

	seco, humedad.  <i>Contaminantes y aditivos:</i> metanol, esteres, hexano residual, nitritos, bromato. <i>Organoléptico:</i> aspecto, textura, color, olor, sabor, estado de madurez.
4.	<p><b>Alimentos específicos:</b></p> <p><b>En agua:</b> dureza total, cálcica y magnésica, alcalinidad, sólidos totales, sólidos totales disueltos, cloruros, demanda de cloro, cloro residual, pH.</p> <p><b>En aceites:</b> acidez, índice de yodo, índice de saponificación, materia insaponificable, índice de refracción, densidad relativa, índice de peróxido, rancidez, fósforo.</p> <p><b>En azúcar:</b> polarización, cenizas sulfatadas, color, humedad</p> <p><b>En bebidas alcohólicas:</b> acidez, grado alcohólico, metanol, esteres, extracto seco.</p> <p><b>En bebidas analcoholicas:</b> sólidos solubles (grados brix), acidez, pH, colorantes artificiales.</p> <p><b>En harinas y derivados:</b>hierro, bromato, gluten, rancidez, acidez.</p> <p><b>En lácteos:</b> pH, acidez, densidad, sólidos no grasos.</p> <p><b>En productos cárnicos:</b> pH, reacción de Eber, nitritos, cloruros.</p>
5.	<p><b>Toma de muestras.</b></p> <p>Con los siguientes servicios:</p> <p>Toma de muestras para análisis microbiológicos y físico-químicos, en aguas de consumo y alimentos en general.</p> <p>Toma de muestras para análisis microbiológicos de control de higiene superficies vivas e inertes, y aire ambiente en la industria alimentaria</p>

#### Desarrollo de los Ensayos:

Ensayo	Matriz	Método y edición	Tipo	Rango de medición
<b>Detección de Salmonella sp.</b>	Leche en polvo	ME-MB-004 Validado (basado en la NB-32007/2003)	Cualitativo	Presencia-Ausencia
<b>Recuento de Bacterias Mesófilas Aerobias</b>	Alimentos	AOAC 990.12 / 2000	Cuantitativo	30 a 300 UFC