

LISTA DE ANALISIS

| 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 (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, Capitulo 4 1-G:2002 | SI |
| Alimentos de consumo animal | Coliformes totales | Recuento en placa | BAM, Capitulo 4 1-G:2002 | SI |
| Alimentos de consumo humano (Productos cárnicos crudos y cocidos, productos a base de frutas y verduras y hortalizas) | Escherichia coli | Recuento en placa - Petrifilm | AOAC Official Methods of Analysis Ed 21st, 2019, 2018.13 | SI |
| Alimentos de consumo humano y Animal | Escherichia coli | Recuento en placa | NTC 4458:2018 | 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 |
| 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 |

| TIPO DE MUESTRA | ANÁLISIS | TÉCNICA | MÉTODO NORMALIZADO | ACREDITACIÓN (SI O NO) |
|---|--|--------------------|--|------------------------|
| Alimentos para consumo animal | Mohos y levaduras | Recuento en placa | ISO 21527-2:2008 | SI |
| 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) | Salmonella spp. | Presencia/Ausencia | ISO 6579-1:2017 | SI |
| Alimentos de Consumo animal | Salmonella spp. | Presencia/Ausencia | ISO 6579-1:2017 | SI |
| 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) | Staphylococcus aureus coagulasa positiva | Recuento en placa | ISO 6888-1:2021 | 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 |

| TIPO DE MUESTRA | ANÁLISIS | TÉCNICA | MÉTODO NORMALIZADO | ACREDITACIÓN (SI O NO) |
|--|---|---|--|------------------------|
| Cárnicos, aves, productos lácteos y alimentos compuestos | Listeria monocytogenes | Ausencia/ Presencia (Método automatizado-Minividas) | AOAC Ed. 21 de 2019. Método 2004.02:2008 | SI |
| Agua tratada y de piscina | Coliformes totales | Filtración por membrana | ISO 9308-1:2014 | SI |
| Agua tratada y de piscina | Escherichia coli | Filtración por membrana | ISO 9308-1:2014 | SI |
| Cosméticos | Escherichia coli | 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 | Pseudomonas aeruginosa | Presencia/ Ausencia | ISO 22717:2015 | SI |
| Cosméticos | Staphylococcus aureus | Ausencia/ Presencia | ISO 22718:2015 | SI |
| Productos absorbentes de higiene personal | Mesófilos aerobios | Recuento en placa | ISO 21149:2017 | SI |
| Productos absorbentes de higiene personal | Recuento de mohos y levaduras | Recuento en placa | USP 43 – NF 38 vol 5:2021 <61> | SI |
| Productos absorbentes de higiene personal | Determinación de Escherichia coli | Presencia / ausencia | USP 43 – NF 38 vol 5:2021 <62> | SI |
| Productos absorbentes de higiene personal | Determinación de Staphylococcus aureus | Presencia / ausencia | USP 43 – NF 38 vol 5:2021 <62> | SI |
| Productos absorbentes de higiene personal | Determinación de Pseudomonas aeruginosa | Presencia / ausencia | USP 43 – NF 38 vol 5:2021 <62> | SI |
| Productos absorbentes de higiene personal | Determinación de Candida albicans | Presencia / ausencia | USP 43 – NF 38 vol 5:2021 <62> | SI |
| Productos absorbentes de higiene personal | Determinación de Salmonella spp. | Presencia / ausencia | USP 43 – NF 38 vol 5:2021 <62> | SI |

| TIPO DE MUESTRA | ANÁLISIS | TÉCNICA | MÉTODO NORMALIZADO | ACREDITACIÓN (SI O NO) |
|---|---|----------------------|--|------------------------|
| Productos absorbentes de higiene personal | Determinación de Bacterias Gram negativas Tolerantes a la Bilis | Presencia / ausencia | USP 43 – NF 38 vol 5:2021 <62> | SI |
| Alimentos de consumo humano (Productos cárnicos crudos y cocidos, productos a base de frutas y verduras y hortalizas) | Recuento de Escherichia coli | Recuento en placa | AOAC 2018.13. 21st. Ed 2019. | SI |
| 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 |

| IPO DE MUESTRA | ANÁLISIS | TÉCNICA | MÉTODO NORMALIZADO | ACREDITACIÓN (SI O NO) |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------|---|------------------------|
| 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 |
| 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 |
| Producto Terminado y Materia prima (consume animal) | Fibra Cruda | Gravimetría | NTC 668 de 1974 | NO |

Fecha de Elaboración: 2019-07-26

Fecha de Actualización: 2022-08-05

**GERENCIA
NULAB S.A.S**