-1994. Salud ambiental. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p>   | <p>Método de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, mercurio, plomo y selenio.</p>   |
| <p><b>13.- Control Químico Novamann Internacional, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Q. Beatriz López Casas de Cattori.<br/> <b>Dirección</b><br/> Avenida Río Mixcoac No. 69, Col. Crédito Constructor, C.P. 03940, México, D.F.<br/> Tel. 56-61-99-79<br/> 56-61-89-74<br/> Fax 56-63-14-47<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-19-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 10/06/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 10/06/2006</p> | <p>NOM-009-SSA1-1993, Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de cadmio y plomo solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA1-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición: Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-089-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> | <p>Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, plomo, mercurio y selenio.</p> <p>Apéndice Normativo C.1. Determinación de grasa: C.1.1 Método del extracto etéreo, C.1.2 Método de Roese-Gottlieb (hidrólisis alcalina), C.1.3 Grasa por hidrólisis ácida, C.2.1 Determinación de azúcares reductores totales y directos, C.3.2 Gluten seco, C.5 Determinación de sodio (por A-A), C.7 Determinación de fibra dietética.</p> <p>Inciso 8 Cuenta total de hongos, levaduras y mesofílicos aerobios, Inciso 9 Identificación de patógenos: 9.3 Identificación de <i>Staphylococcus aureus</i>, 9.5 Identificación de bacterias Gram negativas, 9.5.1 Pruebas para identificación de <i>Pseudomonas sp.</i>, 9.5.2 Pruebas para identificación de <i>Salmonella sp.</i>, 9.5.3 Pruebas selectivas para <i>Escherichia coli</i>.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-131-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995, Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc, y mercurio.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1 Determinación de pH, A.2 Nitrógeno amoniacal (NVT)</p> <p>Apéndice Normativo B. Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. Esterilizados comercialmente. B.6.2.1 Presencia de mesofílicos aerobios, B.6.2.2 Presencia de mesofílicos anaerobios, B.6.2.3 Presencia de termofílicos aerobios, B.6.2.4 Termofílicos anaerobios.</p> <p>Apéndice Normativo B, B.4. Determinación de niacina. Método microbiológico, B.6. Determinación de ácido fólico. Método microbiológico. B.8. Determinación de biotina, B.13. Determinación de fósforo por colorimetría con azul de molibdeno, B.14. Determinación de calcio por absorción atómica, B.15. Determinación de magnesio por absorción atómica, B.16. Determinación de zinc por absorción atómica, B.17. Determinación de hierro por absorción atómica, B.18. Determinación de potasio por absorción atómica.</p> <p>Apéndice Normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP, B.2 Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de dilución en tubo múltiple.</p> |
|--|--|---|

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>NOM-147-SSA1-1996, Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones o especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>Official Methods of Annalasis of AOAC International. Método volumétrico 967.21.</p>  | <p>Apéndice Normativo A.A.1 Método para la determinación de materia extraña pesada en harina de cereales, A.2 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de trigo, A.3. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de maíz, A.4. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de arroz, A.5 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de cebada, harina de avena, y mezcla de cereales secos, A.6 Método para la determinación de humedad y sólidos totales en harina.</p> <p>Apéndice Normativo A. A1 y A2 Preparación de muestras de leche, A.5 Determinación de vitamina A por cromatografía líquida de alta resolución, A.7 Determinación de materia extraña, A.9 Determinación de vitamina D<sub>3</sub>.</p> <p>Métodos de prueba. 9.3 Determinación de color, 9.4 Determinación de turbiedad, 9.6 Determinación de fluoruros, 9.7 Determinación de cianuros totales, 9.8 Determinación de nitrógeno de nitratos. Método colorimétrico de brucina, 9.9 Determinación de nitrógeno de nitritos, 9.10 Determinación de cloro residual. Método colorimétrico con DFD 9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno, 9.13 Determinación de trihalometanos.</p> <p>Determinación de vitamina C (Acido ascórbico) en preparaciones vitamínicas y jugos.</p> |
| <p><b>14.- Servicios Profesionales Químico Biológicos, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Ing. José C. Aguirre Langle.<br/> <b>Dirección</b><br/> 8 Oriente No. 1612-10, Col. Los Remedios, C.P. 72000, Puebla, Puebla.<br/> Tel. 22-235-29-77<br/> Fax 22-234-14-67<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-17-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 01/12/03<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 01/12/05</p> | <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.</p> | <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Método por arena o gasa.</p>  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-181-SSA1-1998. Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos sanitarios que deben de cumplir las sustancias germicidas para tratamiento de agua de tipo doméstico.</p>  | <p>Apéndice normativo "B". Estimación de la densidad microbiana por la técnica de número más probable.</p> <p>Apéndice Informativo B. Determinación de bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</p>   |
| <p><b>15.- Laboratorio Servicios de Agua y Drenaje de Monterrey.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Ing. Maricela Pérez Enríquez.<br/> <b>Dirección</b><br/> Juan Ignacio Ramón No. 331 Pte. C.P. 64000, Monterrey, N.L.<br/> Tel. 01-81-8347-2000 Ext. 450<br/> 01-81-8340-0031<br/> Fax 01-81-8345-9587<br/> <b>Autorización</b><br/> GC01-02<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 26/02/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p>  | <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada, por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-181-SSA1-1998. Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos sanitarios que deben de cumplir las sustancias germicidas para tratamiento de agua de tipo doméstico.</p> <p>NMX-AA-093-SCFI-1999. Método para la determinación de la conductividad electrolítica.</p> <p>EPA 200.7-1983.</p> <p>US EPA 524.2, 8260.B.</p> <p>US EPA 524.2.</p> <p>US EPA 3535/ US EPA 8321A</p> <p>US EPA 418.1.</p> <p>ASTM D2579-1993.</p> | <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>Apéndice normativo "A". Determinación de organismos coliformes totales (método sustrato cromogénico).</p> <p>Determinación de la conductividad electrolítica.</p> <p>Determinación de aluminio, bario, cromo total, manganeso, níquel, plata y sodio.</p> <p>Trihalometanos totales (THM totales).</p> <p>Hidrocarburos aromáticos (benceno, etilbenceno, tolueno, xileno).</p> <p>Herbicida (ácido 2,4-D).</p> <p>Hidrocarburos totales de petróleo.</p> <p>Carbono orgánico total.</p> |
| <p><b>16.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Aguascalientes.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> IBQ. Angélica Sabel Hernández Zavala.<br/> <b>Dirección</b><br/> Av. Siglo XXI, Oriente s/n, Ciudad Satélite Morelos, C.P. 20269, Aguascalientes, Aguascalientes. Tel. 01-449-77-55-11<br/> 01-449-77-55-47,48 y 49<br/> Fax 01-449-77-55-11<br/> 01-449-77-55-47 Ext.300<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-14-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 01/12/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 01/12/2005</p> | <p>NOM-031-SSA1-1993. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-040-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Método para la determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Método para la determinación de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p>  | <p>Apéndice Normativo.<br/> A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice Normativo.<br/> A. Yodo y flúor.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la determinación de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>NOM-116-SSA1-1994. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-145-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para uso y consumo humano. Envasadas y a granel. Especificaciones sanitarias.</p>  | <p>Método por arena o gasa.</p> <p>Apéndice Normativo B.<br/>B.1. Determinación de nitratos y nitritos.</p> <p>Apéndice normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable.</p> <p>Apéndice Normativo A.<br/>A.3 Determinación de inhibidores (físicoquímico).</p> <p>Inciso 9.4 Turbiedad (método nefelométrico).</p> <p>Inciso 9.6 Fluoruros</p>  |
| <p><b>17.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Guanajuato.</b><br/><b>Responsable</b><br/>Dr. Juan Carlos Gallaga Solórzano.<br/><b>Dirección</b><br/>Beta No. 208 Fracc. Industrial Delta, Carretera León Silao Km. 7, C.P. 37000, A.P. 186, León, Guanajuato.<br/>Tel. 01-477-761-04-09<br/>Fax 01-477-761-04-08<br/><b>Autorización</b><br/>TA-13-03<br/><b>Fecha de Autorización</b><br/>01/12/2003<br/><b>Fecha de vencimiento</b><br/>01/12/2005</p> | <p>NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-145-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice normativo A.<br/>A.5 Yodato de sodio o de potasio.<br/>A.7 Ión flúor.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Método por arena o gasa.</p> <p>Determinación de arsénico en agua.</p> <p>Apéndice normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP.<br/>B2. Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i>, por la técnica de dilución en tubo múltiple.</p> <p>Apéndice normativo A.<br/>A.3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa).</p> <p>Apéndice normativo A.<br/>A1 Acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados.</p> <p>9.6 Fluoruros.</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>18.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Sonora.</b></p> <p><b>Responsable</b><br/>QB. Francisco Ramón Barragán D.</p> <p><b>Dirección</b><br/>Dr. José Miro Abella, Av. Los Angeles, Col. Las Quintas. Zona de Edificios Federales. C.P. 83240, Hermosillo, Sonora.<br/>Tel. 01-66-22-60-36-72.<br/>01-66-22-18-75-55</p> <p><b>Autorización</b><br/>GC08-01</p> <p><b>Fecha de Autorización</b><br/>02/08/2001</p> <p><b>Fecha de vencimiento *</b></p> | <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-F-317-S-1978. Método para la determinación de pH en alimentos.</p>   | <p>Apéndice normativo. "A".<br/>pH<br/>Nitrógeno volátil total.</p> <p>Apéndice normativo "B". Análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. Esterilizados comercialmente.</p> <p>Determinación de pH en alimentos.</p>   |
| <p><b>19.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Quintana Roo.</b></p> <p><b>Responsable</b><br/>QFB. Teresa Aurora Martín Escobar.</p> <p><b>Dirección</b><br/>Av. Chapultepec No. 267 esq. José María Morelos, Col. Centro, C.P. 77000, Chetumal, Quintana Roo.<br/>Tel. 01-983-832-51-05 Ext. 136<br/>Fax 01-983-833-02-39</p> <p><b>Autorización</b><br/>GC03-02</p> <p><b>Fecha de Autorización</b><br/>17/04/2002</p> <p><b>Fecha de vencimiento *</b></p>  | <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos refrigerados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice normativo "A". Punto 2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>. Identificación y confirmación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice normativo "B". Estimación de la densidad microbiana por la técnica de número más probable. Coliformes, coliformes fecales y <i>E. coli</i> por técnica de diluciones en tubos múltiples.</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>20.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Tamaulipas.</b></p> <p><b>Responsable</b><br/>QFB. Héctor Ramírez Martínez.</p> <p><b>Dirección</b><br/>Centro Educativo Lic. Adolfo López Mateos, Col. Sosa, C.P. 87120, Ciudad Victoria, Tamaulipas.<br/>Tel. 01-834-31-26-633<br/>Fax 01-834-31-27-191</p> <p><b>Autorización</b><br/>TA-02-03</p> <p><b>Fecha de Autorización</b><br/>20/03/2003</p> <p><b>Fecha de vencimiento</b><br/>20/03/2005</p> | <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos refrigerados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos.</p> <p>NOM-129-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la pesca secos-salados y ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice normativo "A". Identificación y aislamiento de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo "A".<br/>Yodato de sodio o potasio.<br/>Flúor como ión flúor.</p> <p>Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Apéndice normativo "B". Determinación de nitratos y nitritos.</p> <p>Apéndice normativo "A". Determinación de nitrógeno amoniacal.</p> <p>Apéndice normativo "B". Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales, y <i>E. coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> |
|---|--|--|

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>21.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Tlaxcala.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> QFB. Sandra Lezama Riquelme.<br/> <b>Dirección</b><br/> Guillermo Valle No. 64, Col. Centro, C.P. 90000, Tlaxcala, Tlaxcala.<br/> Tel. 01-246-462-10-60, Ext. 44 y 61.<br/> Fax 01-246-462-36-58<br/> <b>Autorización</b><br/> GC05-02<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 23/04/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p> | <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.<br/> NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.<br/> NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/> NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.<br/> NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.<br/> NOM-145-SSA1-1995. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>   | <p>Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.<br/> Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.<br/> Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/> Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.<br/> Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.<br/> Apéndice normativo "B". Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales, y <i>E. coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p>  |
| <p><b>22.- Laboratorio Quibimex, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> C.P. Lucía Maldonado Cruz.<br/> <b>Dirección</b><br/> Alfonso Toro 1207, Col. Sector Popular, C.P. 09060, México, D.F.<br/> Tel. 54-45-54-95<br/> 54-45-54-96<br/> Fax 54-45-54-94.<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-03-02<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 12/12/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 12/12/2004</p>              | <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.<br/> NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.<br/> NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.<br/> NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/> NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.<br/> NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.<br/> NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> | <p>Apéndice normativo "C".<br/> Hidrólisis ácida.<br/> Determinación de azúcares, inciso 2.1.<br/> Reductores directos y totales, inciso 5.0.<br/> Determinación de sodio.<br/> Determinación de grasa, inciso 1.1.<br/> Método del extracto etéreo.<br/> Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/> Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.<br/> Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/> Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.<br/> Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/> Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.<br/> Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.<br/> Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-129-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la pesca secos-salados y ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-131-SSA-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias</p> <p>NOM-009-SSA1-1993. Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-010-SSA1-1993. Salud ambiental. Artículos de cerámica vidriados. Límites de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-011-SSA1-1993. Salud ambiental. Límites de plomo y cadmio solubles en artículos de alfarería vidriados.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Salud ambiental. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>AOAC. Cáp.16.17 th Ed. 2000.</p> <p>Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos (FEUM) 7a. Ed. 2000.</p> | <p>Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>Apéndice normativo "A".<br/>Nitrógeno amoniacal (NVT).</p> <p>Apéndice normativo "B". Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. Esterilizados comercialmente.</p> <p>Apéndice normativo "B".<br/>Determinación de proteína cruda.<br/>Método de Kjeldahl.<br/>Determinación de calcio.<br/>Determinación de magnesio.<br/>Determinación de zinc.<br/>Determinación de fierro.<br/>Determinación de potasio.</p> <p>Apéndice normativo "B". Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable.</p> <p>Plomo y cadmio solubles.</p> <p>Límites de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Límites de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.</p> <p>Método 960.49. Materia extraña por método de filtración en leche evaporada, leche condensada, crema dulce, leche en polvo y leche descremada.</p> <p>Método 969.41 Materia extraña ligera en pastas alimentarias (método de flotación).</p> <p>Método 972.32. Determinación de materia extraña ligera (pre y post molienda) en harina blanca (método de filtración).</p> <p>Método 972.38 Determinación de materia extraña ligera en pescado enlatado y productos de pescado (método de flotación).</p> <p>Método general de análisis 0251, densidad relativa pág. 237.<br/>Método general de análisis 741, índice de refracción, pág. 342.</p> |
|--|--|--|



|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>23.- Microanálisis Toxicológicos, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Dr. Jesús de la Cruz Martínez.<br/> <b>Dirección</b><br/> Av. J. Cantú Leal No. 2551, Fracc. Estadio, Monterrey, Nuevo León.<br/> Tel. 01-81-83-59-93-35<br/> Fax 01-81-83-87-09-77<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-05-02<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 12/12/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 12/12/2004</p>   | <p>NOM-119-SSA1-2000. Salud ambiental. Niveles de plomo en sangre y acciones como criterios para proteger la salud de la población expuesta no ocupacionalmente.</p>   | <p>Determinación de plomo en sangre por espectrometría de absorción atómica.</p>  |
| <p><b>24.- Corporativo de Servicios en Agua y Ambiente, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Ing. Jaime Williams Rivera.<br/> <b>Dirección</b><br/> Plaza Minas San Antonio, Av. Camino de Minas 501, Local 22, Col. Lomas de Becerra, C.P. 01279, México, D.F.<br/> Tel. 55-98-24-20<br/> Fax 55-98-23-70<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-04-02<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 12/12/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 12/12/2004</p> | <p>NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-029-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice normativo "A". Preparación de las muestras para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo "A". Preparación de la muestra para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo "A". Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i></p> <p>Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Apéndice normativo "A". Nitrógeno amoniacal (NVT).</p> <p>Apéndice normativo "B". Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable.</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>25.- Laboratorio de Servicios y Análisis Toxicológicos, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> M. en C. Yolanda Molina Recio.<br/> <b>Dirección</b><br/> Sierra de Alamitos No. 4902,<br/> Col. Villa Mitras,<br/> Monterrey, Nuevo León.<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-01-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 20/03/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 20/03/2005</p>  | <p>NOM-009-SSA1-1993. Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Salud ambiental. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, plomo, mercurio y selenio.</p> <p>Determinación de azúcares directos y totales.</p> <p>Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>Apéndice normativo "B".<br/> Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable.<br/> Determinación de coliformes fecales (presuntiva de <i>E. coli</i>).</p> |
| <p><b>26.- Laboratorio Químico Industrial y Agrícola, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Q.I. María Magdalena Covarrubias Alvarez.<br/> <b>Dirección</b><br/> Andrés López N. 838 interior 3,<br/> Col. Moderna, C.P. 36690, Irapuato, Gto.<br/> Tel. 01-462-62-633-20<br/> Fax 01-462-62-775-41<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-03-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 23/05/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 23/05/2005</p> | <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>  | <p>Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-201-SSA1-2000. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel.</p> <p>METODO EPA 8081.</p> | <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>Determinación de nitratos y nitritos.</p> <p>Apéndice normativo "B". Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. Esterilizados comercialmente.</p> <p>Apéndice normativo "B" 2. Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>E. coli</i>, por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>Apéndice normativo "A" 3. Determinación de inhibidores.</p> <p>Color.<br/>Turbiedad.<br/>Fluoruros.<br/>Cianuros totales.<br/>Nitrógeno de nitrato.<br/>Nitrógeno de nitritos.<br/>Cloro residual.<br/>Sustancias activas al azul de metileno.</p> <p>Determinación de pesticidas organoclorados (Aldrin y Dieldrin, Clordano, DDT, Gama HCH, Lindano, Hexaclorobenceno, Epóxido de Heptacloro, Metoxicloro, 2,4-D "en agua.</p> |
| <p><b>27.- Laboratorio de Control ARJ, S.A. de C.V. (Medicamentos)</b><br/><b>Responsable</b><br/>QFB. Marcos G. Rodríguez Lezama.<br/><b>Dirección</b><br/>Cafetal No. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400, México, D.F.<br/>Tel. 56-50-06-00<br/>56-50-05-08<br/><b>Autorización</b><br/>TA-07-03<br/><b>Fecha de Autorización</b><br/>15/08/2003<br/><b>Fecha de vencimiento</b><br/>15/08/2005</p> | <p>NOM-039-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de perfumería y belleza. Determinación de los índices de irritación ocular, primaria dérmica y sensibilización.</p> <p>FEUM (Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos):</p> <p>MGA-0001</p> <p>MGA-0004</p> <p>MGA-0011</p> <p>MGA-0041</p> <p>MGA-0061</p> <p>MGA-0071</p> <p>MGA-0081</p> <p>MGA-0100</p> <p>MGA-0101</p>  | <p>Determinación de los índices de irritación ocular, primaria dérmica y sensibilización.</p> <p>Determinación de índice de acidez</p> <p>Investigación de aceites fijos en otros aceites</p> <p>Valoración de ácido fólico</p> <p>Determinación de agua por Karl Fisher</p> <p>Determinación de alcohol bencílico</p> <p>Alcohol etílico por cromatografía de gases</p> <p>Alcohol etílico por destilación</p> <p>Potencia microbiológica de antibióticos</p> <p>Valoración yodométrica de antibióticos y beta-lactámicos</p>  |

|          |  |
|----------|--|
| MGA-0111 | Prueba límite de arsénico                                  |
| MGA-0121 | Aspecto de la solución                                     |
| MGA-0131 | Determinación de azúcares reductores en jarabes invertidos |
| MGA-0142 | Identificación de bases orgánicas nitrogenadas             |
| MGA-0161 | Límite de cloruros   |
| MGA-0181 | Color de la solución                                       |
| MGA-0191 | Combustión en matraz con oxígeno                           |
| MGA-0201 | Temperatura de congelación                                 |
| MGA-0211 | Capacidad de consumo de ácido                              |
| MGA-0231 | Prueba de cristalinidad                                    |
| MGA-0241 | Cromatografía  |
| MGA-0251 | Densidad relativa  |
| MGA-0261 | Desintegración   |
| MGA-0281 | Rango de destilación                                       |
| MGA-0291 | Disolución   |
| MGA-0299 | Uniformidad de dosis                                       |
| MGA-0303 | Determinación de la temperatura de ebullición              |
| MGA-0305 | Efectividad de preservativos antimicrobianos               |
| MGA-0316 | Determinación de endotoxinas bacterianas                   |
| MGA-0321 | Determinación de epinefrina                                |
| MGA-0331 | Espectrofotometría de absorción y emisión atómica          |
| MGA-0341 | Espectrofotometría de fluorescencia                        |
| MGA-0351 | Espectrofotometría infrarrojo                              |
| MGA-0361 | Espectrofotometría ultravioleta                            |
| MGA-0371 | Determinación de índice de éster                           |
| MGA-0381 | Esterilidad  |
| MGA-0391 | Identificación y valoración de esteroides                  |
| MGA-0399 | Sustancias relacionadas con esteroides                     |
| MGA-0401 | Valoración de esteroides totales                           |
| MGA-0411 | Residuo de la evaporación                                  |
| MGA-0421 | Determinación de fenol                                     |
| MGA-0431 | Determinación de impurezas relacionadas                    |
| MGA-0451 | Prueba límite de fierro                                    |
| MGA-0455 | Prueba de absorción de fierro con hierro dextran           |
| MGA-0461 | Prueba límite de fosfatos                                  |
| MGA-0471 | Temperatura de fusión                                      |
| MGA-0486 | Hermeticidad   |
| MGA-0491 | Índice de hidroxilo  |

|          |  |
|----------|--|
| MGA-0499 | Prueba límite de impurezas alcalinas en aceites              |
| MGA-0500 | Determinación de impurezas orgánicas volátiles               |
| MGA-0501 | Indicadores biológicos                                       |
| MGA-0511 | Identificación de iones, grupos funcionales, y radicales     |
| MGA-0515 | Irritabilidad en piel  |
| MGA-0516 | Irritabilidad ocular   |
| MGA-0521 | Liberación prolongada  |
| MGA-0531 | Prueba de licuefacción de supositorios                       |
| MGA-0541 | Determinación de material insaponificable                    |
| MGA-0551 | Prueba límite de mercurio                                    |
| MGA-0561 | Metales pesados  |
| MGA-0571 | Límites microbianos  |
| MGA-0581 | Valoración de niacina o niacinamida                          |
| MGA-0591 | Determinación de nitrato fenilmercúrico                      |
| MGA-0611 | Determinación de nitrógeno por Kjeldahl                      |
| MGA-0625 | Valoración microbiológica de pantotenato de calcio           |
| MGA-0641 | Partículas extrañas en ungüentos oftálmicos                  |
| MGA-0661 | Determinación de penicilina G                                |
| MGA-0670 | Pérdida por ignición   |
| MGA-0671 | Pérdida por secado   |
| MGA-0681 | Índice de peróxido   |
| MGA-0701 | pH   |
| MGA-0711 | Prueba de pirógenos  |
| MGA-0721 | Prueba límite de plomo                                       |
| MGA-0741 | Índice de refracción   |
| MGA-0751 | Residuo de la ignición                                       |
| MGA-0771 | Rotación óptica  |
| MGA-0781 | Determinación de sales de bases nitrogenadas                 |
| MGA-0791 | Determinación de índice saponificación                       |
| MGA-0795 | Prueba de seguridad general                                  |
| MGA-0801 | Prueba límite de selenio                                     |
| MGA-0811 | Prueba límite de sodio, potasio y calcio                     |
| MGA-0813 | Temperatura de solidificación en ácidos grasos               |
| MGA-0821 | Solubilidad completa   |
| MGA-0861 | Prueba límite de sulfatos                                    |
| MGA-0871 | Valoración de sulfonamidas                                   |
| MGA-0881 | Sustancias fácilmente carbonizables                          |
| MGA-0891 | Determinación de tamaño de partículas en polvo por tamizador |
| MGA-0911 | Valoración de tiamina  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | MGA-0921<br>MGA-0931<br>MGA-0941<br>MGA-0951<br>MGA-0961<br>MGA-0981<br>MGA-0991<br>MGA-1001<br>MGA-1011  | Tinciones bacterianas<br>Determinación de tiomersal<br>Valoración de DL alfa-tocoferol<br>Viscosidad<br>Valoración de vitamina "A"<br>Variación de volumen<br>Volumetría<br>Índice de yodo<br>Determinación de zinc  |
| <b>28.- Laboratorios Becar, S.A. de C.V.</b><br><b>Responsable</b><br>Biol. Lorena Campos Herrera.<br><b>Dirección</b><br>Tiziano No. 5218, Col. Real Vallarta,<br>C.P. 45020, Zapopan, Jalisco.<br>Tel. 01-33-36-29-03-22<br>Fax 01-33-35-63-88-99<br><b>Autorización</b><br>TA-05-03<br><b>Fecha de Autorización</b><br>16/07/2003<br><b>Fecha de vencimiento</b><br>16/07/2005 | NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.<br>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.<br>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Método para la determinación de Salmonella en alimentos.<br>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. | Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br>Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.<br>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.<br>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.<br>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. |
| <b>29.- Ingeniería de Control Ambiental y Saneamiento, S.A. de C.V.</b><br><b>Responsable</b><br>Ing. Gabriel Trujillo Castellanos<br><b>Dirección</b><br>14 Oriente 4014, Col. América Sur,<br>Puebla, Pue.<br>Tel. 01 222 2 36 77 47<br><b>Autorización</b><br>TA-08-03<br><b>Fecha de Autorización</b><br>10/09/2003<br><b>Fecha de vencimiento</b><br>10/09/2005              | NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.<br>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.<br>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios.<br>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios.<br>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.  | Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.<br>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos<br>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.<br>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>30.- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. Responsable</b><br/>Ing. Olga Arce León<br/><b>Dirección</b><br/>Alfredo B. Nobel No. 21, Centro Industrial Puente de Vigas<br/>C.P. 54070,<br/>Tlalnepantla, Edo. de México<br/>Tel. 53904152<br/>Fax 55 65 86 01<br/><b>Autorización</b><br/>TA-09-03<br/><b>Fecha de autorización</b><br/>10/09/2003<br/><b>Fecha de vencimiento</b><br/>10/09/2005</p> | <p>NOM-009-SSA1-1993. Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.<br/><br/>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba.<br/><br/>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p>  | <p>Determinación de plomo y cadmio solubles.<br/><br/>Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, plomo, mercurio y selenio.<br/><br/>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p>  |
| <p><b>31.- Centro de Control Total de Calidades del Bajío, S.A. de C.V. Responsable</b><br/>Ing. José Carlos Alvarez Rivero<br/><b>Dirección</b><br/>Privada de Conin No. 1<br/>C.P. 76000<br/>Querétaro, Qro<br/>Tel. (442) 215-73-04<br/>Fax (442) 216-75-62<br/><b>Autorización</b><br/>TA-10-03<br/><b>Fecha de autorización</b><br/>10/09/2003<br/><b>Fecha de vencimiento</b><br/>10/09/2005</p>                         | <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.<br/><br/>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.<br/><br/>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.<br/><br/>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.<br/><br/>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/><br/>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.<br/><br/>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.<br/><br/>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.<br/><br/>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos, frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.<br/><br/>NOM-145-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice normativo C. C.1.1.3.1. Determinación de grasa por extracto etéreo en alimentos (determinación de lípidos libres), C.1.2. Determinación de grasa por el método Roese Gottlieb (hidrólisis alcalina)<br/><br/>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa<br/><br/>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico<br/><br/>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos<br/><br/>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.<br/><br/>Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.<br/><br/>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.<br/><br/>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.<br/><br/>Apéndice normativo A. A2 Nitrógeno amoniacal (NTV).<br/><br/>Apéndice normativo B2. Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>E.coli</i>, por la técnica de diluciones en tubo múltiple apartado 3.1.4.</p> |
| <p><b>32.- Laboratorio de Análisis de Pesticidas del Bajío, S.A. de C.V. Responsable</b><br/>Ing. José Carlos Alvarez Rivero<br/><b>Dirección</b><br/>Carretera Panamericana Km. 269<br/>C.P. 38080.<br/>Celaya, Gto.<br/>Tel. (461) 612-98-40<br/>Fax (461) 612-91-77<br/><b>Autorización</b><br/>TA-11-03<br/><b>Fecha de autorización</b><br/>10/09/2003<br/><b>Fecha de vencimiento</b><br/>10/09/2005</p>                 | <p>Pesticide Analytical Manual, vol.1, Method II for nonfatty foods 302 E1, E4 C5 Transmittal No. 2000-1 (10/1999). Form FDA 2905a (6/92).<br/><br/>EPA method 608 organochlorine pesticides and PCB's. Method for organic chemical analysis of municipal and industrial wastewater.<br/><br/>Pesticide Analytical Manual, vol.1, Transmittal No. 2000-2 (11/1999). Form FDA 2905a (6/92). Chapter 3 Multiclass MRMs. Section 304 E1, E3, E4, E5, C3.<br/><br/>Pesticide Analytical Manual, vol.1, Transmittal No. 2000-1 (10/1999). Form FDA 2905a (6/92). E5, C3</p>   | <p>Método multiresidual para la determinación de plaguicidas en muestras con alto y bajo contenido de humedad.<br/><br/>Método multiresidual para la determinación de plaguicidas en muestras de agua potable y residual.<br/><br/>Método multiresidual para la determinación de plaguicidas en productos con contenido de grasa mayor a 2%.<br/><br/>Método multiresidual para la extracción y determinación de plaguicidas en muestras con azúcar. Determinación de plaguicidas en muestras con azúcar.</p>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>33.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Chihuahua.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> QBP. Imelda Machado Muñoz.<br/> <b>Dirección</b><br/> Jiménez No. 4203, Col. Cuarteles, C.P. 31440, Chihuahua, Chihuahua, México<br/> Tel. 01-614-411-33-15<br/> 01-614-411-63-05<br/> Fax 01-614-411-37-66<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-18-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 01/12/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 01/12/2005</p> | <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipiente hermético y sometidos a tratamiento térmico. Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.</p> <p>NOM-145-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice normativo A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo A. A1 Determinación de cloruro de sodio. A2 Determinación de humedad. A3 Determinación de residuos insolubles en agua. A5 Determinación de yodato de sodio o de potasio. A6 Determinación de yodo. A7 Determinación de flúor como ión flúor.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Método por arena o gasa.</p> <p>Determinación de microorganismos Mesófilos aerobios, Mesófilos anaerobios, termófilos aerobios, termófilos anaerobios.</p> <p>Apéndice normativo B<br/> Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP.<br/> B2. Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>Apéndice normativo A1 y A2<br/> Preparación de muestras de leche. A.3 Determinación de inhibidores. A.3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa). A.3.2 Sales cuaternarias de amonio (prueba cualitativa). A.3.3 Oxidante (prueba cualitativa). A.4 Determinación de fosfatasa residual.</p> <p>Apéndice normativo A. A1<br/> Determinación de acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados.</p> |
|--|---|--|



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | NOM-188-SSA1-2002. Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal.  | Apéndice Normativo. C. Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales.   |
|  | NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.  | 9.6 Determinación de fluoruros.   |
| <b>34.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Hidalgo.</b><br><b>Responsable</b><br>D. en C. Armida Zúñiga Estrada.<br><b>Dirección</b><br>Bulevar Luis Donaldo Colosio S/N,<br>Parque Poblamiento, C.P. 42088,<br>Pachuca, Hidalgo, México<br>Tel. 01-771- 7165812 / 7165818<br>7165814 / 7165817<br>Fax 01-771-7165814<br><b>Autorización</b><br>TA-02-04<br><b>Fecha de Autorización</b><br>23/02/2004<br><b>Fecha de vencimiento</b><br>23/02/2006 | NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.  | Apéndice normativo A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i> .  |
|  | NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.   | Apéndice normativo A. A5 Determinación de yodato de sodio o de potasio. A6 Determinación de yodo. A7 Determinación de flúor como ión flúor. |
|  | NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.  | Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.   |
|  | NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.   | Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.  |
|  | NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.   | Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.  |
|  | NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.  | Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.   |
|  | NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.  | Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.   |
|  | NOM-114-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.  | Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.   |
|  | NOM-115-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.   | Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.  |
|  | NOM-145-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.                                     | Apéndice normativo B<br>B2. Sólo determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales por la técnica de diluciones en tubo múltiple.   |
| NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.   | 9.3 Determinación de color.<br>9.6 Determinación de fluoruros.<br>9.10 Determinación de cloro residual (Método colorimétrico con DFD).<br>9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno. |   |
| <b>35.- Coordinación de Investigación. Unidad de Investigación Químico Biológicas. PROFECO.</b><br><b>Responsable</b><br>Dr. Francisco Ramos Gómez.<br><b>Dirección</b><br>Alemania No. 14, Col. Parque San Andrés, C.P. 04040, México, D.F.<br>Tel. 55 44 20 60<br>Fax 55 44 20 60<br><b>Autorización</b><br>TA-05-04<br><b>Fecha de Autorización</b><br>19/03/2004<br><b>Fecha de vencimiento</b><br>19/03/2006  | NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.  | Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.   |
|  | NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.   | Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.  |
|  | NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.   | Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.  |
|  | NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.  | Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.   |
|  | NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.  | Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.   |
| NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.   | Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.   |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-180-SSA1-1998. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Equipos de tratamiento de uso doméstico. Requisitos sanitarios.</p> <p>NOM-181-SSA1-1998. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos sanitarios que deben cumplir las sustancias germicidas para tratamiento de agua, de tipo doméstico.</p> | <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.</p> <p>Apéndice normativo B. B.1. Determinación del por ciento de alcohol en volumen a 20°C; B.5 Determinación de aldehídos, ésteres, alcoholes superiores y metanol (Método cromatográfico. Cromatografía de gases).</p> <p>Apéndice Normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B.2 Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>Método de prueba para evaluar la eficiencia de reducción bacteriana en agua.</p> <p>Apéndice A. Método de prueba de eficiencia antimicrobiana de sustancias germicidas miscibles en agua.</p> |
| <p><b>36.- Grupo Integral de Servicios Fitosanitarios ENA, S.A. de C.V. Responsable</b><br/>M. en C. Alfonso Lucas Gutiérrez.<br/><b>Dirección</b><br/>Emiliano Zapata No. 10, San Luis Huexotla, C.P. 56250, Texcoco, Edo. de México.<br/>Tel. 01 (595) 928 41 78<br/>Fax 01 (595) 928 40 77<br/><b>Autorización</b><br/>TA-06-04<br/><b>Fecha de Autorización</b><br/>19/03/2004<br/><b>Fecha de vencimiento</b><br/>19/03/2006</p> | <p>NOM-188-SSA1-2002. Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal.</p>   | <p>Apéndice normativo C. Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales.</p>  |
| <p><b>37.- Laboratorios Romano, S.A. de C.V. Responsable</b><br/>QFB. Leopoldo Romano Morales.<br/><b>Dirección</b><br/>Bulevar Tepic-Xalisco 224, C.P. 63167, Tepic, Nayarit.<br/>Tel. 01 (311) 214 25 43<br/><b>Autorización</b><br/>TA-07-04<br/><b>Fecha de Autorización</b><br/>19/03/2004<br/><b>Fecha de vencimiento</b><br/>19/03/2006</p>  | <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>   | <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Apéndice Normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B.2 Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>38.- Laboratorio Integral de Calidad en Alimentos, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Q. en A. María Cristina Valdéz Murua.<br/> <b>Dirección</b><br/> Prolongación 16 de Septiembre No. 203, Col. Diligencias, C.P. 76020, Querétaro, Qro.<br/> Tel. 01 (442) 223 03 97<br/> Fax 01 (442) 248 36 31<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-08-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 19/03/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 19/03/2006</p> | <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995 Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice Normativo C</p> <p>1. Determinación de grasa</p> <p>1.1. Método por extracto etéreo</p> <p>1.1.3.1. Extracción de lípidos libres</p> <p>1.1.3.2. Extracción de lípidos combinados</p> <p>1.2. Método de Roesse Gottlieb (Hidrólisis alcalina)</p> <p>1.3. Hidrólisis ácida</p> <p>2. Determinación de azúcares</p> <p>2.1 Azúcares reductores totales y directos</p> <p>7. Determinación de fibra dietética</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>A.1 pH, A.2 Nitrógeno amoniacal (NVT), A.3 Determinación de cloruro de sodio (método volumétrico).</p> <p>Apéndice Normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B.2 Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple. B.2 Apartado 3.1.4 Prueba confirmativa para <i>Escherichia coli</i> por el método EC-MUG.</p> <p>Apéndice Normativo A1 y A2</p> <p>Preparación de muestras de leche. A.3 Determinación de inhibidores, A.3.2 Sales cuaternarias de amonio (prueba cualitativa), A.3.3 Oxidantes (prueba cualitativa), A.8 Humedad.</p> |
|---|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>39.- Laboratorio de Especialidades Inmunológicas, S.A de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> D. en C. Lydia Mota de la Garza<br/> <b>Dirección</b><br/> Av. Gran Canal S/N frente al 6859, Col. Ampliación Casas Alemán Delegación Gustavo A. Madero, C.P. 07580, México, D.F.<br/> Tel. 57 53 26 96<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-09-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 15/04/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 15/04/2006</p> | <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-089-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice normativo A. A.2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i><br/> Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Inciso 8. Cuenta total de hongos y levaduras y mesófilos aerobios. Inciso 9. Identificación de patógenos: <i>Staphylococcus aureus</i>, bacterias Gram negativas, <i>Pseudomona sp.</i>, <i>Salmonella sp.</i> y pruebas selectivas para <i>Escherichia coli</i>.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos</p> <p>Apéndice Normativo B. De la estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B.2 Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> |
| <p><b>40.- Onsite Laboratories de México, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Ing. Susana García Ballesteros.<br/> <b>Dirección</b><br/> Av. Juan Escutia No. 67, Col. Condesa, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06140, México, D.F.<br/> Tel. 52 86 95 59<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-11-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 15/04/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 15/04/2006</p>  | <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p>   | <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable, y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Apéndice Normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B.2 Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>EPA 502.2- 1995. Análisis de compuestos volátiles halogen aromáticos</p> <p>EPA 508-1995. Análisis de pesticidas y bifenilos policlorados</p> <p>EPA 524.2-1995. Análisis de compuestos volátiles</p> <p>EPA 525.2. Análisis de compuestos semivolátiles</p>     | <p>Determinación de arsénico, cadmio y plomo.</p> <p>Apéndice Normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B.2 Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>9.3 Determinación de: color. 9.4 Determinación de turbiedad. 9.6 Determinación de fluoruros. 9.7 Determinación de cianuros totales (Método potenciométrico). 9.8 Determinación de nitrógeno de nitrato, 9.9 Determinación de nitrógeno de nitritos. 9.10 Determinación de cloro residual (Método colorimétrico con DFD), 12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno.</p> <p>Análisis de compuestos volátiles halogen aromáticos</p> <p>Análisis de pesticidas y bifenilos policlorados</p> <p>Análisis de compuestos volátiles</p> <p>Análisis de compuestos semivolátiles</p> |
| <p><b>41.- Q. César Clemente Alvarado García. Responsable</b><br/>Q. César Clemente Alvarado García.<br/><b>Dirección</b><br/>Prol. de Norte 6, No. 13, Col. Abelardo L. Rodríguez, C.P. 94310, Orizaba, Ver., México.<br/>Tel. 01 (272) 72 616 29<br/><b>Autorización</b><br/>TA-12-04<br/><b>Fecha de autorización</b><br/>15/04/2004<br/><b>Fecha de vencimiento</b><br/>15/04/2006</p> | <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice Normativo "B". Determinación de nitritos.</p> <p>9.7 Determinación de: cianuros totales (Método potenciométrico), 9.8 Determinación de nitrógeno de nitratos, 9.9 Determinación de nitrógeno de nitritos, 9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno.</p>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>42.- Análisis y Servicios de Asesoría Profesional, S.A. de C.V.</b><br><b>Responsable</b><br>QFB. Enrique Herrera Guadarrama<br><b>Dirección</b><br>Viveros de la Hacienda 65-B<br>Col. Viveros del Valle<br>54060, Tlalnepantla,<br>Edo. de México.<br>Tel. 53 65 88 33<br><b>Autorización</b><br>TA-15-04<br><b>Fecha de autorización</b><br>10/06/2004<br><b>Fecha de vencimiento</b><br>10/06/2006 | NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.                           | Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.                            |
|   | NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico | Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. |
|   | NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.                        | Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.                         |
|   | NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.         | Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.          |
|   | NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.           | Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.            |
|   | NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.                 | Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.                  |
| NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.   | Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.   |  |

\* Vigente hasta la resolución del trámite

Fecha de última actualización: 30 de junio de 2004.

Relación de unidades clínicas y analíticas terceros autorizados para la intercambiabilidad de medicamentos

| Razón social  | Alcance  |
|---|--|
| <b>1.- Asociación Mexicana para la Investigación Clínica, A.C.</b><br><b>Responsable</b><br>Dra. Rosalba Alonso Campero<br><b>Dirección</b><br>Cumbres 107, Col. Ciudad de los Niños, C.P. 42090, Pachuca, Hidalgo.<br>Tel. 01- 771-71-443-77<br>Fax 01- 771-71-442-99<br><b>Fecha de Autorización</b><br>10/09/2003<br><b>Fecha de vencimiento</b><br>10/09/2005 | Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y biodisponibilidad              |
| <b>2.- Biophade, S.C.</b><br><b>Responsable</b><br>QFB. Carlos Santander Hernández.<br><b>Dirección</b><br>Plan de Muyuguarda 313-3, Col. La Cebada San Lorenzo, C.P. 16040, Xochimilco, D.F.<br>Tel. 55 55 01 29<br><b>Autorización</b><br>TA-14-04<br><b>Fecha de Autorización</b><br>13/05/2004<br><b>Fecha de vencimiento *</b><br>13/05/2006                 | Unidad analítica para realizar pruebas de bioequivalencia y/o biodisponibilidad. |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>3.- Centro de Estudios Biofarmacéuticos, S.C.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> QFB. Miriam del Carmen Carrasco Portugal.<br/> <b>Dirección</b><br/> Guadalupe I. Ramírez 715, Col. Tepepan, C.P. 16020, Xochimilco, D.F.<br/> Tel. 54 89 01 88<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 31/01/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p>   | <p>Unidad analítica para estudios de bioequivalencia y biodisponibilidad.</p>                         |
| <p><b>4.- Centro A.F. de Estudios Tecnológicos, S.A.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> QFB. María del Consuelo Pérez Mora<br/> <b>Dirección</b><br/> Nicolás San Juan 1024, Col. Del Valle, C.P. 03100, B. Juárez, D.F.<br/> Tel. 54-88-70-00<br/> Fax 55-75-17-13<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-06-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 16/07/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 16/07/2005</p>   | <p>Unidad analítica para estudios de perfil de disolución, bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p><b>5.- Centro de Investigación Farmacológica y Biotecnológica, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Dr. Jorge Luis Poo Ramírez<br/> <b>Dirección</b><br/> Puente de Piedra 150, Col. Toriello Guerra, C.P. 14050, Tlalpan, D.F.<br/> Tel. 54-47-13-69, 54-47-13-71<br/> Fax 54-47-13-70<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 05/11/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 05/11/2004</p>  | <p>Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad</p>                          |
| <p><b>6.- Clínica de Enfermedades Crónicas y de Procedimientos Especiales, S.C.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Med. Cir. y Partero Jaime Carranza Madrigal<br/> <b>Dirección</b><br/> Miguel de Guevara 101, Col. Mirador del Punhuato, C.P. 58249, Morelia, Mich.<br/> Tel. 01 (443)-323-28-28<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 18/02/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p>  | <p>Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad</p>                          |
| <p><b>7.- Departamento de Farmacología y Toxicología de la Facultad de Medicina de la U.A.N.L.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Med. Cir. y Partero Alfredo Piñeyro López.<br/> <b>Dirección</b><br/> Av. Gonzalitos No. 235 Nte., Col. Mitras Centro, C.P. 64460, Monterrey, Nuevo León.<br/> Tel. 01 (818) 3 48 51 47<br/> Fax 3 48 77 63<br/> <b>Autorización:</b><br/> TA-04-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 23/02/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento:</b><br/> 23/02/2006</p> | <p>Unidad clínica y analítica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>             |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>8.- Departamento de Farmacología, Laboratorio de Farmacocinética, Facultad de Medicina UNAM.</b></p> <p><b>Responsable</b><br/>M. en C. Luis Jesús García Aguirre.</p> <p><b>Dirección</b><br/>Circuito Interior S/N Edificio de Investigaciones 6o. piso. Facultad de Medicina. Ciudad Universitaria, C.P. 04510, Coyoacán, D.F.<br/>Tel. 56 23 21 67<br/>Fax 56 16 14 89</p> <p><b>Fecha de Autorización</b><br/>31/05/2002</p> <p><b>Fecha de vencimiento *</b></p> | <p>Unidad analítica para estudios de perfil de disolución, bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p><b>9.- Facultad de Química UNAM Laboratorio 112 y 113.</b></p> <p><b>Responsable</b><br/>QFB. Inés Fuentes Noriega.</p> <p><b>Dirección</b><br/>Ciudad Universitaria S/N, C.P. 04510, Coyoacán, D.F.<br/>Tel. 56 22 52 82<br/>Fax 56 22 53 29</p> <p><b>Fecha de Autorización</b><br/>26/07/2002</p> <p><b>Fecha de vencimiento</b><br/>26/07/2004</p>  | <p>Unidad analítica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>                       |
| <p><b>10.- ICT Mexicana, S.A. de C.V. Asociación en Participación Contrato No. 1</b></p> <p><b>Responsable</b><br/>QFB. Marcos Gil Rodríguez Lezama.</p> <p><b>Dirección</b><br/>Cafetal No. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400, Iztacalco, D.F.<br/>Tel. 56 50 06 00</p> <p><b>Autorización:</b><br/>TA-16-04</p> <p><b>Fecha de Autorización</b><br/>10/06/2004</p> <p><b>Fecha de vencimiento</b><br/>10/06/2006</p>   | <p>Unidad analítica para realizar pruebas de biodisponibilidad y/o bioequivalencia.</p>               |
| <p><b>11.- OPD Hospital Civil de Guadalajara "Dr. Juan I. Menchaca".</b></p> <p><b>Responsable</b><br/>Dr. Leobardo Alcalá Padilla.</p> <p><b>Dirección</b><br/>Salvador Quevedo y Zubieta No. 750, Col. Independencia, C.P. 44340, Guadalajara, Jalisco.<br/>Tel. 01 (333) 6 13 04 34<br/>Fax 6 17 71 77</p> <p><b>Fecha de Autorización</b><br/>10/09/2001</p> <p><b>Fecha de vencimiento *</b></p>  | <p>Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>                         |
| <p><b>12.- Lambda Científica, S.A. de C.V.</b></p> <p><b>Responsable</b><br/>QFB. Héctor Jara Farjeat.</p> <p><b>Dirección</b><br/>Municipio Libre No. 160, Col. Portales, C.P. 03300, Benito Juárez, D.F.<br/>Tel. 56 04 53 78 / 56 05 17 44<br/>Fax 56 22 53 29</p> <p><b>Fecha de Autorización</b><br/>19/12/2001</p> <p><b>Fecha de vencimiento *</b></p>  | <p>Unidad analítica para estudios de perfiles de disolución.</p>                                      |



|  |  |
|--|--|
| <p><b>13.- Laboratorio de Investigación y Desarrollo Farmacéutico U de G</b><br/> <b>Responsable</b><br/> QFB. Héctor Manuel González Martínez.<br/> <b>Dirección</b><br/> Bivd. Marcelino García Barragán No. 1451,<br/> Col. Olímpica, C.P. 44840, Guadalajara, Jalisco.<br/> Tel. 01 (333) 6 19 08 32<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-13-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 15/04/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 15/04/2006</p> | <p>Unidad analítica para realizar pruebas de perfil de disolución y bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p><b>14.- Laboratorio de Control ARJ, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> QFB. Marcos Gil Rodríguez. Lezama<br/> <b>Dirección</b><br/> Cafetal No. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400,<br/> Iztacalco, D.F.<br/> Tel. 56 50 06 00<br/> Fax 56 48 46 54<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-20-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 01/12/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 01/12/2005</p>                                       | <p>Unidad analítica tercero autorizado para realizar estudios de perfiles de disolución.</p>                   |
| <p><b>15.- Nysco de México, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> QFB. Ma. de Lourdes Isabel Domínguez Suárez<br/> <b>Dirección</b><br/> Calz. Ermita Iztapalapa No. 436-B, Col. Mexicaltzingo,<br/> C.P. 09080, Iztapalapa, D.F.<br/> Tel. 56 70 24 14<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-21-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 01/12/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 01/12/2005</p>  | <p>Unidad analítica tercero autorizado para realizar estudios de perfiles de disolución.</p>                   |
| <p><b>16.- Unidad de Farmacología Clínica Facultad de Medicina UNAM Hospital Español.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Dr. Fermín Ignacio Antonio Valenzuela Gómez Gallardo.<br/> <b>Dirección</b><br/> Av. Ejército Nacional No. 613, Sala 19, Col. Granada,<br/> C.P. 11560, Miguel Hidalgo, D.F.<br/> Tel. 56 50 06 00<br/> Fax 56 50 05 80<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 24/06/2002<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p>                | <p>Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>                                  |
| <p><b>17.- Servicios de Investigación de Farmacología Clínica- Hospital General de México.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Dr. Adolfo Fernández de los Santos<br/> <b>Dirección</b><br/> Dr. Balmis No. 148, Col. Doctores.<br/> C.P. 06726, México, D.F.<br/> Tel. 59 99 61 33 / 10 35 06 24<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 13/02/2001<br/> <b>Fecha de vencimiento *</b></p>  | <p>Unidad clínica y analítica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>                      |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>18.- Laboratorio ICT Mexicana, S.A. de C.V. Asociación en Participación Contrato No. 3.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> QFB. José Manuel Cárdenas Gutiérrez<br/> <b>Dirección</b><br/> Av. Observatorio No. 330, Col. América, Miguel Hidalgo, CP. 11820, México, D.F.<br/> Tel. 26 52 12 92 / 56 03 51 02<br/> Fax 56 03 54 96<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-22-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 01/12/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 01/12/2005</p> | <p>Unidad clínica tercero autorizado para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad para intercambiabilidad de medicamentos.</p> |
| <p><b>19.- Centro de Investigación Farmacológica y Biotecnológica, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Dr. Jorge Luis Poo Ramírez<br/> <b>Dirección</b><br/> Puente de Piedra No. 150, Col. Toriello Guerra, C.P. 14050, Tlalpan, México, D.F.<br/> Tel. 52 55 54 24/ 52 55 7281<br/> Fax 52 55 54 47/ 52 55 1370<br/> <b>Autorización:</b><br/> TA-23-03<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 08/12/2003<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 08/12/2005</p>           | <p>Unidad analítica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad en la intercambiabilidad de medicamentos.</p>                 |
| <p><b>20. Policlínicas Millenium, S.A. de C.V</b><br/> <b>Responsable</b><br/> Dra. Piedad Espinosa Hernández<br/> <b>Dirección</b><br/> Juan Alvarez No. 3<br/> Col. Barrio San Miguel<br/> Delegación Iztapalapa<br/> 09360, México, D.F.<br/> Tel. 56 85 73 73<br/> 56 85 78 65<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-10-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 15/04/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 15/04/2006</p>   | <p>Unidad clínica y analítica para realizar pruebas de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>   |
| <p><b>21. Qally Corporación, S.A. de C.V.</b><br/> <b>Responsable</b><br/> QFB. Amparo Charvel Gaos<br/> <b>Dirección</b><br/> Calle 3 No. 47, Int. G7, PB<br/> Col. Alce Blanco<br/> 53370, Naucalpan, Edo. de México.<br/> Tel. 55 76 42 42<br/> <b>Autorización</b><br/> TA-18-04<br/> <b>Fecha de Autorización</b><br/> 10/06/2004<br/> <b>Fecha de vencimiento</b><br/> 10/06/2006</p>  | <p>Unidad analítica para realizar pruebas de perfiles de disolución y bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>                                  |

\* Vigente hasta la resolución del trámite  
Fecha de última actualización: 30 de junio de 2004.

México, D.F., a 9 de julio de 2004.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios,  
**Ernesto Enríquez Rubio.** - Rúbrica.