

ANALISIS DE ALIMENTOS

Bacteriológico

Analitos	Metodología	Expresión de resultados	Cantidad minima y condiciones de aceptación
Microorganismos Aerobios Mesófilos Viables - a 30 – 37 °C	Recuento en placa ISO 4833	UFC / g – ml	100 g - envío de muestra dentro de las 24 hs de obtenida, en envase estéril, refrigerada
Mohos y Levaduras	Recuento en placa ISO 7954 – 21527-2	UFC / g – ml	
Staphylococcus aureus	Recuento en placa ISO 6888-1	UFC / g – ml	
Staphylococcus aureus	Número más probable ISO 6888-3	NMP / g – ml	
Coliformes Totales	Recuento en placa ISO 4832	UFC / g – ml	
Coliformes Totales	Número más Probable - ISO 4831	NMP / g – ml	
Coliformes Fecales	AFNOR NF V 08-060	UFC / g – ml	
Escherichia coli	Recuento en placa ISO/TS 16649-2	UFC / g – ml	
Escherichia coli	Número mas probable ISO 16649-3	NMP / g – ml	
Enterobacteriaceae	Recuento en placa ISO 21528-2 Part 2	UFC / g – ml	
Enterobacteriaceae	Número más Probable ISO 21528-2 Part 1	NMP / g – ml	
Clostridios sulfitorreductores	Recuento en placa ISO 15213	UFC / g – ml	
Clostridios Perfringens	Recuento en placa ISO 7937	UFC / g – ml	
Bacillus cereus	Recuento en placa ISO 7932	UFC / g – ml	
Bacillus cereus	Número más probable ISO 21871	NMP / g – ml	
Investigación de Vibrio cholerae	ISO / TS 21872-1	Ausencia / Presencia en 25 g	
Investigación de Salmonella spp	ISO 6579	Ausencia / Presencia en 25 g	
Investigación de Listeria momnocyógenes	ISO 11290-1	Ausencia / Presencia en 25 g	

Físico-químico

Analito	Metodología	Cantidad minima y condiciones de aceptación
Acidez (Índice de Acidez)	AOCS CD3D-63	100 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado
Aflatoxinas B ₁	HPLC	
Aflatoxinas B ₂	HPLC	
Aflatoxinas G ₁	HPLC	
Aflatoxinas G ₂	HPLC	
Aflatoxinas totales	HPLC	
Alcohol (consultar)	Determinación Cromatográfica por GC-FID	500 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado
Perfil de aminoácidos libres	HPLC	200 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado.
Perfil de aminoácidos libres	HPLC	
Arsénico	Espectrofotometría de Absorción Atómica - Generación de Hidruro	100 g – ml Envase limpio, cerrado y refrigerado
Bencimidazol		200 g – ml Envase limpio, cerrado y refrigerado
Determinación simultánea de Plaguicidas orgnofosforados: Diclorvos, Dimetoato, Etilparation, Metil paratión, Metalzinfos, Etilazinfos, Diazinon, Metilclorpyrifos, Etilclorpyrifos, Fenitrotion, Cumafos, Disulfoton, Etion malatión, Metamidofos, Mediatio metidation, Azodrin, Metilprimifos, Etilpirimifos	Determinación Cromatográfica por GC-NPD	1500 g – ml Recipiente cerrado, refrigerado a 4 °C
Cadmio	Espectrofotometría de Absorción Atómica - Atomización por Llama o electrotérmica	100 g – ml Envase limpio, cerrado y refrigerado
Ciflutrina, Cispermctrina, Cipermetrina, Deltametrina, Flucitrinato, Fenvalerato, Lambdacialotrina, Transpermctrina.	Determinación Cromatográfica por GC-ECD	200 g – ml Recipiente limpio y cerrado
Cobre	Espectrofotometría de Absorción Atómica - Atomización por Llama o electrotérmica	200 g – ml Envase limpio, cerrado y refrigerado

Colesterol	Determinación Cromatográfica por GC – FID	100 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado.
Contenido de Agua	Determinaciones Gravimétricas AOCS CA 2C-25 - AOAC 934.01 - AOAC 950,46	100 g – ml Recipiente limpio y cerrado
Contenido de Cenizas	Determinaciones Gravimétricas - AOCS CA 11-55 AOAC 920,153	100 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado
Cromo Total	Espectrofotometría de Absorción Atómica - Atomización por Llama o electrotérmica	100 g – ml Envase limpio, cerrado y refrigerado
Determinación simultanea de Plaguicidas organoclorados: 4,4' DDD, 4,4' DDE, 4,a? DDT, Aldrin, α -BHC, β -BHC, δ -BHC, Dieldrin, Endosulfan I, Endosulfan II, Endosulfan sulfato, Endrin, Endrin Aldehído, γ -BHC, Heptacloro, Heptacloro epóxido	Determinación Cromatográfica por GC-ECD	100 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado.
Fibra Cruda	Digestión ácida-alcalina	100 g – ml Recipiente limpio y cerrado
Grasas Insaturadas, Grasas Trans, Grasas Polinsaturadas, Grasas Saturadas	Determinación Cromatográfica por GC – FID	100 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado.
Hierro	Espectrofotometría de Absorción Atómica - Atomización por Llama o electrotérmica	100 g – ml Envase limpio, cerrado y refrigerado
Índice de Peróxidos	AOCS CD 8-53	100 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado
Índice de Saponificación	AOCS CD 3-25	100 g – ml Recipiente limpio y cerrado
Índice de Yodo	AOCS CD 1B-87	100 g – ml Recipiente limpio y cerrado
Materia grasa	AOAC 991.36	100 g – 100 ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado
Nitritos	AOAC 973.31	100 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado

<p>Perfil de Ácidos grasos: Araquídico, Ác. Behénico, Ác. cis-10-Heptadecenoico, Ác. Docosahecanoico, Ác. Eicosapentanoico, Ác. Erúcico, Ác. Esteárico, Ác. Láurico, Ác. Lignocérico, Ác. Linoleico, Ác. Linolénico, Ác. Mirístico, Ác. Oleico, Ác. Palmítico, Ác. Palmitoleico, Ác. Araquico</p>	<p>Determinación Cromatográfica por GC – FID</p>	<p>100 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado</p>
<p>Plomo</p>	<p>Espectrofotometría de Absorción Atómica - Atomización por Llama o electrotérmica</p>	<p>100 g – ml Envase limpio, cerrado y refrigerado</p>
<p>Proteínas</p>	<p>AOAC 981.10</p>	<p>100 g – ml Recipiente limpio, cerrado y refrigerado</p>
<p>Sodio</p>	<p>Espectrofotometría de emisión atómica</p>	<p>100 g – ml Envase limpio, cerrado y refrigerado</p>
<p>Valor Calórico</p>	<p>Cálculo Numérico</p>	<p>100 g – ml Recipiente limpio y cerrado</p>
<p>Vitamina A</p>	<p>HPLC</p>	<p>100 g – ml Recipiente limpio y cerrado</p>
<p>Vitamina B₁</p>	<p>HPLC</p>	
<p>Vitamina B₂</p>	<p>HPLC</p>	
<p>Vitamina B₃</p>	<p>Electroforesis capilar</p>	
<p>Vitamina B₆</p>	<p>Electroforesis capilar</p>	
<p>Vitamina B₁₂</p>	<p>ELISA</p>	
<p>Vitamina C</p>	<p>Electroforesis capilar</p>	
<p>Vitamina D</p>	<p>HPLC</p>	
<p>Vitamina E</p>	<p>Cromatografía gaseosa</p>	
<p>Zinc</p>	<p>Espectrofotometría de Absorción Atómica - Atomización por Llama o electrotérmica</p>	

Etiquetado nutricional de alimentos

Analitos	Metodología	Expresión de resultados	Cantidad mínima y condiciones de aceptación
Determinación de Proteínas	Determinación Kjeldahl	Según corresponda en g / 100 g y mg / 100 g – porción de referencia – Valores diarios en base a una dieta de 2000 Kcal / 100 g	500 – 1000 g Recipiente limpio, cerrado y refrigerado, dependiendo del producto a analizar.
Determinación de Materia Grasa	Determinación Soxhlet / Rosse Gottlieb		
Análisis sobre la Materia grasa: Grasas Trans y Grasas Saturadas	Determinación Cromatográfica por GC - FID		
Carbohidratos	Cálculo sobre la determinaciones de: Humedad, Cenizas, Proteínas y Materia Grasa		
Determinación de Fibra Alimentaria	Digestión ácida-alcalina		
Determinación de Sodio	Espectrofotometría de emisión atómica		
Valor calórico	Cálculo		