

LISTA DE ANÁLISIS

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Alimentos de consumo humano (Chocolate y productos de panadería y bizcochería, cereales, frutas, nueces, semillas y vegetales secos, aves, cárnicos, productos a base de frutas y vegetales, productos lácteos, alimentos compuestos)	Coliformes fecales	Número más probable	ICMSF MÉTODO 2	SI
Alimentos de consumo humano (Chocolate y productos de panadería y bizcochería, cereales, frutas, nueces, semillas y vegetales secos, aves, cárnicos, productos a base de frutas y vegetales, productos lácteos, alimentos compuestos)	Coliformes totales	Número más probable	ICMSF método 3	SI
Alimentos de consumo humano ((Chocolate y productos de panadería y bizcochería, productos lácteos, cárnicos, productos a base de frutas y vegetales, alimentos compuestos)	Coliformes totales	Fluorescencia por Sistema automatizado	AOAC Ed. 21 de 2019. Método 966.24:2005	SI
Alimentos de consumo humano (Chocolates, productos de panadería y bizcochería, cereales, frutas, nueces, semillas y vegetales secos, aves, cárnicos, productos a base de frutas y vegetales, alimentos compuestos)	Coliformes totales	Recuento en placa	BAM, Capítulo 4 1-G:2002	SI
Alimentos de consumo animal	Coliformes totales	Recuento en placa	BAM, Capítulo 4 1-G:2002	SI
Alimentos de consumo humano y Animal	<i>E.coli</i>	Recuento en placa	NTC 4458:2018	NO
Alimentos de consumo humano (Cereales, frutas, nueces, semillas y vegetales secos, cárnicos, pescados y frutos del mar, Productos a base de frutas y vegetales, alimentos compuestos)	<i>E.coli</i>	Sistema automatizado TEMPO	ISO 16649-2:2001	SI
Alimentos de consumo Animal	<i>E.coli</i>	Sistema automatizado TEMPO	ISO 16649-2:2001	SI

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Alimentos de consumo humano y animal	<i>Bacillus cereus</i>	Recuento en Placa Fluorescencia por sistema automatizado TEMPO®	ICMSF	NO
Alimentos de consumo humano y animal	Bacterias ácidolácticas (<i>Lactobacillus</i>)	Recuento en placa	APHA	NO
Alimentos de consumo humano y animal	ESTERILIDAD COMERCIAL + ANÁLISIS <i>Bacillus sporothermodurans</i>	Incubación y siembra	NTC 4433: 2015 (Modificado)	NO
Alimentos de consumo animal	<i>Clostridium</i> sulfito reductor	Recuento en placa	NTC 4834:2000	SI
Alimentos de consumo humano	<i>Clostridium</i> sulfito reductor	Recuento en placa	NTC 4834:2000	NO
Alimentos de consumo humano y animal	<i>Clostridium perfringens</i>	Recuento en placa	NTC 4834:2000	NO
Alimentos de consumo humano y animal	Enterobacterias	Recuento en placa	ISO 21528: 2 2017	NO
Alimentos de consumo humano y animal	Esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor	Recuento en tubo	AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005 (Modificado)	NO
Alimentos de consumo humano y animal	Esterilidad comercial	Incubación y siembra	NTC 4433: 2015	NO
Alimentos de consumo humano (Chocolates, productos de panadería y bizcochería, cereales, frutas, nueces, semillas y vegetales secos, productos lácteos, cárnicos, productos a base de frutas y vegetales, alimentos compuestos)	Mesófilos aerobios	Recuento en placa	AOAC Ed. 21 de 2019: Método 966.23-C: 2005	SI
Alimentos de consumo animal	Mesófilos aerobios	Recuento en placa	AOAC Ed. 21 de 2019: Método 966.23-C: 2005	SI

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Alimentos para consumo humano (Chocolates, Productos de panadería y bizcochería, productos a base de frutas y vegetales, productos lácteos, alimentos compuestos)	Mohos y levaduras	Recuento en placa	ISO 21527-1:2008 o ISO 21527-2:2008 dependiendo del Aw del alimento	SI
Alimentos para consumo animal	Mohos y levaduras	Recuento en placa	ISO 21527-2:2008	SI
Alimentos para consumo humano y animal	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Presencia/Ausencia	N.A	NO
Alimentos de Consumo humano y animal	Psicrófilos	Recuento en placa	APHA 2001	NO
Alimentos de Consumo humano (Chocolate y productos de panadería y bizcochería, aves, cárnicos, pescado y frutos del mar, productos a base de frutas y vegetales, productos lácteos, alimentos compuestos)	<i>Salmonella spp.</i>	Presencia/Ausencia	ISO 6579-1:2017	SI
Alimentos de Consumo animal	<i>Salmonella spp.</i>	Presencia/Ausencia	ISO 6579-1:2017	SI
Alimentos de Consumo humano y animal	<i>Salmonella spp.</i>	Presencia/Ausencia (método automatizado-Minividas)	AOAC Ed. 21 de 2019:Método 2011.03:2011	NO
Alimentos de Consumo humano y animal	<i>Shigella spp</i>	Presencia/Ausencia	Presencia/Ausencia	NO
Alimentos de Consumo humano (Chocolates, productos de panadería y bizcochería, cereales, frutas, nueces, semillas y vegetales secos, productos lácteos, aves, cárnicos, pescado y frutos del mar, productos a base de frutas y vegetales, alimentos compuestos)	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	Recuento en placa	ISO 6888-1:1999	SI
Alimentos de Consumo humano	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	Fluorescencia por sistema automatizado TEMPO®	ISO 6888-2:1999 Fluorescencia por sistema automatizado TEMPO®	NO

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Alimentos de Consumo humano y animal	<i>Vibrio spp.</i>	Ausencia/ Presencia	ISO 21872-1: 2017	NO
Cárnicos, aves, productos lácteos y alimentos compuestos	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/ Presencia (Método automatizado-Minividas)	AOAC Ed. 21 de 2019. Método 2004.02:2008	SI
Alimentos de consumo humano y animal	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/ Presencia (Método automatizado-Minividas)	AOAC Ed. 21 de 2019. Método 2004.02:2008	NO
Agua tratada y de piscina	Coliformes totales	Filtración por membrana	ISO 9308-1:2014	SI
Agua	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Filtración por membrana	ISO 16266: 2006	NO
Aguas de piscina	Coliformes termotolerantes	Filtración por membrana	Standard methods:2005 9221-E 23rd Ed.2017	NO
Agua tratada y de piscina	<i>E.coli</i>	Filtración por membrana	ISO 9308-1:2014	SI
Aguas de piscina	Heterótrofos	Filtración por membrana	Standard methods:2005 9215-D	NO
Agua	Mesófilos aerobios	Filtración por membrana	Standard methods:2005 9215-D 23rd Ed.2017	NO
Productos del sector industrial y alimenticio	Determinación Biológica Huevos/Larvas de Insectos Restos de Insectos presentes en las muestras	Método Flotación Identificación Microscópica	N.A	NO
Productos del sector industrial y alimenticio	Aislamiento e identificación de Mohos y Levaduras, estructuras y crecimientos. (Identificación de Hongos por su género)	Identificación Microscópica y uso de clave taxonómica	N.A	NO

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Bacterias	Enterobacterias (<i>Salmonella</i> , <i>Escherichia</i> , <i>Citrobacter</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Pseudomona</i> entre otras) Listeria	Identificación de Cepas	Aislamiento en medios selectivos y confirmación Bioquímica	NO
Suavizante líquido para ropa	Determinación de la efectividad del suavizante.	Efectividad	NTC 3287	NO
Alimentos de consumo humano y animal	Prueba de Esterilidad Comercial	Incubación y siembra	NTC 4433:2015	NO
Cosméticos y productos absorbentes de higiene personal	<i>Candida albicans</i>	Presencia/Ausencia	USP 41	NO
Cosméticos	<i>E.coli</i>	Ausencia/Presencia	ISO 21150:2015	SI
Cosméticos	Mesófilos aerobios	Recuento en placa	ISO 21149:2017	SI
Cosméticos	Mohos y levaduras	Recuento en placa	ISO 16212:2017	SI
Cosméticos	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Presencia/Ausencia	ISO 22717:2015	SI
Cosméticos	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/Presencia	ISO 22718:2015	SI
Productos absorbentes de higiene personal	<i>E.coli</i>	Ausencia/Presencia	ISO 21150:2015	NO
Productos absorbentes de higiene personal	Mesófilos aerobios	Recuento en placa	ISO 21149:2017	SI
Productos absorbentes de higiene personal	Mohos y levaduras	Recuento en placa	ISO 16212:2017	NO
Productos absorbentes de higiene personal	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Presencia/Ausencia	ISO 22717:2015	NO
Productos absorbentes de higiene personal	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/Presencia	ISO 22718:2015	NO

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Frotis de manos	-Coliformes totales - <i>E.coli</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	Método de Isopado Recuento en placa	-BAM, Capítulo 4 1-G:2002 -NTC 4458:2018 -ISO 6888-1:1999	NO
Frotis de superficies	-Coliformes totales - <i>E.coli</i> -Mohos y levaduras - <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva - <i>Pseudomona Aeruginosa</i> - <i>Salmonella spp.</i> - <i>Listeria monocytogenes</i>	Método de Isopado Recuento en placa Ausencia/ Presencia Ausencia/ Presencia Ausencia/ Presencia	-ISO 18593:2018 AOAC Ed. 21 de 2019. Método 2004.02:2008	NO
Ambientes	-Mesófilos aerobios -Mohos y levaduras	Sedimentación en Placa	-AOAC Ed. 21 de 2019: Método 966.23-C: 2005 -NTC 4132:1997	NO
Aire comprimido	Mesófilos aerobios Mohos y levaduras	Método de Burbujeo o Impinger	N.A	NO
Desinfectantes, antisépticos, detergentes y productos antimicrobianos	Prueba de efectividad (actividad bactericida y fungicida)	Inoculación y siembra	NTC 5150	NO
Desinfectantes, bactericidas	Coefficiente fenólico	Inoculación y Siembra	NTC 5848:2011	NO
Desinfectantes, bactericidas	Concentración mínima inhibitoria	Inoculación y Siembra	NTC 5848:2011	NO
Guantes, superficies antimicrobianas, pinturas	Prueba de efectividad contra microorganismos	Inoculación y Siembra	JIS Z 2801	NO

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Productos absorbentes para protección sanitaria	Mohos y levaduras Enterobacterias <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva <i>Cándida Albicans</i>	Siembra	USP 41	NO
Dispositivos médicos, productos absorbentes para higiene personal	Prueba de esterilidad por inoculación directa	Incubación, observación y siembra	USP 41	NO
Medios de cultivo	Prueba de selectividad y productividad (promoción de crecimiento)	Inoculación, recuento y evaluación	GTC 171 ISO 11133-2 (con modificación)	NO
Productos Cárnicos	Humedad	Gravimetría	INF-149 Determinación del contenido de humedad 2019-03-28. V06	SI
Alimentos de Múltiples componentes a base de carne	Humedad	Gravimetría	INF-149 Determinación del contenido de humedad 2019-03-28. V06	SI
Harinas	Humedad	Gravimetría	INF-149 Determinación del contenido de humedad 2019-03-28. V06	SI
Productos de Panadería	Humedad	Gravimetría	INF-149 Determinación del contenido de humedad 2019-03-28. V06	SI
Alimentos de Consumo Animal	Humedad	Gravimetría	AOAC Ed.21 de 2019. Método 930.15:2005	SI
Granos	Humedad	Gravimetría	NTC 529:2009	SI
Productos Cárnicos	Cenizas	Gravimetría	AOAC Ed.21 de 2019. Método 920.153:2005	SI



LABORATORIO
Somos su soporte competitivo



ISO/IEC 17025:2017
16-LAB-002

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS EN:
ALIMENTOS / AGUAS / LICORES / COSMÉTICOS /
INDUSTRIAL / BIOLÓGICOS /
CONCENTRADOS PARA ANIMALES /
CAPACITACIÓN, BPM Y HACCP. ASESORÍAS EN
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Alimentos de múltiples componentes a base de carne	Cenizas	Gravimetría	INF-150 Determinación del contenido de ceniza 2019-03-28. V09	SI
Harinas	Cenizas	Gravimetría	AOAC Ed.21 de 2019 Método 923.03:2005	SI
Productos de Panadería	Cenizas	Gravimetría	INF-150 Determinación del contenido de ceniza 2019-03-28. V09	SI
Alimentos de consumo animal	Cenizas	Gravimetría	AOAC Ed.21 de 2019. Método 942.05:2008	SI
Granos	Cenizas	Gravimetría	AOAC Ed.21 de 2019. Método 945.38:2005	SI
Productos Cárnicos	Grasa cruda	Gravimetría	AOAC Ed.21 de 2019. Método 960.39 A:2005	SI
Alimentos de múltiples componentes a base de carne	Grasa cruda	Gravimetría	INF-151 Determinación del contenido de grasa cruda 2019-03-28 V08	SI
Harinas	Grasa cruda	Gravimetría	AOAC Ed.21 de 2019 Método 920.85:2005	SI
Productos de panadería	Grasa cruda	Gravimetría	INF-151 Determinación del contenido de grasa cruda 2019-03-28 V08	SI
Alimentos para animales	Grasa cruda o extracto etéreo	Gravimetría	AOAC Ed.21 de 2019. Método 920.39 C:2005	SI
Alimentos para animales	Grasa Hidrólisis ácida	Gravimetría	NTC 4969:2001	SI
Productos cárnicos	Proteína cruda	Volumétrica	INF-152 Determinación de proteína cruda 2018-07-31 V05	SI

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Alimentos múltiples componentes a base de carne	Proteína cruda	Volumétrica	INF-152 Determinación de proteína cruda 2019-03-28 V06	SI
Harinas	Proteína	Volumétrica	INF-152 Determinación de proteína cruda 2019-03-28 V06	SI
Productos de panadería	Proteína cruda	Volumétrica	INF-152 Determinación de proteína cruda 2019-03-28 V06	SI
Alimentos de consumo animal	Proteína cruda	Volumétrica	AOAC Ed.21 de 2019 Método 2001.11:2005	SI
Granos	Proteína cruda	Volumétrica	AOAC Ed.21 de 2019 Método 2001.11:2005	SI
Agua tratada para consumo humano	Dureza total	Volumetría	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 2340C 23rd Ed.2017	SI
Agua tratada para consumo humano	Calcio	Volumetría	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 3500-Ca B 23rd Ed.2017	SI
Agua envasada	pH	Electrometría	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, 4500-H+B 23rd Ed.2017	SI
Licores	Acidez total	Volumetría	AOAC 945.08 A	NO
Alimentos y aguas	Acidez total	Volumetría	AOAC 942.15- AOAC 947.05	NO
Aceites y grasas	Acidez total	Volumetría	NTC 218	NO

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Licores	Acidez volátil	Volumetría	AOAC Ed.21 de 2019. Método 945.08 C	NO
Agua	Alcalinidad total	Volumetría	SM 2320 B	NO
Cualitativo	Almidón	Cualitativa	Cualitativo	NO
Azúcares reductores	Glucosa	Volumetría	Fehling	NO
Azúcares no reductores	Sacarosa	Volumetría	Fehling	NO
Panelas	Sulfitos	Cualitativa	Cualitativo	NO
Alimentos y alimentos concentrados para animales	Cenizas	Gravimetría	Calcinación	NO
Leches	Carbonatos y bicarbonatos	Cualitativas	Cualitativo	NO
Alimentos y aguas	Cloruros cuantitativo	Argentometría	Argentométrico 4500 CLB	NO
alimentos	Cloruro de sodio	Volumetría	Volumetría	NO
Aguas	Cloro residual libre	Fotometría	SM 4500-Cl-G	NO
Agua Piscina	Cloro total	Fotometría	Fotómetro	NO
Aguas	Color	N.A	SM 2120 B	NO
Panela	Colorante	Cualitativo	Cualitativo	NO
Aguas	Conductividad	Electrométrico	SM 2510 B	NO
Aceites y bebidas alcohólicas	Densidad	Picnómetro	Picnómetro	NO
Agua	Dureza magnésica	Calculo	Calculo	NO
Leches	Extracto seco	Gravimetrías	AOAC Ed.21 de 2019. Método 925.23	NO
Licores	Extracto seco	Gravimetrías	AOAC Ed.21 de 2019. Método 11.017/84	NO
Sabajón	Extracto seco	Gravimetrías	NTC 2972	NO
Alimentos y alimentos concentrados para animales	Fibra cruda	Gravimetrías	Hidrólisis Ácido Alcalina	NO
Lácteo	Formaldehido lácteo	Cualitativas	Cualitativo AOAC 931.08	NO
Cárnico	Formaldehido	Cualitativas	AOAC Ed.21 de 2019. Método 931.08 Cualitativo	NO

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Pollo marinado	Fosforo	Colorimetría	Colorimétrico	NO
Cárnicos	Gas Sulfhídrico	Cualitativo	NTC 1322	NO
Sólidos solubles	Grados brix	Refractómetro	AOAC Ed.21 de 2019. Método 932.12	NO
Licores	Grado alcohólico	Picnómetro	AOAC Ed.21 de 2019. Método 942.06	NO
Alimentos	Granulometría Malla 18, Malla 20	Granulometría	Granulometría	NO
Chocolate y pasta	Grasa con hidrolisis	Gravimetría	NTC 793	NO
Helados (Lácteos)	Grasa	Gerber	Gerber	NO
Alimentos y alimentos concentrados	Grasa extracto etéreo – sohxlet	Gravimetría	NTC 668	NO
Quesos	Grasa extracto etéreo base seca	Gravimetría - calculo	NTC 750	NO
Mantequilla	Grasa	Gravimetría	NTC 668 (Modificado)	NO
Aguas	Hierro	Colorimetría	3500-Fe B	NO
Leches	Hipocloritos	Cualitativa	AOAC Ed.21 de 2019. Método 922.08	NO
Blanqueadores con hipoclorito	Hipoclorito de sodio	N.A	NTC 4110	NO
Alimentos y alimentos concentrados para animales	Humedad	Gravimetría	Secado en Estufa	NO
Aguas	Magnesio	Calculo	SM 3500-Mg B	NO
Aguas	Nitritos	Colorimetría	SM 4500-NO2	NO
Cárnicos	Nitritos	Colorimetría	AOAC 937.31	NO
Cárnicos crudos	Bases volátiles	Kjeldahl	NTC 1322	NO
Grasas y Aceites	Peróxidos	Yodometría	NTC 236	NO
Alimentos	Peróxidos	Yodometría	NTC 236	NO
Alimentos para consumo humano y animal	Proteína bruta	Kjeldahl	Kjeldahl	NO



LABORATORIO
Somos su soporte competitivo



ISO/IEC 17025:2017
16-LAB-002

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISIQUÍMICOS EN:
ALIMENTOS / AGUAS / LICORES / COSMÉTICOS /
INDUSTRIAL / BIOLÓGICOS /
CONCENTRADOS PARA ANIMALES /
CAPACITACIÓN, BPM Y HACCP. ASESORÍAS EN
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

TIPO DE MUESTRA	ANÁLISIS	TÉCNICA	MÉTODO NORMALIZADO	ACREDITACIÓN (SI O NO)
Helado	Sólidos totales	Gravimetría	Calculo por diferencia	NO
Crema de Leche, Leches saborizadas (sin azúcar)	Sólidos lácteos no grasos	Calculo	Calculo	NO
Aguas	Sólidos disueltos en aguas	Electrometría	Electrometría	NO
Aguas	Sulfatos	Turbidimetría	SM 4500-SO4 2- E	NO
Aguas	Turbiedad	Turbidimetría	SM 2130 B	NO

Fecha de Elaboración: 2019-07-26

Fecha de Actualización: 2020-05-20

**GERENCIA
NULAB S.A.S**