



Sector dedicado a análisis para la industria alimenticia, materias primas, ingredientes y productos terminados. Implementación de Sistemas de BPM. Auditorías bromatológicas.



## Composición Nutricional - Rotulados

- Materia grasa
- Cenizas
- Proteínas
- Humedad
- Fibra cruda
- Fibra dietaria
- Hidratos de carbono
- Valor energético
- Colesterol
- Perfil de ácidos grasos
- Grasas trans
- Vitaminas
- Oligoelementos
- Gluten (libre TAC)

## Aguas de consumo Control de aguas de producto Agua Envasadas

- Análisis físico - químico y microbiológico completo según Código Alimentario Argentino - FDA
- Contaminantes en aguas
- Determinación de bromatos y bromuros

Metodología de análisis según  
CIPAC - OEC - AOAC - FDA/BAM -  
FIL - ISO - Standard Methods

## Contaminantes en alimentos

- Metales pesados
- Aflatoxinas
- Micotoxinas
- Plaguicidas organoclorados
- Plaguicidas organofosforados
- Herbicidas
- Alteraciones
- Adulteraciones
- Controles Microbiológicos
- Ensayo de vida útil

## Implementación de Sistemas de BPM

- Elaboración de documentos de sistema
- Implementación de auditorías según C.A.A. Res. 80/96, IRAM 14201, Codex Alimentarius
- Programas de capacitación en planta
- Controles bromatológicos en planta

## Instrumental

- Cromatografía Gaseosa: Detectores FID - NPD - MS - ECD - PID - FPD
- Cromatografía Líquida: Detectores UV-Fluorescencia-Arreglo de diodos
- Espectrofotometría : UV/Visible - FTIR
- Absorción Atómica: Horno de grafito - Generador de Hidruros
- Fotometría de llama
- Cromatografía Iónica
- Titulador automático Karl Fisher

OAA

senasa

Organismo  
Argentino de  
Acreditación  
Laboratorio de Ensayo  
LE 016

Ver alcance acreditado en F01-(DC-LE-01)