

SECRETARÍA 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 31 de diciembre 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 |
|--|---|--|
| 1.- Laboratorios ABC Química Investigación y Análisis, S.A. de C.V. Responsable Q. Juan I. Ustarán Cervantes Dirección Jacarandas No. 15, Col. San Clemente, Del. Alvaro Obregón, C.P. 01740, México, D.F. Tel. 53-37-11-60 Fax 56-35-84-87 Autorización GC11-02 Fecha de autorización 3/07/2002 Fecha de vencimiento * | NOM-009-SSA1-1993, Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles. NOM-010-SSA1-1994, Salud ambiental. Artículos de cerámica vidriados. 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. NMX-AA-083-1982, Método para la determinación de olor en agua. Estándar Methods 20 2160B METODO EPA-6010-B-1996 METODO EPA-501.1 METODO EPA-8151-A-1996 METODO EPA-8260-B-1996 METODO EPA-8081-A-1996 METODO EPA-7470-A-1994 | Plomo y cadmio solubles. Límites de plomo y cadmio solubles. Biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Olor de agua. Determinación de sabor en agua Determinación de metales: cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc, bario, cromo, níquel, (ICP-AES). Determinación de trihalometanos. Determinación de herbicidas. Determinación de compuestos orgánicos volátiles (trihalometanos y BTEX). Determinación de plaguicidas clorados. Determinación de mercurio. |
| 2.- American Quality Lab. S.A. de C.V. Responsable Q. Emma Guadalupe Castellanos Dirección Carlos B. Zetina No. 138, Col. Tacubaya, C.P. 11870, Delegación Miguel Hidalgo, México, D.F. Tel. 52-73-50-77 | 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. NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición: | Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, mercurio, plomo y selenio. Apéndice Normativo C. C.5 Determinación de sodio (por A-A). |

| | | |
|--|---|---|
| <p>Autorización TA-20-04 Fecha de autorización 12/08/2004 Fecha de vencimiento 12/08/2006</p> | <p>Especificaciones nutrimentales NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> | <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. 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. 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. 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. 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. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-131-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. NOM-143-SSA1-1995, Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria</i></p> | <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada, por espectrometría de absorción atómica. Apéndice normativo "B". Determinación de nitratos y nitritos. Apéndice Normativo A. A.2 Determinación de nitrógeno amoniacal (NVT). 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 presencia de termofílicos anaerobios. Apéndice Normativo B, B.3. Determinación de vitamina B1 y B2 por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC), B.12 Determinación de ácido ascórbico (Vitamina C)/ Determinación de fósforo por colorimetría con azul de molibdeno. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> para alimentos.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p><i>monocytogenes</i> para alimentos. 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-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> | <p>Apéndice Normativo B, B.2 Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de dilución en tubo múltiple.</p> <p>Apéndice Normativo A. A1 y A2 Preparación de muestras de leche, A.3. Determinación de inhibidores: Derivados clorados (Prueba cualitativa), sales cuaternarias de amonio (Prueba cualitativa), oxidante (Prueba cualitativa), formaldehído (Prueba cualitativa), A.5. Determinación de vitamina A por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC en fase reversa), A.7 Determinación de materia extraña. Inciso 9. Métodos de prueba. Inciso 9.3 Determinación de color, Inciso 9.5 Determinación de boro. Método de curcumina, Inciso 9.6 Determinación de fluoruros, Inciso 9.7 Determinación de cianuros totales, Inciso 9.8 Determinación de nitrógeno de nitratos. Método colorimétrico de brucina, Inciso 9.9 Determinación de nitrógeno de nitritos, Inciso 9.10 Determinación de cloro residual. Método colorimétrico con DFD, Inciso 9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno.</p> |
| <p>3.- Laboratorio de Control A.R.J., S.A. de C.V. Responsable Q.F.B. Valerio Hernández Albineda. Dirección Cafetal No. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400, México, D.F. Tels. 56-50-06-00 56-50-05-08 Autorización TA-25-04 Fecha de autorización 9/09/2004 Fecha de vencimiento 9/09/2006</p> | <p>NOM-089-SSA1-1994, Bienes y servicios. Métodos para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> | <p>Determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> |
| <p>4.- Bufete Químico, S.A. de C.V. Responsable Ing. José G. Espinosa Chavarría. Dirección Dr. Atl No. 286, Col. Sta. Ma. la Ribera, C.P. 06400, México, D.F. Tels. 55-47-16-16 55-47-00-62 Autorización TA-15-03 Fecha de Autorización 1/12/2003 Fecha de vencimiento 1/12/2005</p> | <p>NOM-009-SSA1-1993, Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles. 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. NOM-029-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no</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. A.2 Determinación de ácido sulfuroso (total). Método Monier-Williams modificado.</p> <p>Apéndice normativo A. A.2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo C. C.1.1 Grasa extracto etéreo.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>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>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-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</p> | <p>C.1.2 Grasa por hidrólisis alcalina 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>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 B.1.- Determinación de nitratos y nitritos.</p> <p>Apéndice Normativo B. Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente. B.6.2.1 Presencia de mesófilos aerobios. B.6.2.2 Presencia de mesófilos anaerobios. B.6.2.3 Presencia de termófilos aerobios. B.6.2.4 termófilos anaerobios. Método de prueba para la determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice Normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. B.2. 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 A. 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</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. 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. NOM-186-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Cacao, productos y derivados. I Cacao. II Chocolate. III Derivados. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. NOM-188-SSA1-2002, Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. NMX-F-309-2001-NORMEX, Método de prueba para la determinación de conservadores en alimentos. NMX-F-320-S-1978, Determinación de fosfatos en embutidos. 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). Capítulo 4 del FDA BAM 8th edition 1998. Isolation of <i>Escherichia coli</i> in foods. Compendium of analytical methods bureau of microbia hazards, Ottawa 1996.</p> | <p>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. Apéndice informativo A. 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>Determinación de benzoatos y sorbatos en alimentos.</p> <p>Determinación de fosfatos en embutidos.</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>5.- Centro de Control Total de Calidades, S.A. de C.V. Responsable Ing. José C. Alvarez Rivero. Dirección Puebla No. 282, Col. Roma. C.P. 06700, México, D.F. Tels. 55-14-33-91 55-25-40-10 Ext.130 Fax. 55-52-07-91 Autorización TA-16-03 Fecha de autorización 1/12/2003 Fecha de vencimiento 1/12/2005</p> | <p>NOM-009-SSA1-1993, Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles. 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. NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. 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.</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. A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo. A1 Cloruro de sodio. A2 Humedad. A3 Residuos insolubles en agua. A5 Yodato de sodio o potasio. A6 Yodo en sal adicionada con yoduro de sodio o yoduro de potasio. A7 Ion flúor. Apéndice normativo C. C.1.1 Grasa por extracto etéreo. C.1.2 Grasa por hidrólisis alcalina. C.1.3 Grasa por hidrólisis ácida.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>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-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.</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</p> | <p>C 2.1 Azúcares reductores totales y directos. C5 Sodio (por AA) C6 Colesterol. Cuenta total de: Mesofílicos aerobios. <i>Staphylococcus aureus</i>. <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>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. B.1.1. Nitritos en productos cárnicos. B.1.2 Nitratos en productos cárnicos. B.1.4 Nitritos en productos cárnicos.</p> <p>Apéndice normativo A. A1 pH. 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. Grado alcohólico. B.2. Furfural. B.3 Alcoholes superiores. B.5 Metanol. B.8 Aldehídos. Método para la determinación de <i>Listeria</i></p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | <p>servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>. 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>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. 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 B₁ (Tiamina) en cereales</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método fluorométrico 970.65. Vitamina B₂ (Riboflavina) en alimentos y preparados vitamínicos</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método microbiológico 944.13. Vitamina B₃ (Niacina) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método microbiológico 945.74. Vitamina B₅ (Acido pantoténico) en alimentos y preparados vitamínicos</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método microbiológico 944.12. Vitamina</p> | <p><i>monocytogenes</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice normativo B. 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 dilución 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 informativo.</p> <p>B. Bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</p> <p>Apéndice Normativo.</p> <p>A.5 Vitamina A por HPLC</p> <p>A.8 Humedad</p> <p>A.9 Determinación de vitamina D₃.</p> <p>Apéndice Normativo.</p> <p>A.2 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>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. Clenbuterol.</p> <p>Determinación de benzoatos y sorbatos en alimentos.</p> <p>Vitamina B₁ (Tiamina) en cereales.</p> <p>Vitamina B₂ (Riboflavina) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> <p>Vitamina B₃ (Niacina) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> <p>Vitamina B₅ (Acido pantoténico) en alimentos y preparados vitamínicos.</p> <p>Vitamina B₉ (Acido fólico) en preparados vitamínicos.</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>B₉ (Acido fólico) en preparados vitamínicos Official Methods of Analysis of AOAC International. Método microbiológico 952.2. Vitamina B₁₂ (Cianocobalamina) en preparados vitamínicos Official Methods of Analysis of AOAC International. Método volumétrico 967.21. Vitamina C (Acido ascórbico) en preparados vitamínicos y jugos Official Methods of Analysis of AOAC International. Método HPLC 955.10. Patulina en jugo de manzana</p> | <p>Vitamina B₁₂ (Cianocobalamina) en preparados vitamínicos.</p> <p>Vitamina C (Acido ascórbico) en preparados vitamínicos y jugos</p> <p>Patulina en jugo de manzana.</p> |
| <p>6.- Centro de Capacitación en Calidad Sanitaria, S.A. de C.V. Responsable Q.B.P. Alma Lidia Cristerna H. Dirección Hacienda del Mezquital No.550, Col. Haciendas de Escobedo, C.P. 66050, Escobedo, Nuevo, León. Tels. 01(81)83 846729/ 83973577 83521815/83320884 Fax 01(81)83 52 08 19 Autorización TA-01-04 Fecha de autorización 23/02/2004 Fecha de vencimiento 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. 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,</p> | <p>Procedimiento para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice Normativo C. C.1.1 Grasa extracto etéreo. C.1.2 Grasa por hidrólisis alcalina. C.1.3 Grasa por hidrólisis ácida. 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</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>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-143-SSA1-1995, Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico 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. 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 sémola o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</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>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. Mantequillas, cremas, productos lácteos condensados azucarados, productos lácteos fermentados y acidificados. Dulces a base de</p> | <p>purificada por espectrometría de absorción atómica.</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 proteína cruda (Método de Kjeldahl-Gunning).</p> <p>Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</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>Apéndice Normativo A1. 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>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>Apéndice Normativo A1 y A2 Preparación de muestras de leche. A.4 Fosfatasa residual. A.7 Materia extraña. A.8 Humedad.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1 Acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados. A.2 Fosfatasa residual.</p> |
|--|---|---|

| | | |
|---|---|--|
| <p>7.- Laboratorio de Control Industrial S.A. de C.V. DIFAZA. Responsable Q.I. Diana O. Domínguez Marrupo. Dirección Paseo Cuauhnáhuac esq. Jacarandas L-206 1er. piso, Col. Satélite, C.P. 62460, Cuernavaca, Morelos. Tels. 01-777-315-75-72 01-777-316-38-21 01-777-316-29-64 Autorización TA-26-04 Fecha de autorización 9/09/2004 Fecha de vencimiento 9/09/2006</p> | <p>leche. Especificaciones sanitarias. NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-116-SSA1-1994, Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. NOM-131-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> | <p>Apéndice normativo C. C.1.1 Determinación de grasa. Método del extracto etéreo. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Método de prueba para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. Apéndice normativo B. B.1. Determinación de proteína cruda (Método de Kjeldahl-Gunning).</p> |
| <p>8.- Laboratorio Fermi, S.A. de C.V. Responsable Q. Fernando Colunga D. Dirección Medellín No. 261, Col. Roma Sur, C.P. 06760, México, D.F. Tel. 52-64-01-15, 55-84-81-13 Fax. 55-64-43-01 Autorización TA-04-03 Fecha de autorización 16/07/2003 Fecha de vencimiento 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. NOM-009-SSA1-1993, Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles. 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. NOM-027-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-029-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> | <p>Preparación de extracciones ácidas de las capas de pintura seca para la determinación de plomo soluble. Métodos de prueba. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba. Apéndice normativo "A": Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en pescados, preparación de la muestra. 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.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados y congelados. 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. Helado crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados.</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-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</p> | <p>Apéndice normativo A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo A1. Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en quesos. Preparación de la muestra.</p> <p>Apéndice normativo A. Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en helados y bases o mezclas para helados. Preparación de la muestra.</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. Determinación de yodo. A6 Determinación de flúor como ion fluor. A8 Determinación de calcio y magnesio.</p> <p>Apéndice normativo C. C1 Determinación de grasa. C2 Determinación de azúcares. C3 Determinación de gluten. C5 Determinación de sodio. C7 Determinación de fibra dietética. C8 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.</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". Determinación de nitritos y nitratos.</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | <p>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>NOM-131-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</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. 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>NOM-184-SSA1-2002, Productos</p> | <p>Apéndice normativo A. 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>Apéndice normativo B. B1 Determinación de proteína cruda (Método Kjeldahl-Gunning). B2 Determinación de vitamina D₃ 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⁻) 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. 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>Apéndice normativo A1 y A2 Preparación de</p> |
|--|--|---|

| | | |
|---|---|---|
| | <p>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. NOM-186-SSA1-/SCFI-2002, Productos y servicios. Cacao, productos y derivados. I. Cacao, II. Chocolate, III. Derivados. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. 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. NMX-F-320-S-1978, Determinación de fosfatos en embutidos.</p> | <p>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 D₃. B.1 Determinación de coliformes totales. B.2. Determinación de <i>E.coli</i>. 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>9.- LICONSA, S.A. de C.V. Planta Tláhuac. Responsable Q. Guadalupe Ramírez Gómez. Dirección Av. Santa Catarina s/n, Col. Santa Catarina Yecahuitzotl, Municipio Valle de Chalco, C.P. 56619, Edo. de Méx. Autorización GC10-02 Fecha de autorización 6/06/2002 Fecha de vencimiento *</p> | <p>NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. NOM-131-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad.</p> | <p>Apéndice normativo "C". Determinación de grasa en leche en polvo.</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>Apéndice normativo "B". Determinación de nitrógeno total en leche en polvo. Método Kjeldhal.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método 930.30 AOAC 16 a. Ed. 1999. IDF Standard 26 A 1993. | Determinación de cenizas en leche en polvo. Determinación de humedad en leche en polvo. |
| 10.- LICONSA S.A. de C.V. Planta Querétaro. Responsable Ing. Juan Luis Enciso Muñoz. Dirección Acceso IV Lote IV No. 5 Fracc. Industrial Benito Juárez, C.P. 76120, Querétaro, Qro. Tels. 01(442) 2 18 10 71 01(442) 2 18 11 31 01(442) 2 18 43 03 Autorización TA-35-04 Fecha de autorización 10/12/2004 Fecha de vencimiento 10/12/2006 | NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. Únicamente hasta el aislamiento de las colonias. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Únicamente hasta el aislamiento de las colonias. | Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Únicamente hasta el aislamiento de las colonias. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Únicamente hasta el aislamiento de las colonias. |
| 11.- LICONSA, S.A. de C.V. Planta Tlalnepantla. Responsable Q. Ana Nereyda Rivera Galindo. Dirección Av. Presidente Juárez No. 58, C.P. 54000, Tlalnepantla, Edo. de México. Autorización TA-30-04 Fecha de autorización 7/10/2004 Fecha de vencimiento 7/10/2006 | NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. NOM-131-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. NOM-184-SSA1-2002, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias. | Apéndice normativo C, C.1.2 Determinación de grasa por hidrólisis alcalina. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Apéndice normativo B, B.1. Determinación de proteína cruda (Método de Kjeldahl-Gunning). Apéndice A.8. Determinación de humedad. |
| 12.- Lloyd Mexicano, S. de R.L. de C.V. Responsable Ing. Mario Alberto Hernández Romo. Dirección Loma Bonita No. 72, Col. San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, México, D.F. Autorización TA-17-04 | NOM-009-SSA1-1993, Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de cadmio y plomo solubles. 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 | Método de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles. Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, mercurio, plomo y selenio. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>Fecha de autorización 10/06/2004 Fecha de vencimiento 10/06/2006</p> | <p>artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba. Método EPA 8080-A. Noviembre, 1990. Determinación de pesticidas organoclorados en muestras de suelo y aguas residuales. Método EPA 8020. Septiembre, 1994. Determinación de compuestos orgánicos volátiles (BTEX) en muestras de suelo y aguas residuales. Método EPA 8015-B. Diciembre, 1996. Determinación de hidrocarburos totales del petróleo en muestras de suelo y aguas residuales.</p> <p>Método EPA 8100. Septiembre, 1986. Determinación de hidrocarburos poliaromáticos en muestras de suelo y aguas residuales.</p> | <p>Determinación de α-BHC, Lindano, β-BHC, Heptacloro, δ-BHC, Aldrín, Heptacloro epóxido, Endosulfán I, 4,4'DDE, Dieldrín, Endosulfán sulfato, Endrín, 4,4'DDD, Endosulfán II, 4,4'DDT, Endrín Aldehído, Metoxicloro y PCB 1260. Determinación de Benceno, Tolueno, Etilbenceno, o/m/p-Xileno</p> <p>Rango gasolina. Determinación de Benceno, Tolueno, Etilbenceno, o/m/p-Xileno, 1-2-4-Trimetilbenceno, 1-3-5-Trimetilbenceno y Naftaleno. Rango Diesel: (C₁₀-C₂₈). Determinación de n-Decano, n-Dodecano, n-Tetradecano, n-Hexadecano, n-Octadecano, n-Eicosano, n-Docosano, n-Tetracosano, n-Hexacosano, n-Octacosano. TPH'S Totales (C₁₂-C₄₀) Determinación de C-12, C-14, C-16, C-18, C-20, C-22, C-24, C-26, C-28, C-30, C-32, C-34, C-36, C-38 y C-40.</p> <p>Determinación de Naftaleno, Acenaftileno, Acenepteno, Fluoreno, Fenantreno, Antraceno, Fluoranteno, Pireno, Benzo (a) antraceno, Criseno, Benzo (b) fluoranteno, Benzo (k) fluoranteno, Benzo (a) pireno, Indo 1-2-3- pireno, Dibenzoaantraceno, Benzo (g-h-i) pirileno.</p> |
| <p>13.- Control Químico Novamann Internacional, S.A. de C.V. Responsable Q. Beatriz López Casas de Cattori. Dirección Avenida Río Mixcoac No. 69, Col. Crédito Constructor, C.P. 03940, México, D.F. Tels. 56-61-99-79 56-61-89-74 Fax. 56-63-14-47 Autorización TA-19-04 Fecha de autorización 10/06/2004 Fecha de vencimiento 10/06/2006</p> | <p>NOM-009-SSA1-1993, Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de cadmio y plomo solubles. 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. 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. NOM-110-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-112-SSA1-1994, Bienes y</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. 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>Pseudomona sp.</i>, 9.5.2 Pruebas para identificación de <i>Salmonella sp.</i>, 9.5.3 Pruebas selectivas para <i>Escherichia coli</i>. 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</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>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-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>NOM-147-SSA1-1996, Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas</p> | <p>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>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>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</p> |
|--|---|--|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>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 Annalis of AOAC International. Método volumétrico 967.21.</p> | <p>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 D₃.</p> <p>Métodos de prueba. 9.3 Determinación de color, 9.4 Determinación de turbiedad, 9.6 Determinación de fluoruros, 19.7 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>14.- Servicios Profesionales Químico Biológicos, S.A. de C.V. Responsable Ing. José C. Aguirre Langle. Dirección 8 Oriente No. 1612-10, Col. Los Remedios, C.P. 72000, Puebla, Puebla. Tel. 22-235-29-77 Fax. 22-234-14-67 Autorización TA-17-03 Fecha de autorización 1/12/03 Fecha de vencimiento 1/12/05</p> | <p>NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. NOM-110-SSA1-1994, Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. NOM-116-SSA1-1994, Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. NOM-145-SSA1-1995, Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-181-SSA1-1998, Salud</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>Apéndice normativo "B". Estimación de la densidad microbiana por la técnica de número más probable.</p> <p>Apéndice Informativo B</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos sanitarios que deben de cumplir las sustancias germicidas para tratamiento de agua de tipo doméstico. | Determinación de bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana. |
| 15.- Servicios de Agua y Drenaje de Monterrey, I.P.D. Responsable Ing. Maricela Pérez Enríquez. Dirección 15 de mayo 318 Pte., Zona Centro, C.P. 64000, Monterrey, N.L. Tel. 01-81-8340-0031 Fax. 01-81-8345-9587 Autorización TA-31-04 Fecha de autorización 7/10/2004 Fecha de vencimiento 7/10/2006 | <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-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 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>NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NMX-AA-008-SCFI-2000, Análisis de agua.- Determinación de pH.</p> <p>NMX-AA-026-SCFI-2001, Análisis de agua. Determinación de nitrógeno total Kjeldahl.</p> <p>NMX-AA-034-SCFI-2001, Análisis de agua. Determinación de sólidos disueltos totales.</p> <p>NMX-AA-036-SCFI-2001, Análisis de agua. Determinación de alcalinidad.</p> <p>NMX-AA-050-SCFI-2001, Análisis de agua. Determinación de fenoles totales.</p> <p>NMX-AA-051-SCFI-2001, Análisis de agua. Determinación de metales por absorción atómica. Método de prueba para la determinación de aluminio, bario, cromo total, manganeso, níquel y sodio.</p> <p>NMX-AA-072-SCFI-2001, Análisis de agua. Determinación de dureza total.</p> <p>NMX-AA-073-SCFI-2001, Análisis de agua. Determinación de cloruros totales.</p> <p>NMX-AA-093-SCFI-2000, Análisis de agua. Determinación de conductividad electrolítica.</p> <p>Método EPA 508.1. 1994. Determinación de plaguicidas organoclorados en agua potable.</p> <p>Método EPA 524.2. 1995.</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 de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por absorción atómica.</p> <p>Apéndice Normativo B. B.2 Bacterias coliformes fecales 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, 9.8 Determinación de nitrógeno de nitratos (método colorimétrico de brucina), 9.9 Determinación de nitrógeno de nitritos, 9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno, 9.13 Determinación de trihalometanos.</p> <p>Determinación de pH.</p> <p>Determinación de nitrógeno total Kjeldahl.</p> <p>Determinación de sólidos disueltos totales.</p> <p>Determinación de alcalinidad.</p> <p>Determinación de fenoles totales.</p> <p>Determinación de metales por absorción atómica. Método de prueba para la determinación de aluminio, bario, cromo total, manganeso, níquel y sodio.</p> <p>Determinación de dureza total.</p> <p>Determinación de cloruros totales.</p> <p>Determinación de conductividad electrolítica.</p> <p>Determinación de aldrín, clordano α y γ; 4, 4' DDT, dieldrín, HCH-γ (lindano), heptacloro, epóxido de heptacloro, hexaclorobenceno y metoxicloro.</p> <p>Determinación de benceno, tolueno, etilbenceno y</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | Determinación de compuestos orgánico-volátiles (BTEX) en agua potable. | o-m-p-xileno. |
| 16.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Aguascalientes. Responsable IBQ. Angélica Sabel Hernández Zavala. Dirección Av. Siglo XXI Oriente s/n, Ciudad Satélite Morelos, C.P. 20269, Aguascalientes, Aguascalientes. Tels. 01-449-77-55-11 01-449-77-55-47, 48 y 49 Fax. 01-449-77-55-11 01-449-77-55-47, Ext.300 Autorización TA-14-03 Fecha de autorización 1/12/2003 Fecha de vencimiento 1/12/2005 | NOM-031-SSA1-1993, Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-040-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias. NOM-092-SSA1-1994, Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. NOM-110-SSA1-1994, Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico. NOM-111-SSA1-1994, Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. NOM-112-SSA1-1994, Método para la determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. NOM-113-SSA1-1994, Método para la determinación de microorganismos coliformes totales en placa. NOM-114-SSA1-1994, Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. NOM-116-SSA1-1994, Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. NOM-122-SSA1-1994, Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias. NOM-145-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-184-SSA1-2002, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias. NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para uso y consumo humano. Envasadas y a granel. Especificaciones sanitarias. | Apéndice Normativo A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i> . Apéndice Normativo A. Yodo y flúor. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la determinación de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Método por arena o gasa. Apéndice Normativo B. B.1. Determinación de nitratos y nitritos. Apéndice normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Apéndice Normativo A. A.3 Determinación de inhibidores (físicoquímico). Inciso 9.4 Turbiedad (método nefelométrico). Inciso 9.6 Fluoruros |
| 17.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Guanajuato Responsable Dr. Juan Carlos Gallaga Solórzano. Dirección Beta No. 208 Fracc. Industrial Delta, Carretera León Silao Km. 7, C.P. 37000, A.P. 186, León, Guanajuato. Tel. 01-477-761-04-09 Fax 01-477-761-04-08 Autorización TA-13-03 Fecha de autorización | NOM-040-SSA1-1993, Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-112-SSA1-1994, Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del | Apéndice normativo A. A.5 Yodato de sodio o de potasio. A.7 Ion flúor. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>1/12/2003 Fecha de vencimiento 1/12/2005</p> | <p>número más probable. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. NOM-116-SSA1-1994, Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. 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. NOM-145-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-184-SSA1-2002, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias. 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. NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> | <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Método por arena o gasa. Determinación de arsénico en agua. Apéndice normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B2. Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i>, por la técnica de dilución en tubo múltiple. Apéndice normativo A A.3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa). Apéndice normativo A. A1 Acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados. 9.6 Fluoruros.</p> |
| <p>18.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Sonora Responsable QB. Francisco Ramón Barragán D. Dirección Dr. José Miro Abella, Av. Los Angeles, Col. Las Quintas. Zona de Edificios Federales. C.P. 83240, Hermosillo, Sonora. Tel. 01-66-22-60-36-72. 01-66-22-18-75-55 Autorización GC08-01 Fecha de autorización 2/08/2001 Fecha de vencimiento *</p> | <p>NOM-129-SSA1-1995, Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-F-317-S-1978, Método para la determinación de pH en alimentos.</p> | <p>Apéndice normativo. "A". pH Nitrógeno volátil total. Apéndice normativo "B". Análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. Esterilizados comercialmente. Determinación de pH en alimentos.</p> |
| <p>19.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Quintana Roo Responsable QFB. Teresa Aurora Martín Escobar. Dirección Av. Chapultepec No. 267 Esq. José María Morelos, Col. Centro C.P. 77000, Chetumal, Quintana</p> | <p>NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos refrigerados. Especificaciones sanitarias. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. NOM-110-SSA1-1994, Bienes y</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>. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de las muestras de</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>Roo. Tel. 01-983-832-51-05 Ext.136 Fax 01-983-833-02-39 Autorización GC03-02 Fecha de autorización 17/04/2002 Fecha de vencimiento *</p> | <p>servicios. 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. NOM-112-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-114-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-145-SSA1-1995, Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> | <p>alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. 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>20.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Tamaulipas Responsable QFB. Héctor Ramírez Martínez. Dirección Centro Educativo Lic. Adolfo López Mateos, Col. Sosa, C.P. 87120, Ciudad Victoria, Tamaulipas. Tel. 01-834-31-26-633 Fax 01-834-31-27-191 Autorización TA-02-03 Fecha de autorización 20/03/2003 Fecha de vencimiento 20/03/2005</p> | <p>NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos refrigerados. Especificaciones sanitarias. NOM-040-SSA1-1993, Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método de prueba 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y</p> | <p>Apéndice normativo "A". Identificación y aislamiento de <i>Vibrio cholerae</i>. Apéndice normativo "A". Yodato de sodio o potasio. Flúor como ion flúor. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Método para la determinación de <i>Staphylococcus</i></p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>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><i>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>21.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Tlaxcala Responsable QFB. Sandra Lezama Riquelme. Dirección Guillermo Valle No. 64, Col. Centro, C.P. 90000, Tlaxcala, Tlaxcala. Tel. 01-246-462-10-60, Exts. 44 y 61. Fax 01-246-462-36-58 Autorización TA-24-04 Fecha de autorización 9/09/2004 Fecha de vencimiento 9/09/2006</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>Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-040-SSA1-1993, Productos 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 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</i></p> | <p>Apéndice normativo A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i> .</p> <p>Apéndice normativo A. A.3 Determinación del ion flúor. Método del electrodo del ion selectivo. A.6 Determinación de yodato de potasio. A.7 Determinación de yoduro de sodio o de potasio.</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><i>aureus</i> en alimentos. 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, B.1 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>22.- Laboratorio Quibimex, S.A. de C.V. Responsable C.P. Lucía Maldonado Cruz. Dirección Alfonso Toro 1207, Col. Sector Popular, C.P. 09060, México, D.F. Tels. 54-45-54-95 54-45-54-96 Fax 54-45-54-94 Autorización TA-03-02 Fecha de autorización 12/12/2002 Fecha de vencimiento *</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-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-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos para</p> | <p>Apéndice normativo "C". Hidrólisis ácida. Determinación de azúcares, inciso 2.1. Reductores directos y totales, inciso 5.0. Determinación de sodio. Determinación de grasa, inciso 1.1. Método del extracto etéreo. 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 "A". 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". Determinación de proteína cruda. Método de</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>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>Kjeldahl.</p> <p>Determinación de calcio.</p> <p>Determinación de magnesio.</p> <p>Determinación de zinc.</p> <p>Determinación de hierro.</p> <p>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.</p> <p>Método general de análisis 741, índice de refracción, pág. 342.</p> |
| <p>23.- Microanálisis Toxicológicos, S.A. de C.V. Responsable Dr. Jesús de la Cruz Martínez. Dirección Av. J. Cantú Leal No. 2551, Fracc. Estadio, Monterrey, Nuevo León. Tel. 01-81-83-59-93-35 Fax 01-81-83-87-09-77 Autorización TA-05-02 Fecha de Autorización 12/12/2002 Fecha de vencimiento *</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>24.- Corporativo de Servicios en Agua y Ambiente, S.A. de C.V. Responsable Ing. Jaime Williams Rivera. Dirección Plaza Minas San Antonio, Av. Camino de Minas 501, Local 22,</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</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>Col. Lomas de Becerra, C.P. 01279, México, D.F. Tel. 55-98-24-20 Fax 55-98-23-70 Autorización TA-04-02 Fecha de autorización 12/12/2002 Fecha de vencimiento *</p> | <p>y congelados. Especificaciones sanitarias NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados. Especificaciones sanitarias NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método de prueba 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. NOM-116-SSA1-1994, Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. NOM-129-SSA1-1995, Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos- refrigerados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-145-SSA1-1995, Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Especificaciones sanitarias.</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>25.- Laboratorio de Servicios y Análisis Toxicológicos, S.A. de C.V. Responsable M. en C. Yolanda Molina Recio. Dirección Sierra de Alamitos No. 4902, Col. Villa Mitras, Monterrey, Nuevo León. Autorización TA-01-03 Fecha de autorización 20/03/2003 Fecha de vencimiento 20/03/2005</p> | <p>NOM-009-SSA1-1993, Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles. 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. NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y</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</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>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>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". Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Determinación de coliformes fecales (presuntiva de <i>E. coli</i>).</p> |
| <p>26.- Laboratorio Químico Industrial y Agrícola, S.A. de C.V. Responsable Q.I. María Magdalena Covarrubias Alvarez. Dirección Andrés López N. 838 interior 3, Col. Moderna, C.P. 36690, Irapuato, Gto. Tel. 01-462-62-633-20 Fax. 01-462-62-775-41 Autorización TA-03-03 Fecha de Autorización 23/05/2003 Fecha de vencimiento 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>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</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</i></p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. NOM-116-SSA1-1994, Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. 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. NOM-122-SSA1-1994, Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-145-SSA1-1995, Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias NOM-184-SSA1-2002, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias. NOM-201-SSA1-2000, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel.</p> <p>Método EPA 8081.</p> | <p><i>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 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. Turbiedad. Fluoruros. Cianuros totales. Nitrógeno de nitrato. Nitrógeno de nitritos. Cloro residual. Sustancias activas al azul de metileno. Determinación de pesticidas organoclorados (Aldrin y Dieldrin, Clordano, DDT, Gama HCH, Lindano, Hexaclorobenceno, Epóxido de Heptacloro, Metoxicloro, 2,4-D " en agua.</p> |
| <p>27.- Laboratorio de Control ARJ, S.A. de C.V. (Medicamentos) Responsable QFB. Marcos G. Rodríguez Lezama. Dirección Cafetal No. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400, México, D.F. Tels. 56-50-06-00 56-50-05-08 Autorización TA-07-03 Fecha de autorización 15/08/2003 Fecha de vencimiento 15/08/2005</p> | <p>FEUM (Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos): MGA-0001 MGA-0004 MGA-0011 MGA-0041 MGA-0061 MGA-0071 MGA-0081 MGA-0100 MGA-0101 MGA-0111 MGA-0121 MGA-0131 MGA-0142 MGA-0161 MGA-0181 MGA-0191 MGA-0201 MGA-0211</p> | <p>Determinación de índice de acidez. Investigación de aceites fijos en otros aceites. Valoración de ácido fólico. Determinación de agua por Karl Fisher. Determinación de alcohol bencílico. Alcohol etílico por cromatografía de gases. Alcohol etílico por destilación. Potencia microbiológica de antibióticos. Valoración yodométrica de antibióticos y beta-lactámicos. Prueba límite de arsénico. Aspecto de la solución. Determinación de azúcares reductores en jarabes invertidos. Identificación de bases orgánicas nitrogenadas. Límite de cloruros. Color de la solución. Combustión en matraz con oxígeno. Temperatura de congelación. Capacidad de consumo de ácido. Prueba de cristalinidad. Cromatografía.</p> |

| | |
|----------|---|
| MGA-0231 | Densidad relativa. |
| MGA-0241 | Desintegración. |
| MGA-0251 | Rango de destilación. |
| MGA-0261 | Disolución. |
| MGA-0281 | Uniformidad de dosis. |
| MGA-0291 | Determinación de la temperatura de ebullición. |
| MGA-0299 | Efectividad de preservativos antimicrobianos. |
| MGA-0303 | Determinación de endotoxinas bacterianas. |
| MGA-0305 | Determinación de epinefrina. |
| MGA-0316 | Espectrofotometría de absorción y emisión atómica. |
| MGA-0321 | Espectrofotometría de fluorescencia. |
| MGA-0331 | Espectrofotometría infrarrojo. |
| MGA-0341 | Espectrofotometría ultravioleta. |
| MGA-0351 | Determinación de índice de éster |
| MGA-0361 | Esterilidad. |
| MGA-0371 | Identificación y valoración de esteroides. |
| MGA-0381 | Sustancias relacionadas con esteroides. |
| MGA-0391 | Valoración de esteroides totales. |
| MGA-0399 | Residuo de la evaporación. |
| MGA-0401 | Determinación de fenol. |
| MGA-0411 | Determinación de impurezas relacionadas. |
| MGA-0421 | Prueba límite de hierro. |
| MGA-0431 | Prueba de absorción de hierro con hierro dextran. |
| MGA-0451 | Prueba límite de fosfatos. |
| MGA-0455 | Temperatura de fusión. |
| MGA-0461 | Hermeticidad. |
| MGA-0471 | Índice de hidroxilo. |
| MGA-0486 | Prueba límite de impurezas alcalinas en aceites. |
| MGA-0491 | Determinación de impurezas orgánicas volátiles. |
| MGA-0499 | Indicadores biológicos. |
| MGA-0500 | Identificación de iones, grupos funcionales, y radicales. |
| MGA-0501 | Irritabilidad en piel. |
| MGA-0511 | Irritabilidad ocular. |
| MGA-0515 | Liberación prolongada. |
| MGA-0516 | Prueba de licuefacción de supositorios. |
| MGA-0521 | Determinación de material insaponificable. |
| MGA-0531 | Prueba límite de mercurio. |
| MGA-0541 | Metales pesados. |
| MGA-0551 | Límites microbianos. |
| MGA-0561 | Valoración de niacina o niacinamida. |
| MGA-0571 | Determinación de nitrato fenilmercurio. |
| MGA-0581 | Determinación de nitrógeno por Kjeldahl. |
| MGA-0591 | Valoración microbiológica de pantotenato de calcio. |
| MGA-0611 | Partículas extrañas en ungüentos oftálmicos. |
| MGA-0625 | Determinación de penicilina G. |
| MGA-0641 | Pérdida por ignición. |
| MGA-0661 | Pérdida por secado. |
| MGA-0670 | Índice de peróxido. |
| MGA-0671 | pH. |
| MGA-0681 | Prueba de pirógenos. |
| MGA-0701 | Prueba límite de plomo. |
| MGA-0711 | Índice de refracción. |
| MGA-0721 | Residuo de la ignición. |
| MGA-0741 | Rotación óptica. |
| MGA-0751 | Determinación de sales de bases nitrogenadas. |
| MGA-0771 | Determinación de índice saponificación. |
| MGA-0781 | Prueba de seguridad general. |
| MGA-0791 | Prueba límite de selenio. |
| MGA-0795 | Prueba límite de sodio, potasio y calcio. |
| MGA-0801 | Temperatura de solidificación en ácidos grasos. |
| MGA-0811 | Solubilidad completa. |
| MGA-0813 | Prueba límite de sulfatos. |
| MGA-0821 | Valoración de sulfonamidas. |
| MGA-0861 | Sustancias fácilmente carbonizables. |
| MGA-0871 | Determinación de tamaño de partículas en polvo por tamizador. |
| MGA-0881 | Valoración de tiamina. |
| MGA-0891 | Tinciones bacterianas. |
| MGA-0911 | Determinación de tiomersal. |
| MGA-0921 | Determinación de tiomersal. |
| MGA-0931 | Valoración de DL alfa-tocoferol. |

| | | |
|---|---|--|
| | MGA-0941 MGA-0951 MGA-0961 MGA-0981 MGA-0991 MGA-1001 MGA-1011 | Viscosidad. Valoración de vitamina "A". Variación de volumen. Volumetría. Índice de yodo. Determinación de zinc. |
| 28.- Laboratorios Becar, S.A. de C.V. Responsable Biol. Lorena Campos Herrera. Dirección Tiziano No. 5218, Col. Real Vallarta, C.P. 45020, Zapopan, Jalisco. Tel. 01-33-36-29-03-22 Fax. 01-33-35-63-88-99 Autorización TA-05-03 Fecha de autorización 16/07/2003 Fecha de vencimiento 16/07/2005 | NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método de prueba 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. | Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. |
| 29.- Ingeniería de Control Ambiental y Saneamiento, S.A. de C. V. Responsable Ing. Gabriel Trujillo Castellanos Dirección 14 Oriente 4014, Col. América Sur, Puebla, Pue. Tel. 01 222 2 36 77 47 Autorización TA-08-03 Fecha de autorización 10/09/2003 Fecha de vencimiento 10/09/2005 | NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. NOM-116-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. | Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. |
| 30.- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. Responsable Ing. Olga Arce León Dirección Alfredo B. Nobel No. 21, Centro Industrial Puente de Vigas C.P. 54070, Tlalnepantla, Edo. de México | NOM-009-SSA1-1993, Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles. NOM-015/1-SCFI/SSA-1994, Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de | Determinación de plomo y cadmio solubles. Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, plomo, mercurio y selenio. |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Tel. 53904152 Fax 55 65 86 01 Autorización TA-09-03 Fecha de autorización 10/09/2003 Fecha de vencimiento 10/09/2005</p> | <p>biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba. 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 purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> | <p>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> |
| <p>31.- Centro de Control Total de Calidades del Bajío, S.A. de C. V. Responsable Ing. José Carlos Alvarez Rivero Dirección Privada de Conin No. 1 C.P. 76000 Querétaro, Qro. Tel. (442) 215-73-04 Fax. (442) 216-75-62 Autorización TA-10-03 Fecha de autorización 10/09/2003 Fecha de vencimiento 10/09/2005</p> | <p>NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. NOM-116-SSA1-1994, Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. 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. 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) Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. Apéndice normativo A. A2 Nitrógeno amoniacal (NTV). 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>32.- Laboratorio de Análisis de Pesticidas del Bajío, S.A. de C.V. Responsable Ing. José Carlos Alvarez Rivero Dirección Carretera Panamericana Km. 269 C.P. 38080. Celaya, Gto. Tel. (461) 612-98-40</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). EPA method 608 organochlorine pesticides and PCB's. Method for organic chemical analysis of municipal and industrial wastewater.</p> | <p>Método multiresidual para la determinación de plaguicidas en muestras con alto y bajo contenido de humedad. Método multiresidual para la determinación de plaguicidas en muestras de agua potable y residual.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Fax. (461) 612-91-77 Autorización TA-11-03 Fecha de autorización 10/09/2003 Fecha de vencimiento 10/09/2005</p> | <p>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. 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 productos con contenido de grasa mayor a 2%. Método multiresidual para la extracción y determinación de plaguicidas en muestras con azúcar. Determinación de plaguicidas en muestras con azúcar.</p> |
| <p>33.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Chihuahua Responsable QBP. Imelda Machado Muñoz. Dirección Jiménez No. 4203, Col. Cuarteles, C.P. 31440, Chihuahua, Chihuahua, México Tels. 01-614-411-33-15 01-614-411-63-05 Fax. 01-614-411-37-66 Autorización TA-18-03 Fecha de autorización 01/12/2003 Fecha de vencimiento 1/12/2005</p> | <p>NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-040-SSA1-1993, Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. NOM-116-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. 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. NOM-145-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-184-SSA1-2002, Productos</p> | <p>Apéndice normativo A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>. 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 ion flúor. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Método por arena o gasa. Determinación de microorganismos mesófilos aerobios, mesófilos anaerobios, termófilos aerobios, termófilos anaerobios. Apéndice normativo B Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B2. Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales por la técnica de diluciones en tubo múltiple. Apéndice normativo A1 y A2 Preparación de muestras de leche. A.3 Determinación de</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>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-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>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 Determinación de acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados.</p> <p>Apéndice Normativo. C. Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales.</p> <p>9.6 Determinación de fluoruros.</p> |
| <p>34.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Hidalgo Responsable D. en C. Armida Zúñiga Estrada. Dirección Boulevard Luis Donaldo Colosio S/N, Parque Poblamiento, C.P. 42088, Pachuca, Hidalgo, México Tels. 01-771-7165812/7165818 7165814/7165817 Fax. 01-771-7165814 Autorización TA-02-04 Fecha de autorización 23/02/2004 Fecha de vencimiento 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-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-145-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002,</p> | <p>Apéndice normativo A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo A. 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>Apéndice normativo B B2. Sólo determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>9.3 Determinación de color. 9.6 Determinación de fluoruros.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias. | 9.10 Determinación de cloro residual (Método colorimétrico con DFD). 9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno. |
| 35.- Coordinación de Investigación. Unidad de Investigación Químico Biológicas. PROFECO. Responsable Dr. Francisco Ramos Gómez. Dirección Alemania No. 14, Col. Parque San Andrés, C.P. 04040, México D.F. Tel. 55 44 20 60 Fax. 55 44 20 60 Autorización TA-05-04 Fecha de autorización 19/03/2004 Fecha de vencimiento 19/03/2006 | NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. NOM-116-SSA1-1994, Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-142-SSA1-1995, Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial. NOM-145-SSA1-1995, Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-180-SSA1-1998, Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Equipos de tratamiento de uso doméstico. Requisitos sanitarios. 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. | Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente. 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). 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. Método de prueba para evaluar la eficiencia de reducción bacteriana en agua. Apéndice A. Método de prueba de eficiencia antimicrobiana de sustancias germicidas miscibles en agua. |
| 36.- Grupo Integral de Servicios Fitosanitarios ENA, S.A. de C.V. | NOM-188-SSA1-2002, Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo | Apéndice normativo C. Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales. |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Responsable M. en C. Alfonso Lucas Gutiérrez.</p> <p>Dirección Emiliano Zapata No. 10, San Luis Huexotla, C.P. 56250, Texcoco, Edo. de México. Tel. 01 (595) 928 41 78 Fax. 01 (595) 928 40 77</p> <p>Autorización TA-06-04</p> <p>Fecha de autorización 19/03/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 19/03/2006</p> | humano y animal. | |
| <p>37.- Laboratorios Romano, S.A. de C.V.</p> <p>Responsable QFB. Leopoldo Romano Morales.</p> <p>Dirección Boulevard Tepic-Xalisco 224, C.P. 63167, Tepic, Nayarit. Tel. 01 (311) 214 25 43</p> <p>Autorización TA-07-04</p> <p>Fecha de autorización 19/03/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 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>38.- Laboratorio Integral de Calidad en Alimentos, S.A. de C.V.</p> <p>Responsable Q. en A. María Cristina Valdez Murua.</p> <p>Dirección Prolongación 16 de Septiembre No. 203, Col. Diligencias, C.P. 76020, Querétaro, Qro. Tel. 01 (442) 223 03 97 Fax. 01 (442) 248 36 31</p> <p>Autorización TA-08-04</p> <p>Fecha de autorización 19/03/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 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>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 Roeser 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>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>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 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>39.- Laboratorio de Especialidades Inmunológicas S.A. de C.V. Responsable D. en C. Lydia Mota de la Garza Dirección Av. Gran Canal S/N Frente al 6859 Col. Ampliación Casa Alemán Delegación Gustavo A. Madero CP. 07580, México D.F. Tel. 57 53 26 96 Autorización TA-09-04 Fecha de autorización 15/04/2004 Fecha de vencimiento 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</p> | <p>Apéndice normativo A. A.2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i></p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Inciso 8. Cuenta total de hongos y levaduras y mesofílicos aerobios. Inciso 9. Identificación de patógenos: <i>Staphylococcus aureus</i>, bacterias Gram negativas, <i>Pseudomonas sp.</i>, <i>Salmonella sp.</i> y pruebas selectivas para <i>Escherichia coli</i>. 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</i></p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>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><i>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>40.- Onsite Laboratories de México S.A. de C.V. Responsable Ing. Susana García Ballesteros. Dirección Av. Juan Escutia No. 67 Col. Condesa Delegación Cuauhtémoc C.P. 06140, México D.F. Tel. 52 86 95 59 Autorización TA-11-04 Fecha de autorización 15/04/2004 Fecha de vencimiento 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>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>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>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>41. Q. César Clemente Alvarado García. Responsable Q. César Clemente Alvarado García. Dirección Prol. de Norte 6, No. 13 Col. Abelardo L. Rodríguez, C.P. 94310, Orizaba, Ver., México. Tel. 01 (272) 72 616 29 Autorización TA-12-04 Fecha de autorización 15/04/2004 Fecha de vencimiento 15/04/2006</p> | <p>NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. 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. 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. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Apéndice Normativo "B". Determinación de nitritos. 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> |
| <p>42. Análisis y Servicios de Asesoría Profesional, S.A. de C.V. Responsable QFB. Enrique Herrera Guadarrama Dirección Viveros de la Hacienda 65-B Col. Viveros del Valle 54060, Tlalnepantla, Edo. de México Tel. 53 65 88 33 Autorización TA-15-04 Fecha de autorización 10/06/2004 Fecha de vencimiento 10/06/2006</p> | <p>NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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 NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> | <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> |
| <p>43. Laboratorio de Calidad Química Veracruzana, S.C. Responsable QFB. Ma. de Lourdes García Gómez</p> | <p>NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. NOM-110-SSA1-1994, Bienes y servicios. Preparación y dilución</p> | <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>Dirección Condominio Galatea No. 53 Geo Villas del Puerto, C.P. 91963 Veracruz, Ver. Tel. 01 229 9 25 83 46</p> <p>Autorización TA-22-04</p> <p>Fecha de autorización 12/08/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 12/08/2006</p> | <p>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. NOM-112-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-114-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. 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 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 NMP, B.2 Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de dilución en tubo múltiple.</p> |
| <p>44. Laboratorio Estatal de Salud Pública del Estado de Veracruz. Responsable M. en C. Aurora Parissi Crivelli</p> <p>Dirección Eucalipto S/N. Lote 7, Manzana 1ZC Fracc. Framboyanes, Col. Industrial Bruno Pagliai, C.P. 91697 Veracruz, Ver. Tels. 01 229 9 81 29 51 9 81 13 90</p> <p>Autorización TA-23-04</p> <p>Fecha de autorización 12/08/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 12/08/2006</p> | <p>NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-088-SSA1-1994, Bienes y servicios. Contaminación por radionúclidos en alimentos de consumo masivo importados. Límites máximos permisibles. Annual Book of ASTM Standards. Standard Test Method for Beta Particle Radioactivity of Water. Designation D 1890-90/Andrew D. Eaton, Leonore S. Clesceri, Arnold E. Grenberg. 1995. Standard Method for the Examination of Water and Wastewater. 19th. Edition. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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.</p> | <p>Procedimiento para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo A, A.1. Método de espectrometría gamma para la determinación de Cesio-134 y Cesio-137 en alimentos y agua; A.2 Determinación de Estroncio-90 en alimentos y agua. Cuantificación de la actividad β total en agua potable, purificada y fuentes de abastecimiento.</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 microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</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 dilución en tubo múltiple. |
| 45. Laboratorio Estatal de Salud Pública del Estado de Querétaro Responsable QFB. Ma. Elena Gil Recasens Dirección Río Lerma No. 215, Col. Menchaca 2, C.P. 76140 Querétaro, Qro. Tel. 220 74 14 Fax 220 72 40 Autorización TA-29-04 Fecha de autorización 07/10/2004 Fecha de vencimiento 07/10/2006 | NOM-031-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-115-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. NOM-143-SSA1-1995, Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> . NOM-145-SSA1-1995, Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. | Procedimiento para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i> . Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> . 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. Confirmativa para <i>Escherichia coli</i> (por el método de EC.MUG). |
| 46. Comité para el Fomento y Protección Pecuaria del Estado de Nuevo León, A.C. Responsable Ing. José Muraira Gutiérrez Dirección Carretera a Reynosa Km. 4.5. Terrenos de la Exposición Ganadera, C.P. 67100 Guadalupe, Nuevo León. Tels. 01(81) 83 67 44 86 01(81) 83 67 44 87 Fax 01(81) 83 37 56 30 Autorización | NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. 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. NOM-111-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. NOM-112-SSA1-1994, Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del | Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>TA-34-04</p> <p>Fecha de autorización 11/11/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 11/11/2006</p> | <p>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-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-143-SSA1-1995, Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos.</p> <p>Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</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. Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. Esterilizados comercialmente.</p> <p>Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> |
| <p>47. Laboratorio de Control Industrial, S.A. de C.V. Responsable Lic. Carlos Moreno Rivas</p> <p>Dirección Viveros de la Cascada 87, Local, Col. Viveros de la Loma, C.P. 54080 Tlalnepantla, Estado de México. Tel. 53 62 43 39 Fax 53 65 45 92</p> <p>Autorización TA-36-04</p> <p>Fecha de autorización 10/12/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 10/12/2006</p> | <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994, Seguridad e información comercial en juguetes.</p> <p>Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.</p> | <p>Determinación de metales pesados Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg y Se.</p> |

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

| Razón Social | Alcance |
|--|---|
| <p>1.- Asociación Mexicana para la Investigación Clínica, A.C.</p> <p>Responsable Dra. Rosalba Alonso Campero</p> <p>Dirección Cumbres 107, Col. Ciudad de los Niños, C.P. 42090, Pachuca Hidalgo. Tel. 01- 771-71-443-77</p> | <p>Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Fax 01- 771-71-442-99 Fecha de autorización 10/09/2003 Fecha de vencimiento 10/09/2005</p> | |
| <p>2.- Biophade, S.C. Responsable QFB. Carlos Santander Hernández. Dirección Plan de Muyuguarda 313-3, Col. La Cebada San Lorenzo, C.P. 16040, Xochimilco, D.F. Tel. 55 55 01 29 Autorización TA-14-04 Fecha de autorización 13/05/2004 Fecha de vencimiento 13/05/2006</p> | <p>Unidad analítica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>3.- Centro de Estudios Biofarmacéuticos, S.C. Responsable QFB. Miriam del Carmen Carrasco Portugal. Dirección Guadalupe I. Ramírez 715, Col. Tepepan, C.P. 16020, Xochimilco D.F. Tel. 54 89 01 88 Fecha de autorización 31/01/2002 Fecha de vencimiento *</p> | <p>Unidad analítica para estudios de bioequivalencia y biodisponibilidad.</p> |
| <p>4.- Centro A.F. de Estudios Tecnológicos, S.A. Responsable QFB. María del Consuelo Pérez Mora Dirección Nicolás San Juan 1024, Col. Del Valle, C.P. 03100, B. Juárez, D.F. Tel. 54-88-70-00 Fax 55-75-17-13 Autorización TA-06-03 Fecha de autorización 16/07/2003 Fecha de vencimiento 16/07/2005</p> | <p>Unidad analítica para estudios de perfil de disolución, bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>5.- Centro de Investigación Farmacológica y Biotecnológica, S.A. de C.V. Responsable Dr. Jorge Luis Poo Ramírez Dirección: Puente de Piedra 150, Col. Toriello Guerra, C.P. 14050, Tlalpan, D.F.</p> | <p>Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Tels. 54-47-13-69, 54-47-13-71 Fax 54-47-13-70 Fecha de autorización 5/11/2002 Fecha de vencimiento *</p> | |
| <p>6.- Clínica de Enfermedades Crónicas y de Procedimientos Especiales, S.C. Responsable Méd. Cir. y Partero Jaime Carranza Madrigal Dirección Miguel de Guevara 101, Col. Mirador del Punhuato, C.P. 58249, Morelia, Mich. Tel. 01 (443)-323-28-28 Autorización TA-21-04 Fecha de autorización 12/08/2004 Fecha de vencimiento 12/08/2006</p> | <p>Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>7.- Departamento de Farmacología y Toxicología de la Facultad de Medicina de la U.A.N.L. Responsable Méd. Cir. y Partero Alfredo Piñeyro López. Dirección Av. Gonzalitos número 235 Nte., Col. Mitras Centro, C.P. 64460, Monterrey, Nuevo León. Tel. 01 (818) 3 48 51 47 Fax. 3 48 77 63 Autorización TA-04-04 Fecha de autorización 23/02/2004 Fecha de vencimiento: 23/02/2006</p> | <p>Unidad clínica y analítica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>8.- Departamento de Farmacología, Laboratorio de Farmacocinética, Facultad de Medicina UNAM. Responsable M. en C. Luis Jesús García Aguirre. Dirección</p> | <p>Unidad analítica para estudios de perfil de disolución, bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Circuito Interior S/N Edificio de Investigaciones 6o. piso. Facultad de Medicina. Ciudad Universitaria, C.P. 04510, Coyoacán. D.F. Tel. 56 23 21 67 Fax 56 16 14 89</p> <p>Fecha de autorización 31/05/2002</p> <p>Fecha de vencimiento *</p> | |
| <p>9.- Facultad de Química UNAM Laboratorio 112 y 113.</p> <p>Responsable QFB. Inés Fuentes Noriega.</p> <p>Dirección Ciudad Universitaria S/N, C.P. 04510, Coyoacán, D.F. Tel. 56 22 52 82 Fax 56 22 53 29</p> <p>Autorización TA-27-04</p> <p>Fecha de autorización 9/09/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 9/09/2006</p> | <p>Unidad analítica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>10.- ICT Mexicana, S.A. de C.V. Asociación en Participación Contrato No. 1</p> <p>Responsable QFB. Marcos Gil Rodríguez Lezama.</p> <p>Dirección Cafetal No. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400, Iztacalco, D.F. Tel. 56 50 06 00</p> <p>Autorización TA-16-04</p> <p>Fecha de autorización 10/06/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 10/06/2006</p> | <p>Unidad analítica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad</p> |
| <p>11.- OPD Hospital Civil de Guadalajara “Dr. Juan I. Menchaca”.</p> <p>Responsable Dr. Leobardo Alcalá Padilla.</p> <p>Dirección Salvador Quevedo y Zubieta No.</p> | <p>Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>750. Col. Independencia, C.P. 44340, Guadalajara Jalisco. Tel. 01 (333) 6 13 04 34 Fax 6 17 71 77</p> <p>Fecha de autorización 10/09/2001</p> <p>Fecha de vencimiento *</p> | |
| <p>12.- Lambda Científica, S.A. de C.V.</p> <p>Responsable QFB. José Luis Ibarnea Avila.</p> <p>Dirección Municipio Libre No. 160, Col. Portales, C.P. 03300, Benito Juárez D.F. Tels. 56 04 94 29/56 04 93 78 Fax 56 05 17 44</p> <p>Autorización TA-33-04</p> <p>Fecha de autorización 11/11/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 11/11/2006</p> | <p>Unidad analítica para estudios de perfiles de disolución.</p> |
| <p>13.- Laboratorio de Investigación y Desarrollo Farmacéutico. U de G</p> <p>Responsable QFB. Héctor Manuel González Martínez.</p> <p>Dirección Blvd. Marcelino García Barragán No. 1451, Col. Olímpica, C.P. 44840, Guadalajara, Jalisco. Tel. 01 (333) 6 19 08 32</p> <p>Autorización TA-13-04</p> <p>Fecha de autorización 15/04/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 15/04/2006</p> | <p>Unidad analítica para realizar estudios de perfil de disolución y bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>14.- Laboratorio de Control ARJ, S.A. de C.V.</p> <p>Responsable QFB. Marcos Gil Rodríguez. Lezama</p> <p>Dirección Cafetal No. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400, Iztacalco, D.F. Tel. 56 50 06 00 Fax 56 48 46 54</p> <p>Autorización TA-20-03</p> <p>Fecha de autorización 1/12/2003</p> <p>Fecha de vencimiento</p> | <p>Unidad analítica tercero autorizado para realizar estudios de perfiles de disolución.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>01/12/2005</p> <p>15.- Nysco de México, S.A. de C.V. Responsable QFB. Ma. de Lourdes Isabel Domínguez Suárez Dirección Calz. Ermita Iztapalapa No. 436-B, Col. Mexicaltzingo, C.P. 09080, Iztapalapa, D.F. Tel. 56 70 24 14 Autorización TA-21-03 Fecha de autorización 1/12/2003 Fecha de vencimiento 1/12/2005</p> | <p>Unidad analítica tercero autorizado para realizar estudios de perfiles de disolución.</p> |
| <p>16.- Unidad de Farmacología Clínica Facultad de Medicina UNAM Hospital Español. Responsable Dr. Fermín Ignacio Antonio Valenzuela Gómez Gallardo. Dirección Av. Ejército Nacional No. 613, Sala 19, Col. Granada, C.P. 11560, Miguel Hidalgo, D.F. Tel. 56 50 06 00 Fax 56 50 05 80 Fecha de autorización 24/06/2002 Fecha de vencimiento *</p> | <p>Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>17.- Servicios de Investigación de Farmacología Clínica-Hospital General de México Responsable Dr. Adolfo Fernández de los Santos Dirección Dr. Balmis No. 148, Col. Doctores C.P. 06726, México, D.F. Tels. 59 99 61 33/10 35 06 24 Fecha de autorización 13/02/2001 Fecha de vencimiento *</p> | <p>Unidad clínica y analítica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>18.- Laboratorio ICT Mexicana, S.A. de C.V. Asociación en Participación Contrato No. 3. Responsable QFB. José Manuel Cárdenas Gutiérrez Dirección Av. Observatorio No. 330, Col. América, Miguel Hidalgo. C.P. 11820, México, D.F. Tels. 26 52 12 92/56 03 51 02 Fax 56 03 54 96 Autorización TA-22-03 Fecha de autorización 01/12/2003 Fecha de vencimiento 1/12/2005</p> | <p>Unidad clínica tercero autorizado para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad</p> |
| <p>19.- Centro de Investigación Farmacológica y Biotecnológica,</p> | <p>Unidad analítica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>S.A. de C.V. Responsable Dr. Jorge Luis Poo Ramírez Dirección Puente de Piedra No. 150, Col. Toriello Guerra, C.P. 14050, Tlalpan, México, D.F. Tels. 52 55 54 24/52 55 7281 Fax 52 55 54 47/52 55 1370 Autorización: TA-23-03 Fecha de autorización 8/12/2003 Fecha de vencimiento 8/12/2005</p> | |
| <p>20. Policlínicas Millenium, S.A. de C.V. Responsable Dra. Piedad Espinosa Hernández Dirección Juan Alvarez No. 3 Col. Barrio San Miguel Delegación Iztapalapa 09360, México, D.F. Tels. 56 85 73 73 56 85 78 65 Autorización TA-10-04 Fecha de autorización 15/04/2004 Fecha de vencimiento 15/04/2006</p> | <p>Unidad clínica y analítica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>21. Qually Corporación, S.A. de C.V. Responsable QFB. Amparo Charvel Gaos Dirección Calle 3 No. 47, Int. G7, PB Col. Alce Blanco 53370, Naucalpan, Edo. de México Tel. 55 76 42 42 Autorización TA-18-04 Fecha de autorización 10/06/2004 Fecha de vencimiento 10/06/2006</p> | <p>Unidad analítica para realizar estudios de perfiles de disolución y bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |
| <p>22. Instituto de Investigación Clínica de Occidente, S.A. de C.V. Responsable Dra. Adriana Galavíz Muro Dirección Río Suchiate No. 1139 Col. Olímpica C.P. 44430, Guadalajara, Jalisco Tel. 01 33 36 50 37 45</p> | <p>Unidad clínica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p> |

| | |
|--|---|
| Autorización TA-28-04 Fecha de autorización 9/09/2004 Fecha de vencimiento 9/09/2006 | |
| 23. Investigación Farmacológica y Biofarmacéutica, S.A. de C.V. Director General Dr. Fermín Ignacio Antonio Valenzuela Gómez Gallardo Dirección Periférico Sur No. 4927 Col. Arenal Tepepan C.P.14610, México, D.F. Tel. 54 89 74 32/56 53 59 63 Autorización TA-32-04 Fecha de autorización 11/11/2004 Fecha de vencimiento 11/11/2006 | Unidad clínica para realizar estudios de biodisponibilidad y/o bioequivalencia. |

* Vigente hasta la resolución del trámite.

Fecha de última actualización: 31 de diciembre de 2004.

México, D.F., a 11 de enero de 2005.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.