

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; 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 y 3o. fracción VII, 10 fracciones XVI y XXV del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, expide el presente Aviso por el que se da a conocer la lista de terceros autorizados al 11 de mayo de 2006.

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

Razón Social	Normas Oficiales Mexicanas	Métodos de Prueba
<p>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 TA-02-05 Fecha de Autorización 20/01/2005 Fecha de vencimiento 20/01/2007</p>	<p>NOM-009-SSA1-1993. Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.</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 de NMP), en agua para uso y consumo humano.</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.</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>Determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Metales pesados: Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg y Se, en juguetes y artículos escolares.</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 de NMP), en agua para uso y consumo humano.</p> <p>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 de NMP. B.2 Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de dilución en tubo múltiple. En agua para uso y consumo humano.</p> <p>Apéndice Informativo B. Determinación de bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</p>

	<p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel.</p> <p>NMX-AA-008-SCFI-2000. Análisis de agua. Determinación de pH. Método de prueba. pH (potencial de hidrógeno) en agua para uso y consumo humano.</p> <p>NMX-AA-034-SCFI-2001. Determinación de sólidos totales en agua para uso y consumo humano.</p> <p>NMX-AA-072-SCFI-2001. Determinación de dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Dureza total, en agua para uso y consumo humano.</p> <p>NMX-AA-073-SCFI-2001. Determinación de cloruros totales en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Cloruros, en agua para uso y consumo humano.</p> <p>NMX-AA-083-1982. Método para la determinación de olor en agua. Olor en agua y hielo para uso y consumo humano.</p> <p>Método EPA 350.1-1993. Determinación de nitrógeno amoniacal, en agua para uso y consumo humano.</p> <p>Método EPA 9036-1986. Determinación de sulfatos en agua para uso y consumo humano.</p> <p>Standard Methods for the Water and Wastewater. S.M.W.W. 20th 2160B. 1998. Sabor en agua y hielo para uso y consumo humano.</p>	<p>Inciso 9. Métodos de prueba. Inciso 9.3 Color. Inciso 9.4 Turbiedad. Inciso 9.5 Boro. Método de curcumina. Inciso 9.6 Fluoruros. Inciso 9.7 Cianuros totales. Inciso 9.8 Nitrógeno de nitratos. Método colorimétrico de brucina. Inciso 9.9 Nitrógeno de nitritos. Inciso 9.10 Cloro residual. Método colorimétrico DFD. Inciso 9.11 Determinación de formaldehído total por cromatografía de líquidos (CLAR). Inciso 9.12 Sustancias activas al azul de metileno. Inciso 9.13 Determinación de trihalometanos.</p> <p>Determinación de pH. Método de prueba. pH (potencial de hidrógeno) en agua para uso y consumo humano.</p> <p>Determinación de sólidos totales en agua para uso y consumo humano.</p> <p>Determinación de dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Dureza total, en agua para uso y consumo humano.</p> <p>Determinación de cloruros totales en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Cloruros, en agua para uso y consumo humano.</p> <p>Método para la determinación de olor en agua. Olor en agua y hielo para uso y consumo humano.</p> <p>Determinación de nitrógeno amoniacal, en agua para uso y consumo humano.</p> <p>Determinación de sulfatos en agua para uso y consumo humano.</p> <p>Sabor en agua y hielo para uso y consumo humano.</p>
<p>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 Autorización TA-20-04 Fecha de Autorización 12/08/2004 Fecha de vencimiento 12/08/2006</p>	<p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994 Salud ambiental. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición: Especificaciones nutrimentales</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método 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>Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, mercurio, plomo y selenio.</p> <p>Apéndice Normativo C. C.5 Determinación de sodio (por A-A).</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>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, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. 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> para 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>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>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada, por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>Apéndice normativo "B". Determinación de nitratos y nitritos.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.2 Determinación de 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 presencia de termofílicos anaerobios.</p> <p>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.</p> <p>Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> para alimentos.</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>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 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.</p> <p>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 N. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400, México, D.F. Tel. 56-50-06-00 56-50-05-08 Autorización TA-25-04 Fecha de Autorización 09/09/2004 Fecha de vencimiento 09/09/2006</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 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-SSA1-1194. 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-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-009-SSA1-1994. Salud ambiental cerámica vidriada y métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio soluble. Plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-086-SSA1-1993. Bienes y servicios, alimentos y bebidas no alcohólicas con modificación en su composición. Especificaciones nutrimentales.</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>Mesofílicos anaerobios Mesofílicos aerobios Termofílicos anaerobios Termofílicos aerobios.</p> <p>Determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Apéndice normativo C C.1 Determinación de grasa C.1.1 Método del extracto etéreo C.1.2 Método de Roese Gottlieb (hidrólisis alcalina) C.2 Determinación de azúcares C.2.1 reductores directos y totales C.5 Determinación de sodio (Na)</p>

	<p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994-Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares, límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de pruebas.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable, agua purificada por espectrofotometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-015-SSA1-1993. Que establece las especificaciones sanitarias de los equipos para transfusión con filtro sin aguja.</p> <p>NOM-016-SSA1-1993. Que establece las especificaciones sanitarias de los condones de hule látex.</p> <p>NOM-051-SSA1-1993. Que establece las especificaciones sanitarias de las jeringas estériles desechables de plástico.</p> <p>NOM-052-SSA1-1993. Que establece las especificaciones sanitarias de las sondas para drenaje urinario de hule látex natural estéril, modelo Foley.</p> <p>NOM-067-SSA1-1993. Que establece las especificaciones sanitarias de las suturas quirúrgicas.</p>	<p>Determinación de metales pesados, antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, plomo, mercurio y selenio.</p> <p>Determinación de humedad.</p> <p>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable, agua purificada.</p> <p>Determinación de furfural, alcoholes superiores, metanol y aldehídos.</p> <p>6.6.4.1 Arsénico, cadmio, fluoruros (como F), níquel, plata, plomo y selenio. 6.6.4.2 Otros contaminantes: Sustancias activas al azul de metileno y Desinfectantes: Cloro residual libre.</p> <p>Oxido de etileno residual, absorbancia, esterilidad, pirógenos, prueba de seguridad, cambio del pH (pruebas de inyección sistémica, metales pesados, residuo no volátil), especificaciones del látex: toxicidad sistémica aguda, prueba de reactividad intracutánea y metales pesados.</p> <p>6.3 Defectos visibles</p> <p>6.4 Orificios no visibles o rasgaduras</p> <p>6.5 Longitud del condón.</p> <p>6.6 Determinación del ancho del condón.</p> <p>6.8 Solidez del color.</p> <p>6.9 Envejecimiento acelerado (condones pigmentados).</p> <p>6.10 Volumen y presión de estallamiento (originales y envejecidos).</p> <p>6.11 Hermeticidad del envase primario.</p> <p>pH, esterilidad, pirogenicidad, toxicidad, reacciones titulares, volumen o capacidad, escala, barril, ceja o reborde, ensamble del émbolo o pistón, longitud de proyección del émbolo con respecto al barril, posición del pivote sobre el barril, espacio muerto, sellado de envase.</p> <p>Determinación del oxido de etileno residual, determinación de metales pesados, prueba de seguridad (toxicidad), resistencia a la tensión.</p> <p>8.2.1 Acabado de la sutura y aguja.</p> <p>8.2.2 Longitud de la sutura y aguja.</p> <p>8.2.4 Resistencia a la tensión.</p> <p>8.2.5 Resistencia del ensamble de la hembra con la aguja</p> <p>8.2.7 Esterilidad (Sutura y aguja).</p> <p>8.2.8 Inyección sistémica y prueba intracutánea.</p> <p>De la sutura:</p> <p>8.2.1 Deshilachamiento.</p> <p>8.2.10 Firmeza del color.</p> <p>8.2.11 Compuestos solubles de cromo.</p> <p>8.2.12 Contenido de cromo.</p> <p>8.2.14 Características (forma y dimensiones).</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>NOM-079-SSA1-1994. Que establece las especificaciones sanitarias de las sondas para drenaje biliar en forma de "T" modelo Kehr, estériles y no estériles.</p> <p>NOM-081-SSA1-1994. Que establece las especificaciones sanitarias de los catéteres para embolectomía modelo Fogarty.</p> <p>NOM-082-SSA1-1994. Que establece las especificaciones sanitarias de las sondas para drenaje biliar en forma de "T" modelo Catell, estériles y no estériles.</p> <p>NOM-084-SSA1-1994. Que establece las especificaciones sanitarias de los tubos de hule látex natural para canalización tipo Pen-rose.</p> <p>NOM-085-SSA1-1994. Que establece las especificaciones sanitarias de los guantes de hule látex natural para cirugía y exploración en presentación estéril y no estéril.</p> <p>NOM-094-SSA1-1994. Que establece las especificaciones sanitarias de las sondas de silicón para drenaje urinario modelo Foley.</p> <p>NOM-095-SSA1-1994. Que establece las especificaciones sanitarias del dispositivo intrauterino "T" de cobre modelo 380A.</p> <p>NOM-096-SSA1-1994. Que establece las especificaciones sanitarias de los guantes de cloruro de polivinilo para exploración (examen) en presentación estéril y no estéril.</p> <p>NOM-097-SSA1-1994. Que establece las especificaciones sanitarias de las sondas de hule látex natural para drenaje urinario modelo Nelatón.</p> <p>NOM-133-SSA1-1995. Que establece las especificaciones sanitarias de las agujas hipodérmicas desechables.</p>	<p>Esterilidad, óxido de etileno residual, determinación de metales pesados (ppm), resistencia a la tensión</p> <p>Esterilidad, pirógenos, prueba de seguridad, metales pesados (ppm) en plásticos y hules, óxido de etileno residual.</p> <p>Químicas: metales pesados (ppm), óxido de etileno residual. Biológicas y microbiológicas: reactividad intracutánea y esterilidad. Físicas: resistencia a la tensión.</p> <p>Metales pesados (ppm), óxido de etileno residual, seguridad, esterilidad, resistencia a la tensión.</p> <p>5.1 Acabado. 7.1 Dimensiones. 7.2 Espesores. Sin envejecimiento: 7.3 Determinación del módulo 500% de alargamiento. 7.6 Resistencia a la tensión. 7.4 Alargamiento a la ruptura. Con envejecimiento: 7.6 Resistencia a la tensión. 7.4 Alargamiento a la ruptura. 7.5 Con 5 esterilizaciones 7.8.2 Prueba de hermeticidad (sólo para guantes de exploración). Esterilidad, pruebas de seguridad, metales pesados, óxido de etileno residual. Propiedades: Resistencia a la tensión</p> <p>Inyección sistémica, prueba intracutánea, implantación, metales pesados (ppm), óxido de etileno residual, esterilidad, identidad, residuos de la ignición, dimensiones, flexibilidad.</p> <p>5.2 Acabado. 5.9 Esterilidad 7.1 Dimensiones. 7.2 Espesores. 7.3 Alargamiento a la ruptura. 7.4 Resistencia a la tensión. 7.5 Irritabilidad en piel. 7.7 Óxido de etileno residual. Metales pesados (ppm), óxido de etileno residual, prueba de seguridad (toxicidad), esterilidad, resistencia a la tensión.</p> <p>Pirógenos, toxicidad, reacciones tisulares, esterilidad, óxido de etileno residual.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>NOM-134-SSA1-1995. Que establece las especificaciones sanitarias de los tubos endotraqueales de plástico, grado médico con marca radiopaca, estériles, desechables, con globo de alto volumen y baja presión, con orificio: tipo Murphy y sin globo tipo Magill. Esterilidad, seguridad, prueba intracutánea, inyección, implantación, metales pesados (ppm), óxido de etileno residual.</p> <p>NOM-135-SSA1-1995. Que establece las especificaciones sanitarias de la sonda para el control de la epistaxis. Esterilidad, pruebas de seguridad, inyección, prueba intracutánea irritabilidad, metales pesados (ppm), óxido de etileno residual.</p> <p>NOM-136-SSA1-1995. Que establece las especificaciones sanitarias de las bolsas para recolección de orina. Esterilidad, óxido de etileno residual, pruebas de seguridad, metales pesados (ppm).</p> <p>NOM-139-SSA1-1995. Que establece las especificaciones sanitarias de las bolsas para recolectar sangre. Prueba de esterilidad, pH, pirógenos, prueba de seguridad, prueba de inyección, prueba intracutánea, prueba de implantación, metales pesados (ppm).</p> <p>NOM-140-SSA1-1995. Que establece las especificaciones sanitarias de las bolsas para fraccionar sangre. Prueba de esterilidad, pH, pirógenos, prueba de seguridad, prueba de inyección, prueba intracutánea, prueba de implantación, metales pesados (ppm).</p> <p>NOM-148-SSA1-1996. Que establece las especificaciones sanitarias de las agujas para biopsia desechables y estériles tipo Tru-Cut. Esterilidad, pirógenos, toxicidad, reacción intracutánea, óxido de etileno residual.</p> <p>NOM-149-SSA1-1996. Que establece las especificaciones sanitarias de las sondas para alimentación. Metales pesados (ppm), esterilidad, óxido de etileno residual, prueba intracutánea, prueba de inyección sistémica.</p>	<p>Esterilidad, seguridad, prueba intracutánea, inyección, implantación, metales pesados (ppm), óxido de etileno residual.</p> <p>Esterilidad, pruebas de seguridad, inyección, prueba intracutánea, irritabilidad, metales pesados (ppm), óxido de etileno residual.</p> <p>Esterilidad, óxido de etileno residual, pruebas de seguridad, metales pesados (ppm).</p> <p>Prueba de esterilidad, pH, pirógenos, prueba de seguridad, prueba de inyección, prueba intracutánea, prueba de implantación, metales pesados (ppm).</p> <p>Prueba de esterilidad, pH, pirógenos, prueba de seguridad, prueba de inyección, prueba intracutánea, prueba de implantación, metales pesados (ppm).</p> <p>Esterilidad, pirógenos, toxicidad, reacción intracutánea, óxido de etileno residual.</p> <p>Metales pesados (ppm), esterilidad, óxido de etileno residual, prueba intracutánea, prueba de inyección sistémica.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>NOM-150-SSA1-1996. Que establece las especificaciones sanitarias del equipo para hemodiálisis temporal, yugular o femoral, adulto e infantil. Oxido de etileno residual, esterilidad, pirógenos, prueba intracutánea, prueba de inyección, metales pesados (ppm), prueba de implantación de catéter.</p> <p>NOM-151-SSA1-1996. Que establece las especificaciones sanitarias de las bolsas para ostomía (colostomía, ileostomía, urostomía y drenaje). Irritabilidad en piel del adhesivo, metales pasados (ppm).</p> <p>NOM-152-SSA1-1996. Que establece las especificaciones sanitarias de los catéteres rígidos para diálisis peritoneal infantil y adulto. Esterilidad, óxido de etileno residual, pirógenos. Plásticos: prueba intracutánea, prueba de inyección sistémica, metales pesados (ppm), límite de acidez y alcalinidad. Hules: implantación.</p> <p>NOM-155-SSA1-2000. Que establece las especificaciones sanitarias de la cánula para traqueostomía de cloruro de polivinilo. Metales pesados (ppm), esterilidad, residuos de óxido de etileno, pirógenos o endotoxinas bacterianas, prueba intracutánea, inyección, prueba de implantación.</p> <p>NOM-161-SSA1-1998. Especificaciones sanitarias para la sonda desechable gastrointestinal, con marca radiopaca modelo Levin. Metales pesados (ppm), prueba intracutánea, prueba de inyección sistémica.</p>	<p>Oxido de etileno residual, esterilidad, pirógenos, prueba intracutánea, prueba de inyección, metales pesados (ppm), prueba de implantación de catéter.</p> <p>Irritabilidad en piel del adhesivo, metales pasados (ppm).</p> <p>Esterilidad, óxido de etileno residual, pirógenos. Plásticos: prueba intracutánea, prueba de inyección sistémica, metales pesados (ppm), límite de acidez y alcalinidad. Hules: implantación.</p> <p>Metales pesados (ppm), esterilidad, residuos de óxido de etileno, pirógenos o endotoxinas bacterianas, prueba intracutánea, inyección, prueba de implantación.</p> <p>Metales pesados (ppm), prueba intracutánea, prueba de inyección sistémica.</p>
<p>4.- Bufete Químico S.A de C.V. Responsable M. en C. Germán Espinosa Arciniega. Dirección Dr. Atl No. 286, Col. Santa María la Ribera C.P.06400, México D.F. Tel: 50 10 90 00 Fax: 55 41 60 49 e-mail: info@bufetequimico.com.mx Autorización TA-05-06 Fecha de Autorización 02/03/2006 Fecha de vencimiento 02/03/2008</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. 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-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.</p> <p>NOM-029-SSA1-1993 Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p>	<p>Apéndice Normativo A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Métodos de prueba para la determinación de 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>Modificación a la NOM-040-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición: Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994 Bienes y Servicios Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y Servicios Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP), en agua para uso y consumo humano.</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, hierro, 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, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>Apéndice Normativo A</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación de la muestra. 2. Determinación de cloruro de sodio. 3. Determinación de ión flúor. Método del electrodo del ión selectivo. 6. Determinación de yodato de potasio. <p>Apéndice Normativo C</p> <ol style="list-style-type: none"> C.1.1 Grasa extracto etéreo. C.1.2 Grasa hidrólisis alcalina. C.2.1 Azúcares reductores totales directos. C. 7. Determinación de fibra dietética. <p>Las determinaciones sólo podrán aplicarse a alimentos modificados en su composición.</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 de NMP), en agua para uso y consumo humano.</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>Arsénico y mercurio.</p> <p>Apéndice Normativo A</p> <ol style="list-style-type: none"> A.1 pH. A.2 Nitrógeno amoniacal (NVT).
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<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-143-SSA1-1995, Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>CCAYAC-M-004, Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), Detección de coliformes totales, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por NMP.</p> <p>NOM-147-SSA1-1996, Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> <p>NOM-180-SSA1-1998, Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Equipos de tratamiento de tipo doméstico. Requisitos sanitarios.</p> <p>NMX-F-320-S-1978. Determinación de fosfatos en embutidos.</p> <p>Método oficial internacional AOAC, 17a. Ed. 2000. Residuos de pesticidas Capítulo 985.22.</p> <p>Método Oficial AOAC 970.52-1995, Consideraciones Generales Multiresiduos.- Residuos de Pesticidas Organoclorados y Organofosforados. Métodos Generales de Multiresiduos.</p> <p>NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p> <p>NOM-188-SSA1-2002, Productos y servicios. Control de Aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-186-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Cacao, productos y derivados. I Cacao. II Chocolate. III. Derivados. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial.</p> <p>Capítulo 4 FDA BAM 8a. Ed. 1998. Aislamiento de <i>Escherichia coli</i>. Compendio de métodos analíticos. Agencia de Riesgos Microbiológicos. Ottawa 1996.</p>	<p>Apéndice Normativo B</p> <p>Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.</p> <p>B.6.2.1 Presencia de mesófilos aerobios.</p> <p>B.6.2.2 Presencia de mesófilos anaerobios.</p> <p>B.6.2.3 Presencia de termófilos aerobios.</p> <p>B.6.2.4 Presencia de termófilos anaerobios.</p> <p>Método para la determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.</p> <p>Estimación de la densidad microbiana por la técnica del NMP. Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de dilución en tubo múltiple.</p> <p>Prueba confirmativa para <i>Escherichia coli</i> por el método ECG-MUG.</p> <p>Apéndice Normativo A.</p> <p>A.1 Método para la determinación de materia extraña pesada en harinas de cereales.</p> <p>A.2 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de trigo.</p> <p>A.3 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de maíz.</p> <p>A.4 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de arroz.</p> <p>A.5 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de cebada, harina de avena y mezcla de cereales secos.</p> <p>A.6 Método para la determinación de humedad y sólidos totales en harina.</p> <p>Apéndice informativo A</p> <p>Determinación de organismos coliformes totales. Método del sustrato cromogénico.</p> <p>Determinación de fosfatos en embutidos.</p> <p>Determinación de plaguicidas organoclorados por cromatografía de gases. (En alimentos, productos agrícolas y tejidos animales).</p> <p>Procedimiento para la determinación de residuos de pesticidas organoclorados en múltiples residuos.</p> <p>Apéndice Normativo B</p> <p>Determinación de nitritos.</p> <p>Apéndice normativo C</p> <p>Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales.</p> <p>Apéndice normativo A</p> <p>Materia extraña. Cacao, productos y derivados. Aflatoxinas totales por método de columna de inmunoafinidad.</p> <p>Determinación de <i>Escherichia coli</i> O157: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. Tel. 55-14-33-91 55-25-40-10 Ext.130 Fax. 55-52-07-91 Autorización TA-16-03 Fecha de Autorización 01/12/2003 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>NOM-009-SSA1-1993. Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-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. 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>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 Ión fluor.</p> <p>Apéndice normativo C. C.1.1 Grasa por extracto etéreo. C.1.2 Grasa por hidrólisis alcalina. C.1.3 Grasa por hidrólisis ácida. C 2.1 Azúcares reductores totales y directos. C5 Sodio (por AA). C6 Colesterol.</p> <p>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>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos, frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p> <p>NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>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>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.</p> <p>Método 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 dilución en tubo múltiple. B.2 Apartado 3.1.4 Prueba confirmativa para <i>Escherichia coli</i>, por el método EC-MUG.</p> <p>Apéndice informativo B. Bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</p> <p>Apéndice Normativo. A.5 Vitamina A por HPLC. A.8 Humedad. A.9 Determinación de vitamina D₃.</p> <p>Apéndice Normativo. A.2 Aflatoxinas totales por método de columna de inmovilidad.</p> <p>Apéndice Normativo. C. Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales.</p> <p>Inciso 9.3 Color. Inciso 9.4 Turbiedad. Inciso 9.5. Boro. Método de curcumina. Inciso 9.6 Fluoruros. Inciso 9.7 Cianuros totales. Inciso 9.8 Nitrógeno de nitratos. Método colorimétrico de brucina. Inciso 9.9 Nitrógeno de nitritos. Inciso 9.10 Cloro residual. Método colorimétrico DFD. Inciso 9.12 Sustancias activas al azul de metileno.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Ensayo inmunológico enzimático R-Biopharm. Productos cárnicos.</p> <p>NMX-F-309-2001. Normex. Método de prueba para la determinación de conservadores en alimentos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método fluorométrico 953.17. Vitamina 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 B₉ (Acido fólico) en preparados vitamínicos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método microbiológico 952.2. Vitamina B₁₂ (Cianocobalamina) en preparados vitamínicos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método volumétrico 967.21. Vitamina C (Acido ascórbico) en preparados vitamínicos y jugos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International. Método HPLC 955.10. Patulina en jugo de manzana.</p>	<p>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>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.</p> <p>Responsable Q.B.P. Alma Lidia Cristerna H.</p> <p>Dirección Hacienda del Mezquital No. 550, Col Haciendas de Escobedo, C.P. 66050, Escobedo, Nuevo, León.</p> <p>Tel. 01(81)83 846729 / 83973577 83521815 / 83320884</p> <p>Fax. 01(81)83 52 08 19</p> <p>Autorización TA-01-04</p> <p>Fecha de Autorización 23/02/2004</p> <p>Renovación de autorización en trámite</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>Procedimiento para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice Normativo C</p> <p>C.1.1 Grasa extracto etéreo.</p> <p>C.1.2 Grasa por hidrólisis alcalina.</p> <p>C.1.3 Grasa por hidrólisis ácida.</p> <p>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>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-SSA1-1995. 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>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>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>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 leche. Especificaciones sanitarias.</p>	<p>Apéndice Normativo A 1. Método para la determinación de materia extraña pesada en harinas de cereales. A.2 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de trigo. A.3 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de maíz. A.4. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de arroz. A.5. Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de cebada, harina de avena y mezcla de cereales secos. B. 1. Determinación de materia extraña ligera en alimentos a base de cereales de semillas comestibles de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.</p> <p>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. Tel. 01-777- 315-75-72 01-777- 316-38-21 01-777-316-29-64 Autorización TA-26-04 Fecha de Autorización 09/09/2004 Fecha de vencimiento 09/09/2006</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-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-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</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>Apéndice normativo C. C.1.1 Determinación de grasa. Método del extracto etéreo.</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>Método de prueba 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 humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>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-07-05 Fecha de Autorización 9/06/2005 Fecha de vencimiento 9/06/2007</p>	<p>NOM-006-SSA1-1993. Salud Ambiental. Pinturas y barnices. Pinturas y barnices. Preparación de extracciones ácidas de las capas de pintura seca para la determinación de plomo soluble.</p> <p>NOM-009-SSA1-1993. Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.</p> <p>NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-028-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Pescados en conserva. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-029-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados 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. Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>Modificación a la 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. Método para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p>	<p>Determinación de plomo soluble.</p> <p>Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de metales pesados. Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg y Se.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1. Determinación de <i>V. cholerae</i> en pescados. A.1.1 Preparación de la muestra. A.3 Materia extraña. Residuos de orina en alimentos.</p> <p>Apéndice Normativo A. Determinación de histamina por: A.1 TLC (cromatografía de capa fina).</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1. Preparación de la muestra para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>: 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 A. A.1 Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en quesos. A.1.1 Preparación de la muestra. A.2 Materia extraña (método de filtración).</p> <p>Apéndice normativo A. A. Método de prueba. A.1 Determinación de <i>Vibrio cholerae</i> en helados y bases o mezclas para helados. A.1.1 Preparación de la muestra.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1 Preparación de la muestra. A.2 Determinación de cloruro de sodio. A.3 Determinación de ión fluoruro método del electrodo de ión selectivo. A.4 Determinación de humedad. A.5 Determinación de residuos insolubles en agua. A.6 Determinación de yodato de potasio. A.7 Determinación de yoduro de sodio o potasio.</p> <p>Apéndice Normativo C. C.1 Grasa. C.1.1 Determinación de grasa por extracto etéreo. C.1.2 Determinación de grasa por hidrólisis alcalina. C.1.3 Determinación de grasa por hidrólisis ácida. C.1.4 Prueba para determinar la presencia de peróxidos en éter. C.2 Azúcares. C.2.1 Azúcares reductores totales y directos. C.3 Gluten. C.3.1 Gluten húmedo. C.3.2 Gluten seco. C.5 Sodio (por AA). C.7 Fibra dietética. C.8 Determinación de sacarina.</p> <p>Inciso 8, cuenta total de: Hongos y levaduras. Mesófilos aerobios.</p> <p>Inciso 9 identificación de patógenos: 9.3 Identificación de <i>Staphylococcus aureus</i>. 9.5 Identificación de bacterias Gram negativas. 9.5.1 Pruebas para identificación de <i>Pseudomonas</i> sp. 9.5.2 Pruebas para identificación de <i>Salmonella</i> sp. 9.5.3 Pruebas selectivas para <i>Escherichia coli</i>.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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. Métodos de prueba para la determinación de metales pesados por espectrometría de absorción atómica en alimentos y agua. Cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio, en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes herméticos y sometidos a tratamiento térmico.</p>	<p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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. Método por arena o gasa.</p> <p>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. B.1. Determinación de nitritos y nitratos. 1.1 Determinación de nitrito (método colorimétrico). 1.2 Determinación de nitratos (método colorimétrico). 1.3 Determinación de nitratos (método colorimétrico). 1.4 Determinación de nitritos y nitratos (método modificado de Grau y Mirna).</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1 pH. A.2 Nitrógeno amoniacal (NVT). A.3 Determinación de cloruro de sodio (método volumétrico). 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. 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>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. Método de prueba microbiológico para alimentos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados.</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-159-SSA1-1996. Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-181-SSA1-1998. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos que deben cumplir las sustancias germicidas para tratamiento de agua de tipo doméstico.</p>	<p>Apéndice Normativo B. B.1 Proteína cruda (método Kjeldahl-Gunning). B.2 Determinación de vitamina D₃ – HPLC. B.11 La determinación de vitamina K₁, método: cromatografía líquida de alta resolución (HPLC). B.12 Determinación de ácido ascórbico (vitamina C). 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. B.19 Determinación de cloruro (Cl) por valoración. B.20 Determinación de yodo (I). Método del electrodo de ión selectivo.</p> <p>Apéndice Normativo B. B.1 Determinación del por ciento de alcohol en volumen a 20°C (293 K) (% alc. Vol.). B.2 Determinación de furfural. B.3 Determinación de alcoholes superiores (aceite de fusel) excepto n-propanol en bebidas alcohólicas destiladas. B.4 Determinación de metanol. B.4.1 Método Químico. B.5 Determinación de aldehídos, esterés, alcoholes superiores y metanol (método cromatográfico). B.6 Determinación de bióxido de azufre libre. B.7 Determinación de bióxido de azufre total. B.8 Determinación de aldehídos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Listeria monocytogenes</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>Apéndice Normativo A. A.1 Materia extraña pesada en harina de cereales. A.2 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de trigo. A.3 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de maíz. A.4 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de arroz. A.5 Método para la determinación de materia extraña ligera en harina de cebada, harina de avena, y mezcla de cereales secos. A.6 Método para la determinación de humedad y sólidos totales en harina. Apéndice Normativo B. B.1 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. C.1 Método 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. C.2 Método para la determinación de materia extraña ligera en pan blanco y productos con alto contenido de grasa. C.3 Método para la determinación de materia extraña ligera en panes con alto contenido de fibra.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1 Determinación de la α-Amilasa.</p> <p>Apéndice Normativo A. Método de prueba de eficiencia antimicrobiana de sustancias germicidas miscibles en agua. Determinación de bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</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 leche. Especificaciones sanitarias. 34.- NOM-186-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Cacao, productos y derivados. I Cacao. II Chocolate. III Derivados. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Apéndice Normativo A. A.1. Determinación de materia extraña para chocolate, cocoas y pasta de cacao.</p> <p>NOM-186-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Cacao, productos y derivados. I Cacao. II Chocolate. III Derivados. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial.</p> <p>NOM-187-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NMX-F-309-2001-NORMEX Alimentos. Método de prueba para la determinación de conservadores en alimentos.</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 en aguas naturales, residuales y residuales tratadas.</p>	<p>Apéndice Normativo A. A1 y A2 Preparación de muestras de leche. A.3 Determinación de inhibidores. A.3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa). A.3.2 Sales cuaternarias de amonio (prueba cualitativa). A.3.3 Oxidantes (prueba cualitativa). A. 3.4 Determinación de formaldehído (prueba cualitativa). A.3.5 Inhibidores, determinación por pruebas microbiológicas (residuos de antibióticos). A.4 Fosfatasa residual. A.5 Vitamina A por HPLC, fase reversa. A.7 Determinación de materia extraña en leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado. A.8 Determinación de humedad en leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado sometido a deshidratación. A.9 Determinación de vitamina D₃. Apéndice Normativo B. Para productos deshidratados o en polvo. B.1 Determinación de coliformes totales en placa. B.2 Determinación de <i>E. coli</i>.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1 Determinación de acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados. A.2 Determinación de Fosfatasa residual.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1. Determinación de materia extraña para chocolate, cocoas y pasta de cacao.</p> <p>Métodos de prueba. Determinación: Inciso 8. Métodos de prueba. Inciso 8.1.5 Determinación de materia extraña en tortillas, harinas preparadas para elaborar tortillas y tostadas. Inciso 8.1.6 Determinación de Índice de acidez en los aceites y grasas. Inciso 8.1.10 Determinación de óxido de calcio y magnesio en cal viva (CaO) y cal hidratada Ca(OH)₂.</p> <p>Determinaciones: Inciso 9. Métodos de prueba. Inciso 9.3 Color. Inciso 9.4 Turbiedad. Inciso 9.5 Boro. Método de curcumina. Inciso 9.6 Fluoruros. Inciso 9.7 Cianuros totales. Inciso 9.8 Nitrógeno de nitratos. Método colorimétrico de brucina. Inciso 9.9 Nitrógeno de nitritos. Inciso 9.10 Cloro residual. Método colorimétrico DFD. Inciso 9.11 Determinación de formaldehído total por cromatografía de líquidos (CLAR). Inciso 9.12 Sustancias activas al azul de metileno.</p> <p>Determinación de conservadores en alimentos. 2.3 Método espectrofotométrico I y II. 3.4 método de cromatografía de líquidos de alta resolución. 3.1 Método volumétrico benzoatos. 3.2 Método espectrofotométrico ácido benzoico.</p> <p>Método de prueba. pH (potencial de hidrógeno).</p> <p>Método de prueba. Nitrógeno total Kjeldahl.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>NMX-AA-034-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de sólidos y sólidos disueltos en aguas naturales, residuales y residuales tratadas.</p> <p>NMX-AA-036-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de acidez y alcalinidad en aguas naturales, residuales y residuales tratadas.</p> <p>NMX-AA-044-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de cromo hexavalente en aguas naturales, potables, residuales y residuales tratadas.</p> <p>NMX-AA-050-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de fenoles totales en aguas naturales, residuales y residuales tratadas.</p> <p>NMX-AA-051-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de metales por absorción atómica en aguas naturales, potables, residuales y residuales tratadas.</p> <p>NMX-AA-072-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas.</p> <p>NMX-AA-073-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de cloruros totales en aguas naturales, residuales y residuales tratadas.</p> <p>NMX-AA-093-SCFI-2000. Análisis de agua. Determinación de conductividad electrolítica.</p> <p>NMX-F-320-S-1978. Determinación de fosfatos en embutidos.</p> <p>NMX-501-1987. Ingenios azucareros. Determinación de bióxido de azufre en muestras de azúcares blancos.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International, 17th Ed. 2000. Método 962.13.</p> <p>Official Methods of Analysis of AOAC International, 17th Ed. 2000. Método 973.49.</p> <p>Environment Protection Agency. EPA 508. Determinación de pesticidas clorados en agua natural, potable y envasada.</p> <p>Environment Protection Agency. Método EPA 524.2 Determinación de compuestos orgánicos volátiles (BTEX) en agua potable.</p> <p>Environment Protection Agency. EPA-8081-A para la determinación de pesticidas organoclorados en agua proveniente de extractos sólidos y líquidos.</p>	<p>Método de prueba. Sólidos y sólidos disueltos.</p> <p>Método de prueba. Acidez y alcalinidad.</p> <p>Determinación de cromo hexavalente</p> <p>Método de prueba. Fenoles totales.</p> <p>Determinación Aluminio, antimonio, calcio, estaño, magnesio, manganeso, níquel, plata, potasio, selenio, sodio.</p> <p>Método de prueba. Dureza total.</p> <p>Método de prueba. Cloruros totales.</p> <p>Método de prueba. Conductividad electrolítica.</p> <p>Determinación de fosfatos en embutidos.</p> <p>Determinación de bióxido de azufre en muestras de azúcares blancos.</p> <p>Método 962.13. Cafeína en bebidas no alcohólicas (método espectrofotométrico).</p> <p>Método 973.49. Nitrógeno amoniacal en agua. Aguas de superficie salinas, potable (domiciliaria) y residuales.</p> <p>Determinación de pesticidas clorados en agua natural, potable y envasada. Determinación de lindano, heptacloro, aldrín, endrín, clordano, heptacloro epóxido, metoxicloro, DDT.</p> <p>Determinación de compuestos orgánicos volátiles (BTEX) en agua potable. Determinación de benceno, tolueno, etilbenceno, o/m/p-xileno.</p> <p>Determinación de pesticidas organoclorados en agua proveniente de extractos sólidos y líquidos. Determinación de aldrín, dieldrín, α-clordano, lindano, β-clordano, lindano, hexaclorobenceno, heptacloro, heptacloro epóxido, 4,4'DDT, metoxicloro.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Environment Protection Agency. EPA-8151-A. Determinación de herbicidas clorados en muestras de suelo y agua residual.</p> <p>Environment Protection Agency. EPA-8260. Determinación de compuestos orgánicos volátiles en muestras de suelo y agua residual.</p> <p>Manuals of food quality control. FAO Food and nutrition paper. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, 1986. Food analysis: general techniques, additives, contaminants, and composition.</p>	<p>Determinación de herbicidas clorados en muestras de suelo y agua residual. Herbicida 2,4 – D.</p> <p>Determinación de benceno, tolueno, o-m-p-xileno, trihalometanos totales, endrín y etilbenceno.</p> <p>Determinación de Colorante Artificial. Método de extracción con lana virgen.</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. Tel: 58 60 14 28 al 43 Autorización TA-01-05 Fecha de Autorización 20/01/2005 Fecha de vencimiento 20/01/2007</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-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-131-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p>	<p>Apéndice normativo C, C.1.2 Determinación de grasa por hidrólisis alcalina.</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>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Apéndice normativo B, B.1. Determinación de proteína cruda (Método de Kjeldahl-Gunning).</p> <p>Apéndice normativo A, A.8. Determinación de humedad. Apéndice normativo B, B.1 Determinación de coliformes totales en placa (para productos deshidratados o en polvo).</p>
<p>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. Tel: 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</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 para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Únicamente hasta el aislamiento de las colonias.</p> <p>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.</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 para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. Únicamente hasta el aislamiento de las colonias.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos. Únicamente hasta el aislamiento de las colonias.</p>

<p>11.- LICONSA S.A. de C.V. Planta Tlalnepantla.</p> <p>Responsable Q. Ana Nereyda Rivera Galindo.</p> <p>Dirección Av. Presidente Juárez No. 58 C.P. 54000, Tlalnepantla, Edo. de México. Tel: 55 65 98 11 Fax 55 65 98 11 Ext. 2042</p> <p>Autorización TA-30-04</p> <p>Fecha de Autorización 07/10/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 07/10/2006</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-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-131-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p>	<p>Apéndice normativo C, C.1.2 Determinación de grasa por hidrólisis alcalina.</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>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Apéndice normativo B, B.1. Determinación de proteína cruda (Método de Kjeldahl-Gunning).</p> <p>Apéndice A.8. Determinación de humedad.</p>
<p>12.- Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V.</p> <p>Responsable Ing. Mario Alberto Hernández Romo.</p> <p>Dirección Loma Bonita No. 72, Col. San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, México, D.F.</p> <p>Autorización TA-17-04</p> <p>Fecha de Autorización 10/06/2004</p> <p>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.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA1-1994. Salud ambiental. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>Método EPA 8080-A. Noviembre, 1990. Determinación de pesticidas organoclorados en muestras de suelo y aguas residuales.</p> <p>Método EPA 8020. Septiembre, 1994. Determinación de compuestos orgánicos volátiles (BTEX) en muestras de suelo y aguas residuales.</p> <p>Método EPA 8015-B. Diciembre. 1996. Determinación de hidrocarburos totales del petróleo en muestras de suelo y aguas residuales.</p>	<p>Método de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, mercurio, plomo y selenio.</p> <p>Determinación de α-BHC, Lindano, β-BHC, Heptacloro, δ-BHC, Aldrín, Heptacloro epóxido, Endosulfan I, 4,4'DDE, Dieldrín, Endosulfan sulfato, Endrín, 4,4'DDD, Endosulfan II, 4,4'DDT, Endrin Aldehído, Metoxicloro y PCB 1260.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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>

	Método EPA 8100. Septiembre, 1986. Determinación de hidrocarburos poliaromáticos en muestras de suelo y aguas residuales.	Determinación de Naftaleno, Acenafileno, Acenepteno, Fluoreno, Fenantreno, Antraceno, Fluoranteno, Pireno, Benzo (a) antraceno, Criseno, Benzo (b) fluoranteno, Benzo (k) fluoranteno, Benzo (a) pireno, Indo 1-2-3- pireno, Dibenzoantraceno, Benzo (g-h-i) pirileno.
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. Tel. 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>NOM-009-SSA1-1993, Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de cadmio y plomo solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/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.</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, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p>	<p>Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, plomo, mercurio y selenio.</p> <p>Apéndice Normativo C.1. Determinación de grasa: C.1.1 Método del extracto etéreo, C.1.2 Método de Roese-Gottlieb (hidrólisis alcalina), C.1.3 Grasa por hidrólisis ácida, C.2.1 Determinación de azúcares reductores totales y directos, C.3.2 Gluten seco, C.5 Determinación de sodio (por A-A), C.7 Determinación de fibra dietética.</p> <p>Inciso 8 Cuenta total de hongos, levaduras y mesófilos 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>.</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>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc, y mercurio.</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 comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones o especificaciones sanitarias y nutrimentales.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>Official Methods of Annalasis of AOAC International. Método volumétrico 967.21.</p>	<p>Apéndice Normativo A. A.1 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 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, 9.7 Determinación de cianuros totales, 9.8 Determinación de nitrógeno de nitratos. Método colorimétrico de brucina, 9.9 Determinación de nitrógeno de nitritos, 9.10 Determinación de cloro residual. Método colorimétrico con DFD 9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno, 9.13 Determinación de trihalometanos.</p> <p>Determinación de vitamina C (Acido ascórbico) en preparaciones vitamínicas y jugos.</p>
<p>14.- Servicios Profesionales Químico Biológicos S.A. de C.V. Responsable Ing. José C. Aguirre Langle. Dirección Calle 8 Oriente, No. 1612-102, Col. Los Remedios, C.P. 72000, Puebla, Puebla. Tel. 01(222)234 14 62 Fax. 01(222) 235 29 77 Autorización TA-07-06 Fecha de Autorización 23/03/2006 Fecha de vencimiento 23/03/2008</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>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p>

	<p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella 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 de arena o gasa.</p> <p>CCAYAC-M-004, Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), Detección de coliformes totales, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por NMP.</p> <p>NOM-181-SSA1-1998, Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos que deben cumplir las sustancias germicidas para tratamiento de agua, de tipo doméstico.</p>	<p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método 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>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método de arena o gasa.</p> <p>Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de dilución en tubo múltiple. Prueba confirmativa para <i>Escherichia coli</i> por el método ECG-MUG</p> <p>Apéndice Informativo B</p> <p>Determinación de bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</p>
<p>15.- Servicios de Agua y Drenaje de Monterrey, I.P.D.</p> <p>Responsable Ing. Maricela Pérez Enriquez.</p> <p>Dirección 15 de mayo 318 Pte. Zona Centro, C.P. 64000, Monterrey, N. L. Tel. 01-81-8340-0031 Fax. 01-81-8345-9587</p> <p>Autorización TA-31-04</p> <p>Fecha de Autorización 07/10/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 07/10/2006</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-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>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>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. Determinación de compuestos orgánico-volátiles (BTEX) en agua potable.</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 metóxyclo.</p> <p>Determinación de benceno, tolueno, etilbenceno y o-m-p-xileno.</p>
<p>16.- 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 01/12/2003 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p>	<p>Apéndice normativo A. A.5 Yodato de sodio o de potasio. A.7 Ión flúor.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Método por arena o gasa.</p> <p>Determinación de arsénico en agua.</p>

	<p>NOM-145-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</p>	<p>Apéndice normativo 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.</p> <p>Apéndice normativo A A.3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa).</p> <p>Apéndice normativo A. A1 Acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados.</p> <p>9.6 Fluoruros.</p>
<p>17.- 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 TA-10-06 Fecha de Autorización 11/05/2006 Fecha de vencimiento 11/05/2008</p>	<p>NOM-009-SSA1-1993 Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.</p> <p>NOM-029-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>Modificación a la NOM-040-SSA1-1993 (23 de Septiembre 2003). 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 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>Plomo y cadmio solubles en cerámica y alfarería vidriada.</p> <p>Arsénico, antimonio, bario, cadmio, cromo, plomo, selenio, mercurio en juguetes y artículos escolares.</p> <p>Apéndice Normativo A A.1 Preparación de la muestra para la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>. A.2 Determinación de ácido sulfuroso (total). Método Monier-Williams modificado. Apéndice Normativo A A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice Normativo A A.1 Preparación de la muestra. A.2 Determinación de cloruro de sodio. A.3 Determinación de ion fluor, método del electrodo de ion selectivo. A.4 Determinación de humedad. A.6 Determinación de yodato de potasio. A:7. Determinación de yoduro de sodio o potasio. 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>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Métodos de prueba para la determinación de metales pesados por espectrofotometría de absorción atómica en alimentos y agua.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados.</p> <p>NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.</p> <p>NOM-199-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>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel.</p> <p>NOM-213-SSA1-2002. Bienes y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NMX-AA-051-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de metales por absorción atómica en aguas naturales, potables, residuales y residuales tratadas.</p> <p>NMX-F-317-S-1978. Método para la determinación de pH en alimentos.</p> <p>CCAYAC-M-004. Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable NMP. Detección de coliformes totales, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por NMP.</p>	<p>Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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>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 A.1 pH. A.2 Nitrógeno amoniacal (NVT).</p> <p>Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice Normativo A A1 y A2 Preparación de muestras de leche. A.3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa). A.3.2 Sales cuaternarias de amonio (prueba cualitativa). A.3.3 Oxidantes (prueba cualitativa). A.4 Fosfatasa residual.</p> <p>Apéndice Normativo A A.1 Toma de muestra. A.2 Limpieza del material utilizado para el análisis de la muestra. A.3 Método de prueba por espectrofotometría de absorción atómica con horno de grafito, corrector de fondo, muestreador automático, modificador de matriz y plataforma de l'vov. A.4 Método de prueba por Voltamperometría de resolución anódica.</p> <p>Inciso 9 Inciso 9.6 Fluoruros. Inciso 9.9 Nitrógeno de nitritos. Inciso 9.10 Cloro residual. Método colorimétrico DFD</p> <p>7.5.2 Determinación de nitritos (método colorimétrico).</p> <p>Únicamente se autoriza para la determinación de: aluminio, bario y manganeso.</p> <p>Determinación de pH en alimentos.</p> <p>9.1 Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. 9.2 Cálculo aproximado del NMP y 95% de límite de confianza. 9.3 Detección de coliformes totales, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por NMP.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>18.- 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 Roo. Tel. 01-983-832-51-05 Ext.136 Fax. 01-983-833-02-39 Autorización GC03-02 Fecha de Autorización 17/04/2002 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos refrigerados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>Apéndice normativo "A". Punto 2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>. Identificación y confirmación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice normativo "B". Estimación de la densidad microbiana por la técnica de número más probable. Coliformes, coliformes fecales y <i>E. coli</i> por técnica de diluciones en tubos múltiples.</p>
<p>19.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Tamaulipas Responsable QFB. Norma Alicia Villarreal Reyes. 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-08-06 Fecha de Autorización 23/03/2006 Fecha de vencimiento 23/03/2008</p>	<p>Modificación a la NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias</p> <p>NMX-AA-008-SCFI-2000. Análisis de agua-Determinación de pH- Método de prueba.</p> <p>NMX-AA-026-SCFI-2001. Análisis de agua – Determinación de nitrógeno total Kjeldahl en aguas naturales, residuales y residuales tratadas – Método de prueba.</p> <p>NMX-AA-072-SCFI-2001. Análisis de agua – Determinación de dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas – Método de prueba.</p> <p>NMX-AA-073-SCFI-2001. Análisis de agua – Determinación de cloruros totales en aguas naturales, residuales y residuales tratadas – Método de prueba.</p> <p>NMX-AA-093-SCFI-2000. Análisis de agua. Determinación de conductividad electrolítica.</p>	<p>Apéndice Normativo A</p> <p>A.3 Determinación de ión fluoruro método del electrodo de ión selectivo.</p> <p>A.6 Determinación de yoduro de sodio o potasio.</p> <p>A.7 Determinación de yodato de sodio o potasio.</p> <p>Potencial de hidrogeno (pH) en agua.</p> <p>Nitrógeno amoniacal y total en agua.</p> <p>Determinación de dureza total en agua.</p> <p>Determinación de cloruros totales en agua.</p> <p>Determinación de conductividad electrolítica.</p>

	<p>NOM-031-SSA1-1993. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición: Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-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 sp</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.</p> <p>NOM-213-SSA1-2002. Bienes y servicios. Productos y servicios cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados.</p> <p>NOM-131-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994 Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>CCAYAC-M-004, Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), Detección de coliformes totales, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por NMP. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP.</p> <p>Prueba rápida de Enterolert. EPA-823-B-02-004. National Beach Guidance and Required Performance Criteria for Grants. Washington D.C. June 2002 y Code Federal Regulations (CFR) Tit. 40 parte 136.</p>	<p>Apéndice Normativo A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Apéndice Normativo C. C.1.1 Determinación de grasa por extracto etéreo. C.1.2 Determinación de grasa por hidrólisis alcalina.</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 para la determinación de <i>Salmonella sp</i> en alimentos.</p> <p>Humedad en alimentos.</p> <p>7.5.2 Determinación de nitritos. (método colorimétrico).</p> <p>Apéndice Normativo A A.1 pH. A.2 Nitrógeno amoniacal (NVT).</p> <p>B.1 Proteína cruda (Método Kjeldahl-Gunning).</p> <p>Bacterias coliformes totales. Técnica del número más probable.</p> <p>Bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de dilución en tubo múltiple.</p> <p>Enterococos en agua.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>NOM-181-SSA1-1998. Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos 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.</p> <p>NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequillas, cremas, productos lácteos condensados azucarados, productos lácteos fermentados y acidificados. Dulces a base de leche.</p> <p>NOM-187-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.</p> <p>NOM-188-SSA1-2002. Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NMX-AA-074-SCFI-1981. Métodos normalizados para análisis de agua potable, y residuales.</p>	<p>Apéndice Normativo A. Método de prueba de eficiencia antimicrobiana de sustancias germicidas miscibles en agua. Determinación de bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</p> <p>Apéndice Normativo A A.3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa). A.3.2 Sales cuaternarias de amonio (prueba cualitativa). A.3.3 Oxidantes (prueba cualitativa). A.3.4 Determinación de formaldehído (prueba cualitativa). A.4 Fosfatasa residual.</p> <p>Apéndice Normativo A A.1 Acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados. A.2 Fosfatasa residual.</p> <p>8. Métodos de prueba. 8.1.7. Determinación de aflatoxinas en masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas.</p> <p>Apéndice normativo C. C.1, C.2 y C.3. Determinación de aflatoxinas en cereales por método fluorométrico.</p> <p>Inciso 9.3. Color Inciso 9.4 Turbiedad Inciso 9.6 Fluoruros Inciso 9.12 Sustancias activas al azul de metileno</p> <p>Determinación de ion sulfato.</p>
<p>20.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Tlaxcala. Responsable QFB. Luis Arturo Muñoz López. 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 09/09/2004 Fecha de vencimiento 09/09/2006</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>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 fluor. 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>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>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, 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>21.- 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. Tel. 54-45-54-95 54-45-54-96 Fax. 54-45-54-94. Autorización TA-21-05 Fecha de Autorización 10/11/2005 Fecha de vencimiento 10/11/2007</p>	<p>NOM-009-SSA1-1993. Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.</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 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 de NMP).</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>Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de metales pesados. Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg y Se.</p> <p>Apéndice Normativo C. C.1 Grasa. C.1.1 Determinación de grasa por extracto etéreo. C.1.3 Determinación de grasa por hidrólisis ácida. C.2 Azúcares. C.2.1 Azúcares reductores totales y directos. C.5 Determinación de sodio C.7 Fibra dietética. Estas metodologías sólo se podrán aplicar en alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición.</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 de NMP).</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-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Métodos de prueba para la determinación de metales pesados por espectrometría de absorción atómica en alimentos y agua.</p> <p>NOM-129-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados.</p> <p>NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes herméticos y sometidos a tratamiento térmico.</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.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>AOAC. Cáp.16.17 th Ed. 2000</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, en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>Apéndice Normativo A 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 mesófilos aerobios. B.6.2.2 Presencia de mesófilos anaerobios. B.6.2.3 Presencia de termófilos aerobios. B.6.2.4 Termófilos anaerobios.</p> <p>Apéndice Normativo B B.2 Determinación de vitamina D₃ – HPLC. B.12 Determinación de ácido ascórbico (vitamina C). B.14 Determinación de calcio. B.15 Determinación de magnesio. B.16 Determinación de zinc. B.17 Determinación de hierro B.18 Determinación de potasio Esta metodología sólo se podrá aplicar en alimentos para lactantes y niños de corta edad.</p> <p>Método para la determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice Normativo A. A1 y A2 Preparación de muestras de leche. A.5 Vitamina A por HPLC, fase reversa. A.7 Determinación de materia extraña en leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado.</p> <p>Método 960.49. Materia extraña por método de filtración en leche evaporada, leche condensada, crema dulce, leche en polvo y leche descremada. Método 969.41 Materia extraña ligera en pastas alimentarias (método de flotación). Método 972.32. Determinación de materia extraña ligera (pre y post molienda) en harina blanca (método de filtración). Método 972.38 Determinación de materia extraña ligera en pescado enlatado y productos de pescado (método de flotación).</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>U.S. Department of Health and Human Services U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition Bacteriological Analytical Manual <i>Online</i> January 2001 Appendix 2 Most Probable Number from Serial Dilutions</p> <p>American Public Health Association 1992. Standard methods for the examination of water and wastewater, United States of America, Washington, D.C. 18th. Edition.</p> <p>U.S. Department of Health and Human Services U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition Bacteriological Analytical Manual <i>Online</i> January 2001</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Chapter 4 Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria <p>Appendix 2 Most Probable Number from Serial Dilutions</p> <p>U.S. Department of Health and Human Services U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition Bacteriological Analytical Manual <i>Online</i> January 2001 Chapter 4 Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria</p>	<p>Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Para agua y hielo.</p> <p>Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Para agua y hielo (5 tubos).</p> <p>Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>E. coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple. Para alimentos (serie de 3-3-3) y para moluscos bivalvos (serie 5-5-5).</p> <p>Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>E. coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple. Para germicidas, filtros y desinfectantes (serie 5-5-5)</p>
<p>22.- Microanálisis Toxicológicos S.A. de C.V.</p> <p>Responsable Dr. Jesús de la Cruz Martínez.</p> <p>Dirección Av. J. Cantú Leal 2551, Fraccionamiento Estadio C.P.64830, Monterrey, Nuevo León Tel: 01 (818) 3 59 93 35 Fax:01 (818) 3 87 09 77 e-mail: microtox@prodigy.net.mx</p> <p>Autorización TA-03-06</p> <p>Fecha de Autorización 19/01/2006</p> <p>Fecha de vencimiento 19/01/2008</p>	<p>NOM-199-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>Apéndice A. 3 Método de prueba. Espectrofotometría de absorción atómica con horno de grafito.</p>
<p>23.- Corporativo de Servicios en Agua y Ambiente, S.A. de C.V.</p> <p>Responsable Ing. Jaime Williams Rivera.</p> <p>Dirección Plaza Minas San Antonio, Av. Camino de Minas 501, Locales 21 y 22, Col. Lomas de Becerra, C.P 01279, México, D.F. Tel. 55-63-22-65 / 55-98-63-06 Fax. 55-98-24-20</p> <p>Autorización TA-05-05</p> <p>Fecha de Autorización 14/04/2005</p> <p>Fecha de vencimiento 14/04/2007</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. 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>Apéndice normativo A. A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p>

	<p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995 Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>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 Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p>
<p>24.- Laboratorio de Servicios Clínicos y Análisis Toxicológicos S.A. Responsable M. en C. Yolanda Molina Recio. Dirección Sierra de Alamitos No. 4902, Col. Villa Mitras, Monterrey, Nuevo León. Tel y Fax: 01 (818) 37 35 779 Autorización TA-16-05 Fecha de Autorización 08/09/2005 Fecha de vencimiento 08/09/2007</p>	<p>NOM-009-SSA1-1993. Salud ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCF/SSA-1994. Salud ambiental. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p>	<p>Determinación de 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>Determinación de bacterias aerobias en placa</p> <p>Preparación y dilución de las muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Determinación mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Determinación de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p>

	<p>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-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-180-SSA1-1998. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Equipo de tratamiento de tipo doméstico. Requisitos sanitarios.</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>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 en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1 Determinación de pH. A.2 Determinación de nitrógeno amoniacal (NVT).</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>Apéndice informativo B B. Bacterias coliformes totales y coliformes fecales. Método de filtración por membrana.</p> <p>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. 9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno.</p>
<p>25.- 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 Renovación de autorización en trámite</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 MGA-0231 MGA-0241 MGA-0251 MGA-0261 MGA-0281 MGA-0291 MGA-0299</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 Densidad relativa Desintegración Rango de destilación Disolución Uniformidad de dosis</p>

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

	MGA-0911 MGA-0921 MGA-0931 MGA-0941 MGA-0951 MGA-0961 MGA-0981 MGA-0991 MGA-1001 MGA-1011	Valoración de tiamina Tinciones bacterianas Determinación de tiomersal Valoración de DL alfa-tocoferol Viscosidad Valoración de vitamina "A" Variación de volumen Volumetría Índice de yodo Determinación de zinc
26.- 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 Renovación de autorización en trámite	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.
27.- 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 Renovación de autorización en trámite	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.

<p>28.- 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, Tlalnepanitla, Edo. de México Tel. 53904152 Fax 55 65 86 01 Autorización TA-09-03 Fecha de autorización 10/09/2003 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>NOM-009-SSA1-1993. Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas. Especificaciones químicas y métodos de prueba.</p> <p>NOM-117-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p>	<p>Determinación de plomo y cadmio solubles.</p> <p>Determinación de antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, plomo, mercurio y selenio.</p> <p>Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p>
<p>29.- 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 Col. Centro C.P. 76000 Querétaro, Qro. Tel. (442) 215-73-04 Fax. (442) 216-75-62 Autorización TA-19-05 Fecha de autorización 10/11/2005 Fecha de vencimiento 10/11/2007</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 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 de NMP).</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>C.1.1 Determinación de grasa por extracto etéreo en alimentos (determinación de lípidos libres),</p> <p>C.1.2 Determinación de grasa por el método de Roesse Gottlieb (hidrólisis alcalina)</p> <p>C.2 Determinación de azúcares</p> <p>C.2.1 Reductores directos totales</p> <p>Estas metodologías sólo se podrán aplicar en alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición.</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 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-129-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Productos de la pesca: secos, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados.</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-184-SSA1-2002. Bienes y Servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-213-SSA1-2002. Bienes y Servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p> <p>U.S. Department of Health and Human Services U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition Bacteriological Analytical Manual <i>Online</i> January 2001 Appendix 2 Most Probable Number from Serial Dilutions.</p> <p>American Public Health Association 1992. Standard methods for the examination of water and wastewater, United States of America, Washington, D.C. 18th. Edition.</p> <p>U.S. Department of Health and Human Services U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition Bacteriological Analytical Manual <i>Online</i> January 2001</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Chapter 4 Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform Bacteria ■ Appendix 2 Most Probable Number from Serial Dilutions <p>U.S. Department of Health and Human Services U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition Bacteriological Analytical Manual <i>Online</i> January 2001 Chapter 4 Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform Bacteria</p>	<p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Método de arena o gasa.</p> <p>Apéndice normativo A A2 Nitrógeno amoniacal (NTV).</p> <p>Apéndice normativo B B.1 Determinación de proteína cruda (Método Kjeldahl-Gunning). Esta metodología sólo se podrá aplicar en alimentos para lactantes y niños de corta edad.</p> <p>Apéndice normativo A A.8 Determinación de humedad en leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado. Sometida a deshidratación.</p> <p>7.5 Determinación de nitratos y nitritos 7.5.2 Determinación de nitritos (método colorimétrico) 7.4.3 Determinación de nitratos (método colorimétrico)</p> <p>Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Para agua y hielo</p> <p>Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Para agua y hielo (5 tubos)</p> <p>Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>E. coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple. Para alimentos serie de 3-3-3) y para moluscos bivalvos (serie 5-5-5-5).</p> <p>Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>E. coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple. Para germicidas, filtros y desinfectantes (<i>serie 5-5-5</i>)</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>30.- Laboratorio de Análisis de Pesticidas del Bajío, S. A. de C. V.</p> <p>Responsable Ing. José Carlos Alvarez Rivero</p> <p>Dirección Carretera Panamericana Km. 269 C. P. 38080. Celaya, Gto.</p> <p>Tel. (461) 612-98-40</p> <p>Fax. (461) 612-91-77</p> <p>Autorización TA-11-03</p> <p>Fecha de autorización 10/09/2003</p> <p>Renovación de autorización en trámite</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).</p> <p>EPA method 608 organochlorine pesticides and PCB's. Method for organic chemical analysis of municipal and industrial wastewater.</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.</p> <p>Pesticide Analytical Manual, vol.1, Transmittal No. 2000-1 (10/1999). Form FDA 2905a (6/92). E5, C3.</p>	<p>Método multiresidual para la determinación de plaguicidas en muestras con alto y bajo contenido de humedad.</p> <p>Método multiresidual para la determinación de plaguicidas en muestras de agua potable y residual.</p> <p>Método multiresidual para la determinación de plaguicidas en productos con contenido de grasa mayor a 2%.</p> <p>Método multiresidual para la extracción y determinación de plaguicidas en muestras con azúcar. Determinación de plaguicidas en muestras con azúcar.</p>
<p>31.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Chihuahua</p> <p>Responsable QBP. Imelda Machado Muñoz.</p> <p>Dirección Jiménez No. 4203, Col. Cuarteles, C.P. 31440, Chihuahua, Chihuahua, México</p> <p>Tel. 01-614-411-33-15 01-614-411-63-05</p> <p>Fax. 01-614-411-37-66</p> <p>Autorización TA-18-03</p> <p>Fecha de Autorización 01/12/2003</p> <p>Renovación de autorización en trámite</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos, refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p>	<p>Apéndice normativo A2. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo A. A1 Determinación de cloruro de sodio. A2 determinación de humedad. A3 Determinación de residuos insolubles en agua. A5 Determinación de yodato de sodio o de potasio. A6 Determinación de yodo. A7 Determinación de flúor como ión flúor.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método de prueba para la determinación de <i>Salmonella sp.</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Método por arena o gasa.</p>

	<p>NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipiente hermético y sometidos a tratamiento térmico. Método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.</p> <p>NOM-145-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-184-SSA1-2002. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.</p> <p>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>Determinación de microorganismos mesófilos aerobios, mesófilos anaerobios, termófilos aerobios, termófilos anaerobios.</p> <p>Apéndice normativo B</p> <p>Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP.</p> <p>B2. Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>Apéndice normativo A1 y A2 Preparación de muestras de leche. A.3 Determinación de inhibidores. A.3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa). A.3.2 Sales cuaternarias de amonio (prueba cualitativa). A.3.3 Oxidante (prueba cualitativa). A.4 Determinación de fosfatasa residual.</p> <p>Apéndice normativo A. A1 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>32.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Hidalgo</p> <p>Responsable D. en C. Armida Zúñiga Estrada.</p> <p>Dirección Boulevard Luis Donaldo Colosio S/N, Parque Poblamiento, C.P. 42088, Pachuca, Hidalgo, México Tel. 01-771- 7165812 / 7165818 7165814 / 7165817 Fax. 01-771-7165814</p> <p>Autorización TA-02-04</p> <p>Fecha de Autorización 23/02/2004</p> <p>Renovación de autorización en trámite</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</i> sp. 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. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</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</i> sp. en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice normativo B</p> <p>B2. Sólo determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>9.3 Determinación de color.</p> <p>9.6 Determinación de fluoruros.</p> <p>9.10 Determinación de cloro residual (Método colorimétrico con DFD).</p> <p>9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno</p>

<p>33.- 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 Renovación de autorización en trámite</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-130-SSA1-1995 Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-180-SSA1-1998. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Equipos de tratamiento de uso doméstico. Requisitos sanitarios.</p> <p>NOM-181-SSA1-1998. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos sanitarios que deben cumplir las sustancias germicidas para tratamiento de agua, de tipo doméstico.</p>	<p>Método para la 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 el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente, esterilizados comercialmente.</p> <p>Apéndice normativo B. B.1. Determinación del por ciento de alcohol en volumen a 20 °C; B.5 Determinación de aldehídos, ésteres, alcoholes superiores y metanol (Método cromatográfico. Cromatografía de gases).</p> <p>Apéndice Normativo B. Estimación de la densidad microbiana por la técnica de NMP. B.2 Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple.</p> <p>Método de prueba para evaluar la eficiencia de reducción bacteriana en agua.</p> <p>Apéndice A. Método de prueba de eficiencia antimicrobiana de sustancias germicidas miscibles en agua.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>34.- Grupo Integral de Servicios Fitosanitarios ENA, S.A. de C.V. Responsable M. en C. Alfonso Lucas Gutiérrez. 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 Autorización TA-06-04 Fecha de Autorización 19/03/2004 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>NOM-188-SSA1-2002. Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal.</p>	<p>Apéndice normativo C. Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales.</p>
<p>35.- Laboratorios Romano, S.A. de C.V. Responsable QFB. Leopoldo Romano Morales. Dirección Boulevard Tepic-Xalisco 224, C.P. 63167, Tepic, Nayarit. Tel. 01 (311) 214 25 43 Autorización TA-07-04 Fecha de Autorización 19/03/2004 Renovación de autorización en trámite</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>36.- Onsite Laboratories de México S.A. de C.V. Responsable Ing. Susana García Ballesteros. Dirección Av. Juan Escutia No. 67 Col. Condesa Delegación Cuauhtémoc CP. 06140, México D.F. Tel. 52 86 95 59 Autorización TA-11-04 Fecha de Autorización 15/04/2004 Renovación de autorización en trámite</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>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>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>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>37- Q. César Clemente Alvarado García. Responsable Q. César Clemente Alvarado García. Dirección Prol. de Norte 6, No. 13 Col. Abelardo L. Rodríguez CP. 94310, Orizaba, Ver., México. Tel. 01 (272) 72 616 29 Autorización TA-12-04 Fecha de autorización 15/04/2004 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice Normativo "B". Determinación de nitritos.</p> <p>9.7 Determinación de: cianuros totales (Método potenciométrico), 9.8 Determinación de nitrógeno de nitratos, 9.9 Determinación de nitrógeno de nitritos, 9.12 Determinación de sustancias activas al azul de metileno.</p>

<p>38. Análisis y Servicios de Asesoría Profesional, S.A. de C.V.</p> <p>Responsable QFB. Enrique Herrera Guadarrama</p> <p>Dirección Viveros de la Hacienda 65-B Col. Viveros del Valle 54060, Tlalnepantla, Edo. de México Tel. 53 65 88 33</p> <p>Autorización TA-15-04</p> <p>Fecha de autorización 10/06/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 10/06/2006</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-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.</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>39. Laboratorio de Calidad Química Veracruzana, S.C.</p> <p>Responsable QFB. Ma. de Lourdes García Gómez</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>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-114-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice Normativo B. 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>40. Laboratorio Estatal de Salud Pública del Estado de Veracruz.</p> <p>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. Tel. 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.</p> <p>NOM-088-SSA1-1994. Bienes y servicios. Contaminación por radionúclidos en alimentos de consumo masivo importados. Límites máximos permisibles.</p> <p>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.</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-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-145-SSA1-1995 Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</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.</p> <p>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> <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>41. Laboratorio Estatal de Salud Pública del Estado de Querétaro</p> <p>Responsable QFB. Ma. Elena Gil Recasens</p> <p>Dirección Río Lerma No. 215, Col. Menchaca 2, C.P. 76140 Querétaro, Qro. Tel. 220 74 14 Fax. 220 72 40</p> <p>Autorización TA-29-04</p> <p>Fecha de autorización 07/10/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 07/10/2006</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-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>Procedimiento para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p>

	<p>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-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>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 de prueba microbiológico para alimentos. 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 diluciones en tubo múltiple. Confirmativa para <i>Escherichia coli</i> (por el método de EC.MUG).</p>
<p>42. Comité para el Fomento y Protección Pecuaria del Estado de Nuevo León, A.C.</p> <p>Responsable Ing. José Muraira Gutiérrez</p> <p>Dirección Carretera a Reynosa Km. 4.5. Terrenos de la Exposición Ganadera, C.P. 67100 Guadalupe, Nuevo León. Tel. 01(81) 83 67 44 86 01(81) 83 67 44 87 Fax. 01(81) 83 37 56 30</p> <p>Autorización TA-34-04</p> <p>Fecha de autorización 11/11/2004</p> <p>Fecha de vencimiento 11/11/2006</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-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. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p>	<p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos.</p> <p>Apéndice normativo B. 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>43. Laboratorio de Control Industrial, S.A. de C.V. Responsable Lic. Carlos Moreno Rivas 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 Autorización TA-36-04 Fecha de autorización 10/12/2004 Fecha de vencimiento 10/12/2006</p>	<p>NOM-015/1-SCFI/SSA-1994. Seguridad e información comercial en juguetes. Seguridad de juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales en artículos recubiertos con pinturas y tintas.</p>	<p>Determinación de metales pesados Sb, As, Ba, Cd, Cr, Pb, Hg y Se.</p>
<p>44. Centro Estatal de Laboratorios de la Secretaría de Salud en el Estado de Jalisco Responsable QFB. Robertina Marín Buriel Dirección Av. Zoquiapan No. 1000, Edificio "B", Col. Seattle, C.P. 45170, Zapopan, Jalisco Tel. 01(33) 36 33 96 36 01(33) 38 33 15 39 Fax. 01(33) 36 33 96 36, Ext. 123 Autorización TA-06-05 Fecha de autorización 14/04/2005 Fecha de vencimiento 14/04/2007</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. 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 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 de NMP).</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-122-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos de la carne. Productos cármicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Productos cármicos troceados y curados. Productos cármicos curados y madurados.</p>	<p>Apéndice Normativo A. A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.3 Ion flúor A.6 Yodato de potasio.</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 de NMP).</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. B.1. Determinación de nitritos y nitratos. 1.1 Determinación de nitrito (método colorimétrico).</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>12.- NOM-184-SSA1-2002. Productos y Servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.</p> <p>13.- NOM-201-SSA1-2002. Productos y Servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel. Inciso 9. Métodos de prueba.</p> <p>14.- Ensayo Inmunológico enzimático R-Biopharm. Productos cármicos. Clenbuterol.</p> <p>NMX-AA-008-SCFI-2000. Análisis de Agua-Determinación de pH- Método de prueba. pH.</p> <p>NMX-AA-034-SCFI-2001. Análisis de agua-Determinación de sólidos y sales disueltas en aguas naturales, residuales y residuales tratadas-Método de prueba. Sólidos y sales disueltas.</p> <p>NMX-AA-072-SCFI-2001. Análisis de agua-Determinación de dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Dureza total.</p> <p>NMX-AA-073-SCFI-2001. Análisis de agua-Determinación de cloruros totales en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Cloruros.</p>	<p>Apéndice Normativo A. A1 y A2 Preparación de muestras de leche. A.3 Determinación de inhibidores. A.3.1 Derivados clorados (prueba cualitativa). A.3.2 Sales cuaternarias de amonio (prueba cualitativa).</p> <p>Inciso 9.3 Determinación de color. Inciso 9.6 Determinación de fluoruros.</p> <p>Clenbuterol.</p> <p>Determinación de pH.</p> <p>Determinación de sólidos y sales disueltas.</p> <p>Determinación de dureza total</p> <p>Determinación de cloruros totales</p>
<p>45. Laboratorio de Salud Pública de Tabasco.</p> <p>Responsable QFB. Olga Elena Piña Gutiérrez</p> <p>Dirección Calle sin nombre y sin número, entre Av. Universidad y Calle 3, Col. El Recreo, C.P. 86020, Villahermosa Tabasco.</p> <p>Tel. 01(993) 3 57 07 68 01(993) 3 57 07 74 01(993) 3 57 07 75</p> <p>Fax: 01(993) 3 57 07 76</p> <p>e-mail: o.pina@saludtab.gob.mx</p> <p>Autorización TA-10-05</p> <p>Fecha de autorización 14/07/2005</p> <p>Fecha de vencimiento 14/07/2007</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>Modificación a la NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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 A. A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice Normativo A. A.1 Preparación de la muestra. A.3 Determinación de ión fluoruro método del electrodo de ión selectivo. A.6 Determinación de yodato de potasio. A.7 Determinación de yoduro de potasio.</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 de NMP).</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-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, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NMX-AA-008-SCFI-2000. Análisis de agua. Determinación de pH- Método de prueba. pH (potencial de hidrógeno).</p> <p>NMX-AA-034-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de sólidos y sólidos disueltos en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Método de prueba. Sólidos y sólidos disueltos.</p> <p>NMX-AA-072-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Método de prueba. Dureza total.</p> <p>NMX-AA-073-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de cloruros totales en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Método de prueba. Cloruros totales.</p> <p>NMX-AA-074-1981. Análisis de agua. Determinación de ión sulfato. Determinación de sulfatos.</p> <p>Ensayo Inmunológico enzimático R-Biopharm. Productos cárnicos. Clenbuterol.</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>Inciso 9. Métodos de prueba. Inciso 9.3 Color. Inciso 9.9 Nitrógeno de nitritos.</p> <p>Determinación de pH- Método de prueba. pH (potencial de hidrógeno).</p> <p>Método de prueba. Sólidos y sólidos disueltos.</p> <p>Método de prueba. Dureza total.</p> <p>Método de prueba. Cloruros totales.</p> <p>Determinación de sulfatos.</p> <p>Clenbuterol.</p>
<p>46. Laboratorio Estatal de Salud Pública en el Estado de Nayarit Responsable QFB. Xochitl Dorinda Díaz Rodríguez Dirección Dr. Gustavo Baz # 33 Sur, Col. Fray Junípero Serra, C.P. 63000, Tepic, Nayarit. Tel. 01(311) 2 13 55 45 al 47 e-mail: lespnay@hotmail.com Autorización TA-11-05 Fecha de autorización 14/07/2005 Fecha de vencimiento 14/07/2007</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. 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 para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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 A. A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</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>Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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-145-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados.</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>47. Ebysos, S.A. de C.V. Responsable QFB. Carlos A. Pérez Brizuela Dirección Calle Ejido san Lorenzo Tezonco, No. 53, Col. San Francisco Culhuacan, C.P. 04420, México, D.F. Tel. 56 32 34 88 56 32 76 26 Tel/Fax: 56 32 35 85 e-mail: ebysos@attglobal.net Autorización TA-12-05 Fecha de autorización 14/07/2005 Fecha de vencimiento 14/07/2007</p>	<p>NOM-089-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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-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, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias.</p> <p>NMX-AA-008-SCFI-2000. Análisis de agua. Determinación de pH- Método de prueba.</p> <p>NMX-AA-034-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de sólidos y sólidos disueltos en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Método de prueba.</p> <p>NMX-AA-072-SCFI-2001. Análisis de agua. Determinación de dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Método de prueba. Dureza total.</p>	<p>Inciso 8, cuenta total de hongos y levaduras. Mesófilos aerobios. Inciso 9 identificación de patógenos: 9.3 Identificación de <i>Staphylococcus aureus</i>. 9.5 Identificación de bacterias Gram negativas. 9.5.1 Pruebas para identificación de <i>Pseudomonas sp.</i> 9.5.2 Pruebas para identificación de <i>Salmonella sp.</i> 9.5.3 Pruebas selectivas para <i>Escherichia coli</i>.</p> <p>Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</p> <p>Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>Apéndice Normativo B. 3.1.4 Prueba confirmativa de <i>Escherichia coli</i> (por el método de EC-MUG).</p> <p>Inciso 9. Métodos de prueba. Inciso 9.10 Cloro residual. Método colorimétrico DFD.</p> <p>Determinación de pH.</p> <p>Determinación de sólidos y sólidos disueltos.</p> <p>Determinación de dureza total.</p>
<p>48.- Primus Laboratorios de México, S.A. de C.V. Responsable C. Pedro Ricardo Islas Mata Dirección Av. Alvaro Obregón No. 999 Sur Int. 301, Col. Guadalupe C.P. 80220, Culiacán Sinaloa Tel y Fax: 01 (667) 7 16 50 26 01 (667) 7 16 50 77 e-mail: microlabmx@primuslabs.com Autorización TA-14-05 Fecha de autorización 08/08/2005 Fecha de vencimiento 08/08/2007</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p>	<p>Apéndice Normativo A. A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p>

	<p>NOM-092-SSA1-1994. Bienes y Servicios.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-111-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>NOM-112-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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-143-SSA1-1995. Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Método para la determinación de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos.</p> <p>NOM-145-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados.</p> <p>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. <i>Escherichia coli</i> 0157:H7 en alimentos.</p> <p>Capítulo 6 del FDA BAM 8th Edition 2001. Shigella en alimentos.</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 de NMP).</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 para la determinación de <i>Listeria monocytogenes</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>Compendium of analytical methods bureau of microbia hazards, Ottawa 1996. <i>Escherichia coli</i> 0157:H7 en alimentos.</p> <p>Shigella en alimentos.</p>
<p>49.- Laboratorio Estatal de Salud Pública de Morelos Responsable MVZ. Ubaldo Soto Ayala Dirección Calle Real a Yautepec Esq. Con Canoa s/n, Col El paraíso de Tejalpan C.P.62570, Jiutepec Morelos Tel y Fax: 01 (777) 3 21 00 63 01 (777) 3 20 27 00 Autorización TA-18-05 Fecha de autorización 10/11/2005 Fecha de vencimiento 10/11/2007</p>	<p>NOM-031-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.</p> <p>Modificación a la NOM-040-SSA1-2003. 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 para su análisis microbiológico.</p>	<p>Apéndice Normativo A A.2 Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i>.</p> <p>Apéndice normativo. A5 Yodato de sodio o potasio. A7 Ión flúor.</p> <p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Preparación y dilución de muestras para su análisis microbiológico.</p>

	<p>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 de NMP).</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>U.S. Department of Health and Human Services U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition Bacteriological Analytical Manual <i>Online</i> January 2001 Appendix 2 Most Probable Number from Serial Dilutions.</p> <p>American Public Health Association 1992. Standard methods for the examination of water and wastewater, United States of America, Washington, D.C. 18th. Edition.</p> <p>U.S. Department of Health and Human Services U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition Bacteriological Analytical Manual <i>Online</i> January 2001</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Chapter 4 Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform Bacteria <p>Appendix 2 Most Probable Number from Serial Dilutions.</p> <p>U.S. Department of Health and Human Services U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition Bacteriological Analytical Manual <i>Online</i> January 2001 Chapter 4 Enumeration of <i>Escherichia coli</i> and the Coliform Bacteria.</p>	<p>Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de bacterias coliformes (técnica de NMP).</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>Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Para agua y hielo.</p> <p>Estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable. Para agua y hielo (5 tubos).</p> <p>Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>E. coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple. Para alimentos (serie de 3-3-3) y para moluscos bivalvos (serie 5-5-5-5)</p> <p>Determinación de bacterias coliformes, coliformes fecales y <i>E. coli</i> por la técnica de diluciones en tubo múltiple. Para germicidas, filtros y desinfectantes (serie 5-5-5)</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>50.- Laboratorios Aconca, S.A.</p> <p>Responsable QFB: María del Carmen Herrera Domínguez</p> <p>Dirección Pachuca No. 146, Col. Condesa C.P.06140, México D.F. Tel: 52 86 14 95 Fax: 52 56 01 00 e-mail: labaconca@yahoo.com.mx</p> <p>Autorización TA-20-05</p> <p>Fecha de autorización 10/11/2005</p> <p>Fecha de vencimiento 10/11/2007</p>	<p>Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos. MGA-0516.</p> <p>Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos 8va. Edición 2004. Vol. 1 FEUM, apartado envases de materiales plásticos, numeral 5.6 envases para oftálmicos, Inciso. 5.6.3. Prueba de irritabilidad ocular.</p> <p>Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos 8va. Edición 2004. Vol. 1 FEUM, apartado envases de materiales plásticos, numeral 5.6 envases para oftálmicos, Inciso. 5.6.2. Prueba de inyección sistémica.</p> <p>Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos. MGA-0515.</p> <p>Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos. MGA-0381.</p> <p>Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos. MGA-0571.</p> <p>NOM-089-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la determinación del contenido microbiano en productos de belleza.</p> <p>NMX BB-040-SCFI-1999. Métodos generales de análisis determinación de la actividad antimicrobiana en productos germicidas.</p> <p>Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos. MGA-0316.</p> <p>Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-016-SSA1-1993, Que establece las especificaciones sanitarias de los condones de hule látex.</p>	<p>Irritabilidad ocular.</p> <p>Irritabilidad ocular en envases oftálmicos y/o accesorios.</p> <p>Prueba de inyección sistémica.</p> <p>Irritabilidad en piel.</p> <p>Esterilidad.</p> <p>Límites microbianos.</p> <p>8.5 Cuenta total de mesófilos aerobios, hongos y levaduras. 9. Identificación de patógenos.</p> <p>Determinación de la actividad antimicrobiana en productos germicidas.</p> <p>Determinación de endotoxinas bacterianas.</p> <p>6.3 Defectos visibles. 6.4 Detección de orificios o rasgaduras. 6.6 Determinación del ancho del condón. 6.7 Determinación de espesor. 6.9 Envejecimiento acelerado. 6.11 Hermeticidad del envase primario. 6.5 Longitud del condón. Detección de orificios o rasgaduras. 6.8 Solidez del color. 6.10 Determinación del volumen y presión de estallamiento (originales y envejecidos).</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fecha de última actualización: 11 de mayo de 2006.

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

Razón Social	Alcance
<p>1.- 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>	Unidad analítica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.
<p>2.- Centro de Estudios Biofarmacéuticos, S.C. Responsable QFB. María Elodia Aguilar Cota Dirección Guadalupe I. Ramírez 715, Col. San Juan Tepepan, C.P. 16020, Xochimilco D.F. Tel. 56 41 61 41 Autorización TA-02-06 Fecha de Autorización 19/01/2006 Fecha de vencimiento 19/01/2008</p>	Unidad analítica para estudios de bioequivalencia y biodisponibilidad
<p>3.- 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. Tel. 54-47-13-69, 54-47-13-71 Fax. 54-47-13-70 Autorización TA-03-05 Fecha de Autorización 10/02/2005 Fecha de vencimiento 10/02/2007</p>	Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad
<p>4.- Clínica de Enfermedades Crónicas y de Procedimientos Especiales, S.C. Responsable Dra. Gisela Larissa Herrera Rodríguez 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>	Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad

<p>5.- Departamento de Farmacología y Toxicología de la Facultad de Medicina de la U.A.N.L. Responsable Dr. med. Oscar Torres Alanis Dirección Av. Gonzalitos # 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 Renovación de autorización en trámite</p>	Unidad clínica y analítica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.
<p>6.- Facultad de Química UNAM Laboratorio 112 y 113. Responsable QFB. Inés Fuentes Noriega. Dirección Ciudad Universitaria S/N, C.P. 04510, Coyoacan D.F. Tel. 56 22 52 82 Fax. 56 22 53 29 Autorización TA-27-04 Fecha de Autorización 09/09/2004 Fecha de vencimiento 09/09/2006</p>	Unidad analítica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.
<p>7.- Investigación, Ciencia y Tecnología Internacional, S.A. de C.V. Responsable QFB. José Manuel Cárdenas Gutiérrez. Dirección Av. Observatorio No. 330, Col. América, Delegación Miguel Hidalgo C.P.11820, México, D.F. Tel: 30 95 37 71 Fax: 30 95 37 70 e-mail: ictcardenas@aol.com Autorización: TA-16-04 Fecha de Autorización 10/06/2004 Fecha de vencimiento 10/06/2006</p>	Unidad analítica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad
<p>8.- OPD Hospital Civil de Guadalajara "Dr. Juan I. Menchaca". Responsable Dr. Leobardo Alcalá Padilla. Dirección Salvador Quevedo y Zubieta No. 750. Col. Independencia, C.P. 44340 Guadalajara Jalisco. Tel. 01 (33) 36 17 71 77/ 36 14 77 11 Fax. 01(33) 36 17 00 67 Autorización: TA-01-06 Fecha de Autorización 19/01/2006 Fecha de vencimiento 19/01/2008</p>	Unidad clínica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.

<p>9.- Lambda Científica, S.A. de C.V. Responsable QFB. José Luis Ibarnea Avila. Dirección Municipio Libre No. 160, Col. Portales, C.P. 03300, Benito Juárez D.F: Tel. 56 04 94 29 / 56 04 93 78 Fax. 56 05 17 44 Autorización: TA-33-04 Fecha de Autorización 11/11/2004 Fecha de vencimiento 11/11/2006</p>	<p>Unidad analítica para estudios de perfiles de disolución.</p>
<p>10.- Laboratorio de Investigación y Desarrollo Farmacéutico. U de G Responsable QFB. Héctor Manuel González Martínez. Dirección Blvd. Marcelino García Barragan No. 1451, Col. Olímpica, C.P. 44840, Guadalajara, Jalisco. Tel. 01 (333) 6 19 08 32 Autorización: TA-13-04 Fecha de Autorización 15/04/2004 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>Unidad analítica para realizar estudios de perfil de disolución y bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>
<p>11.- Laboratorio de Control ARJ, S.A. de C.V. Responsable QFB. Marcos Gil Rodríguez. Lezama Dirección Cafetal No. 60, Col. Granjas México, C.P. 08400, Iztacalco D.F: Tel. 56 50 06 00 Fax. 56 48 46 54 Autorización: TA-20-03 Fecha de Autorización 01/12/2003 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>Unidad analítica tercero autorizado para realizar estudios de perfiles de disolución.</p>
<p>12.- 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. Tel: 59 99 61 33 / 10 35 06 24 Ext 1386 o 1388 Fecha de Autorización 14/04/2005 Fecha de vencimiento 14/04/2007</p>	<p>Unidad analítica para estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>

<p>13.- Investigación Ciencia y Tecnología, Internacional S.A. de C.V. Responsable: QFB. José Manuel Cárdenas Gutiérrez Dirección Av. Observatorio No. 330, Col. América, Deleg. Miguel Hidalgo. CP. 11820, México D.F. Tel: 26 52 12 92 / 56 03 51 02 Fax: 56 03 54 96 Autorización: TA-09-06 Fecha de Autorización 23/03/2006 Fecha de vencimiento 23/03/2008</p>	<p>Unidad clínica tercero autorizado para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad</p>
<p>14.- Centro de Investigación Farmacológica y Biotecnológica 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. Tel: 52 55 54 24/ 52 55 7281 Fax: 52 55 54 47/ 52 55 1370 Autorización: TA-23-03 Fecha de Autorización 08/12/2003 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>Unidad analítica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>
<p>15. Policlinicas Millenium, S.A. de C.V Responsable Dr. Javier Fragoso Cedillo Dirección: Juan Alvarez No. 3 Col. Barrio San Miguel Delegación Iztapalapa 09360, México, D.F. Tel. 56 85 73 73 56 85 78 65 Autorización TA-10-04 Fecha de Autorización 15/04/2004 Renovación de autorización en trámite</p>	<p>Unidad clínica y analítica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad</p>
<p>16. 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>17. Instituto de Investigación Clínica de Occidente, S. A. de C.V. Responsable Dra. Adriana Galavíz Muro Dirección: Río Suchiate No. 1139 Col. Olímpica CP.44430, Guadalajara, Jalisco Tel. 01 33 36 50 37 45 Autorización TA-28-04 Fecha de Autorización 09/09/2004 Fecha de vencimiento 09/09/2006</p>	<p>Unidad clínica para realizar estudios de bioequivalencia y/o biodisponibilidad.</p>
<p>18. 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</p>	<p>Unidad clínica para realizar estudios de biodisponibilidad y/o bioequivalencia.</p>
<p>19. 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, Delegación Tlalpan C.P. 14610, México D.F. Tel: 54 89 74 32 / 56 53 59 63 e-mail:centro@ifab.com.mx cifab@prodigy.net.com Autorización TA-09-05 Fecha de Autorización 09/06/2005 Fecha de vencimiento 09/06/2007</p>	<p>Unidad analítica para realizar estudios de perfiles de disolución y biodisponibilidad y/o bioequivalencia para la intercambiabilidad de medicamentos</p>
<p>20. CINASI, S. de R.L. de C.V. Jefe Administrativo y Representante Legal L.E. Ana María Sánchez Andrade Dirección: Calle 9, No. 171, Col. Residencial La Soledad C.P. 45525, Tlaquepaque Guadalajara, Jalisco. Tel: 01 (33) 36 06 69 57 01 (33) 36 06 69 57 e-mail: ana_maria_5@hotmail.com Autorización TA-08-05 Fecha de Autorización 09/06/2005 Fecha de vencimiento 09/06/2007</p>	<p>Unidad analítica para realizar estudios de biodisponibilidad y/o bioequivalencia para la intercambiabilidad de medicamentos</p>

<p>21.- Investigaciones Biomédicas Millenium, S.A. DE C.V. Director Dr. Víctor Manuel Mancera Reyes Dirección: Av. Juan Pablo II, Núm. 148 Costa de Oro C.P. 94299, Boca del Río, Veracruz Tel: 01(229) 1302511 01(229) 1302509 e-mail: vmancera@gmail.com Autorización TA-13-05 Fecha de Autorización 08/08/2005 Fecha de vencimiento 08/08/2007</p>	<p>Unidad analítica y clínica para realizar estudios de biodisponibilidad y/o bioequivalencia para la intercambiabilidad de medicamentos.</p>
<p>22.- 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. Tel: 59 99 61 33 / 10 35 06 24 Ext 1386 ó 1388 Autorización TA-17-05 Fecha de Autorización 13/10/2005 Fecha de vencimiento 13/10/2007</p>	<p>Unidad clínica para realizar estudios de biodisponibilidad y/o bioequivalencia para la intercambiabilidad de medicamentos.</p>
<p>23.- Centro de Estudios Científicos y Clínicos Pharma, S.A. de C.V. Responsable Lic. Héctor Fernando Avila Salmerón Dirección Miguel Laurent No. 630 Col. Del Valle C.P. 03100, México D.F. www.cecycpharma.com Tel: 56 88 96 31 Autorización TA-24-05 Fecha de Autorización 16/12/2005 Fecha de vencimiento 16/12/2007</p>	<p>Unidad analítica para realizar estudios de perfiles de disolución y biodisponibilidad y/o bioequivalencia para la intercambiabilidad de medicamentos.</p>
<p>24.- Centro de Estudios Científicos y Clínicos Pharma, S.A. de C.V. Responsable Lic. Héctor Fernando Avila Salmerón Dirección Miguel Laurent No. 630 Col. Del Valle C.P. 03100, México D.F. www.cecycpharma.com Tel: 56 88 96 31 Autorización TA-25-05 Fecha de Autorización 16/12/2005 Fecha de vencimiento 16/12/2007</p>	<p>Unidad clínica para realizar estudios de biodisponibilidad y/o bioequivalencia para la intercambiabilidad de medicamentos.</p>

Fecha de última actualización: 11 de mayo de 2006.

Relación de terceros para realizar visitas a establecimientos y toma de muestras.

Razón Social	Alcance
<p>1.- SGS, DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Director General Ing. José Valdés Cuervo</p> <p>Dirección Av. Ingenieros Militares No. 85, 5o. Piso, Col. Argentina Poniente C.P. 11230, México D.F. Tel: 53 87 21 00 Fax: 53 87 21 82 e-mail: jose.valdes.cuervo@sgs.com / virginia_prim@sgs.com</p> <p>Autorización: TA-10-05</p> <p>Fecha de Autorización 09/06/2005</p> <p>Fecha de vencimiento 09/06/2007</p>	<p>Tercero autorizado para realizar visitas a farmacias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lic. en Farmacia Virginia Prim Martínez • QFB. Juan Roberto Nubel Rivera • QFB. Luis Alfredo Rosales Rubio • QFB. Bernardo Gudiño Arceo
<p>2.- SOCIEDAD MEXICANA DE INGENIERIA FARMACEUTICA, A.C.</p> <p>Director General I.Q.I. Mario Jiménez Rodríguez</p> <p>Dirección Calle A Mza. IV, No. 7, Col. Educación, C.P. 04400, México D.F. Tel: 55 44 40 85 Fax: 55 44 26 86 e-mail: smifac@myway.com</p> <p>Autorización: TA-22-05</p> <p>Fecha de Autorización 16/12/2005</p> <p>Fecha de vencimiento 16/12/2007</p>	<p>Tercero autorizado para realizar visitas a farmacias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I.Q.I. Mario Jiménez Rodríguez • Médico Cirujano Carlos Francisco Suárez García <p>Tercero autorizado para realizar la toma de muestras</p> <ul style="list-style-type: none"> • I.Q.I. Mario Jiménez Rodríguez • QFB. Joaquín González Robledo
<p>3.- FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES ZARAGOZA, UNAM</p> <p>LABORATORIO DE INVESTIGACION FARMACEUTICA</p> <p>Director MTRO. Juan Francisco Sánchez Ruiz</p>	<p>Tercero autorizado para realizar visitas a farmacias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • M. en C. Vicente Hernández Abad • QFB. Claudia Matilde Galicia Jiménez • QFB. Claudia Rosas Segundo • QFB. Cynthia Espinosa Contreras • M. en C. Elizabeth Guadalupe Sánchez González

<p>Dirección Av. Guelatao No. 66 Col. Ejército de Oriente C.P. 09230, México D.F. Tel: 57 73 63 11/ 56 23 05 40/ 56 23 07 155 44 40 85 Fax: 57 73 63 105 44 26 86 e-mail: director@puma2.zaragoza.unam.mx</p> <p>Autorización: TA-23-05</p> <p>Fecha de autorización 16/12/2005</p> <p>Fecha de vencimiento 16/12/2007</p>	<ul style="list-style-type: none"> • QFB. Elizabeth Hernández Lino • QFB. Elsa Espidio Flores • QFB. Fernando Pérez Reyes • QFB. Gabriela Rivera Cervera • QFB. Gilberto Herrera Medina • QFB. Idalia Ortega Figueroa • QFB. Blanca Irene Cruz Peralta • QFB. Ivon Pérez Arévalo • QFB. Jazael Esqueda León • QFB. José Ernesto Rocha González • QFB. José Israel Villagrana Velázquez • QFB. Karina Solís Cruz • QFB. Lucina Dorantes Morales • QFB. Luis Eder Flores Domínguez • QFB. Ma. del Refugio Ramírez Zarate • QFB. María del Pilar Galván Díaz • QFB. Maricela Nápoles Peredo • QFB. Miguel Angel Pérez Cuamonte • QFB. Nery Samuel Salazar Alejo • QFB. Oscar Cruz Ronquillo • QFB. Silviano Rodríguez Montero • QFB. Yazmín Paloma Enríquez Flores • QFB. Nallely Varela Espinosa <p>Tercero autorizado para realizar la toma de muestras</p> <ul style="list-style-type: none"> • M. en C. Elizabeth Guadalupe Sánchez González • QFB. Idalia Ortega Figueroa • QFB. Ivon Pérez Arévalo • QFB. Gabriela Rivera Cervera • QFB. Jazael Esqueda León • QFB. María del Pilar Galván Díaz • QFB. Lucina Dorantes Morales • QFB. Miguel Angel Pérez Cuamonte • QFB. José Israel Villagrana Velázquez • QFB. Cynthia Espinosa Contreras • QFB. José Ernesto Rocha González • QFB. Claudia Rosas Segundo • QFB. Nallely Varela Espinosa • M. en C. Vicente J. Hernández Abad
<p>4.- DC & COINVERSA, S.A. DE C.V.</p> <p>Gerente General Ing. José Bernardo Alonso Torres</p> <p>Dirección Av. Cafetales # 1402, Depto. 2, Col. Residencial Cafetales, Delegación Coyoacán C.P. 04918, México, D.F.</p>	<p>Tercero autorizado para realizar visitas a farmacias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • QFB. Edgar Valentín Gómez Gómez • QFB. Lizbeth García Cervantes <p>Tercero autorizado para realizar la toma de muestras</p> <ul style="list-style-type: none"> • QFB. Edgar Valentín Gómez Gómez • QFB. Lizbeth García Cervantes • IQI. Manuel Galdamez de la Cruz

<p>Tel: 56 71 64 32 Fax: 56 71 64 08 e-mail: dcycoinversa@yahoo.com.mx dcyases@yahoo.com.mx</p> <p>Autorización: TA-04-06</p> <p>Fecha de autorización 02/03/2006</p> <p>Fecha de vencimiento 02/03/2008</p>	
<p>5.- CORPORACION VERIFICADORA DE SISTEMAS Y SERVICIOS, S.C.</p> <p>Representante autorizado IQI. José de Jesús Flores Rodríguez</p> <p>Dirección Norte 15-A, No. 5257-B, Col. Nueva Vallejo C.P. 07750, México, D.F. Teléfono y Fax: 53 68 21 71 e-mail: covss@hotmail.com</p> <p>Autorización: TA-06-06</p> <p>Fecha de autorización 02/03/2006</p> <p>Fecha de vencimiento 02/03/2008</p>	<p>Tercero autorizado para realizar visitas a farmacias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • IQI. José de Jesús Flores Rodríguez • QFB. Silverio Abundis Paz • I.A. David Abundis Baumgarten <p>Tercero autorizado para realizar la toma de muestras</p> <ul style="list-style-type: none"> • IQI. José de Jesús Flores Rodríguez • IBQ. Francisco Javier Alfaro Riestra • I.Q. Federico Mejía Durán • Biól. Renata Odette Zarate Cordero Amador <p>Tercero autorizado para realizar visitas a establecimientos fijos de servicios de alimentos y almacenes</p> <ul style="list-style-type: none"> • IQI. José de Jesús Flores Rodríguez • IBQ. Francisco Javier Alfaro Riestra • I.Q. Federico Mejía Durán • QFB. Silverio Abundis Paz
<p>6.- Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Facultad de Farmacia. Unidad de Servicios Profesionales.</p> <p>Director de la Facultad de Farmacia Dr. Alejandro Nieto Rodríguez</p> <p>Dirección A. Universidad 1001, Col. Chamilpa C.P. 62210, Cuernavaca, Morelos Teléfono y Fax: 01 (777) 3297 089 e-mail: directorfarmacia@yahoo.com.mx uaemfarma@yahoo.com.mx</p> <p>Autorización: TA-11-06</p> <p>Fecha de autorización 11/05/2006</p> <p>Fecha de vencimiento 11/05/2008</p>	<p>Tercero autorizado para realizar visitas a farmacias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • D. en C. Antonio Monroy Noyola • L. en F. Héctor Ocampo Yañez • L. en F. Norma Griset Padilla Eguiluz • L. en F. Diana Lizbeth Gómez Galicia • L. en F. Blanca Estela Duque Montañó • L. en F. Sujeiry Navarro Pureco <p>Tercero autorizado para realizar la toma de muestras</p> <ul style="list-style-type: none"> • L. en F. Norma Griset Padilla Eguiluz • L. en F. Diana Lizbeth Gómez Galicia • L. en F. Sujeiry Navarro Pureco

Fecha de última actualización: 11 de mayo de 2006

México, D.F., a 22 de mayo de 2006.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, **Juan Antonio García Villa**.- Rúbrica.