



CATÁLOGO DE SERVICIOS

FR-DTEC-240-56 Rev 02/Noviembre 2022

AÑO: 2024

REV:02

Actualización Junio 2024

CLAVE	CLAVE LIMS	ANÁLISIS	MÉTODO INTERNO BASADO EN	ACREDITADO	CANTIDAD REQUERIDA (G)	ALCANCE DE ANÁLISIS	TIEMPOS DE ENTREGA DE RESULTADOS (DÍAS HÁBILES)	PLANTAS RAZON HERDEZ COSTO TOTAL 2023
SBMB0001	1	1. Bacterias Mesofilicas Aerobias	NOM-092-SSA1-1994	SI	100	Alimentos y bebidas	4	\$ 233.09
SBMB0002	2	2. Bacterias Mesofilicas Aerobias Petrifilm	AOAC 990.12	SI	100	Alimentos y bebidas	4	\$ 415.11
SBMB0003	3	3. Mohos y Levaduras	NOM-111-SSA1-1994	SI	100	Alimentos y bebidas	6	\$ 238.91
SBMB0004	6	4. Mohos y Levaduras Petrifilm	AOAC 997.02	SI	100	Alimentos y bebidas	6	\$ 225.55
SBMB0005	9	5. Lactobacilos	ISO 15214:1998	SI	100	Alimentos y bebidas	4	\$ 231.41
SBMB0006	10	6. Lactobacilos Petrifilm	AOAC PTM 041701	SI	100	Alimentos y bebidas	3	\$ 218.84
SBMB0007	11	7. Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	SI	100	Alimentos y bebidas	3	\$ 204.62
SBMB0008	12	8. Coliformes totales Petrifilm	AOAC 991.14	SI	100	Alimentos y bebidas	4	\$ 216.44
SBMB0009	13	9. Recuento de E. coli/Coliformes Petrifilm	AOAC 991.14	SI	100	Alimentos y bebidas	4	\$ 284.25
SBMB0010	16	10. Salmonella en 25g 1-2 Test	AOAC 989.13	SI	200	Alimentos y bebidas	8	\$ 698.66
SBMB0011	17	11. Salmonella en 25g	NOM-210-SSA1-2014	SI	200	Alimentos y bebidas	8	\$ 483.96
SBMB0012	18	12. Staphylococcus aureus	NOM-210-SSA1-2014	SI	200	Alimentos y bebidas	5	\$ 357.78
SBMB0015	21	15. Mesófilos aerobios y anaerobios pH ≤ 4.6	NOM-130-SSA1-1995	SI	150	Alimentos y bebidas	18	\$ 202.35
SBMB0016	24	16. Mesófilos y Termófilos aerobios y anaerobios pH > 4.6	NOM-130-SSA1-1995	SI	150	Alimentos y bebidas	18	\$ 456.57
SBFQ0001	29	1. Contenido Neto (g)	NOM-002-SCFI-2011	SI	Muestra Completa	Alimentos y bebidas	2	\$ 30.64
SBFQ0002	30	2. Contenido Neto (ml)	NOM-002-SCFI-2011	SI	Muestra Completa	Alimentos y bebidas	2	\$ 46.20
SBFQ0004	31	4. Vacío	NMX-F-144-1978	SI	Muestra Completa	Alimentos y bebidas	2	\$ 30.64
SBFQ0010	33	10. pH	NMX-F-317-NORMEX-2013	SI	100 /MUESTRA COMPLETA	Alimentos y bebidas	2	\$ 90.59
SBFQ0011	34	11. Acidez (%)	NMX-F-102-NORMEX-2010	SI	100 /MUESTRA COMPLETA	Alimentos y bebidas	2	\$ 97.74
SBFQ0012	35	12. Cloruros (%)	NMX-F-150-S-1981	SI	100 /MUESTRA COMPLETA	Alimentos y bebidas	2	\$ 73.62
SBFQ0013	5287	13. Actividad de agua (Aw)	ISO 18787: 2017	SI	100 /MUESTRA COMPLETA	Alimentos y bebidas	2	\$ 391.90
SBFQ0015	5297	15. Masa Drenada	NMX-F-315-1978	SI	Muestra Completa	Alimentos y bebidas	2	\$ 61.27
SBFQ0016	5299	16. Grados Brix (°Bx)	NMX-F-103-NORMEX-2009	SI	100 /MUESTRA COMPLETA	Alimentos y bebidas	2	\$ 46.08
SBFQ0017	5301	17. Torque	ISO-6789-1-2017	SI	Muestra Completa	Alimentos y bebidas con frascos tapa estandar	2	\$ 45.95
SBFQ0018	5303	18. Consistencia (Salsa de tomate catsup)	NOM-F-322-S-1978	SI	100 /MUESTRA COMPLETA	Purés de tomate, catsup, salsa*, moles* y mostaza*	2	\$ 61.27
SBFQ0019	6149	19. Espacio Libre	NOM-130-SSA1-1995	SI	Muestra Completa	Alimentos y bebidas	2	\$ 30.64
SBFQ0020	5307	20. Aceites volátiles	AOAC 962.17	SI	100	Alimentos y bebidas ANEXO 6	2	\$ 759.36
SBFQ0026	5322	26. Defectos en aceitunas	Interno	NO ACREDITADO	200g en peso de aceitunas	Aceitunas	2	\$ 57.81
SBFQ0027	2061	27. Color, olor, sabor, apariencia, textura	Interno	NO ACREDITADO	Por muestra a analizar	Alimentos y bebidas	2	\$ 14.45
SBFQ0028	6076	28. Envase y codificación	Interno	NO ACREDITADO	Por muestra a analizar	Alimentos y bebidas	2	\$ 14.45
SBFQ0029	8342	29. % de trozo en atún	Interno	NO ACREDITADO	Muestra Completa	Alimentos y bebidas	2	\$ 73.62
SBFQ0030	8343	30. % Hongo cremini	Interno	NO ACREDITADO	Muestra Completa	Alimentos y bebidas	2	\$ 73.62
SBFQ0031	8344	31. Ancho de tira	Interno	NO ACREDITADO	Muestra Completa	Alimentos y bebidas	2	\$ 30.64
SBFQ0032	8346	32. Defectos	Interno	NO ACREDITADO	Muestra Completa	Alimentos y bebidas	3	\$ 10.60
SBFQ0033	8482	33. Determinación de cloruros por analizador de cloruros (%)	Método interno basado en Manual de operador Chloride Analyser Model 926	SI	>50 g	Alimentos y bebidas	2	\$ 197.37
SBBR0001	50	1. Humedad por termobalanza (%)	NMX-F-428-1982	SI	300	Pastas	3 a 4	\$ 103.21
SBBR0003	8024	3. Determinación de Sodio (mg/Kg)	Técnica de adición estandar multiple: Mettler toledo	SI	300	Alimentos y bebidas	5 a 7	\$ 240.98
SBBR0004	8026	4. Perfil de ácidos grasos (%)	AOAC 996.06	SI	300	Alimentos y bebidas	5 a 7	\$ 1,037.66
SBBR0005	8028	5. Perfil de azúcares (%)	AOAC 980.13 / AOAC 982.14	SI	300	Alimentos y bebidas	5 a 7	\$ 1,746.73
SBBR0006	51	6. Proteína (%)	NMX-F-608-NORMEX-2011	SI	300	Alimentos y bebidas	5 a 7	\$ 391.82
SBBR0007	52	7. Cenizas (%)	NMX-F-607-NORMEX-2013	SI	300	Alimentos y bebidas	3 a 4	\$ 79.74
SBBR0008	53	8. Humedad por horno (%)	NOM-116-SSA1-1994	SI	300	Alimentos y bebidas	3 a 4	\$ 85.65
SBBR0009	54	9. Fibra dietetica (%)	NOM-086-SSA1-1994	SI	300	Alimentos y bebidas	5 a 7	\$ 876.98
SBBR0010	5226	10. Humedad por SMART 6 CEM (%)	AOAC2008.06 / AOAC PVM 1	SI	300	Alimentos y bebidas	3 a 4	\$ 71.00
SBBR0011	56	11. Sólidos Totales por SMART 6 CEM (%)	AOAC2008.06 / AOAC PVM 1	SI	300	Alimentos y bebidas	3 a 4	\$ 71.00
SBBR0012	57	12. Grasa por ORACLE CEM (%)	AOAC2008.06 / AOAC PVM 1	SI	300	Alimentos y bebidas	3 a 4	\$ 129.26

SBBR0013	8501	Determinación de colesterol	Método interno basado en ADAC 994.10	SI	>150g	Alimentos	7	\$	1,109.78
SBLC0001	8382	1. Servicios varios	-	-	-	Paquetería, entre otros servicios	-	\$	212.00

NOTA: Los alcances que contengan un asterisco (*) no se encuentran acreditados