

LISTADO DE ANÁLISIS REALIZADOS POR LACM[®]/División Analítica

Fecha de actualización: 29/05/2023

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
M.1.1	Recuento aerobios en placa	FDA BAM online ene-01 C3 [A]
M.1.2	Enumeración m.o. aerobios mesófilos viables, a 30°C	ISO 4833-1:2013 (30°C) [A]
M.1.3	Recuento m.o. aerobios mesófilos viables	NCh2045.Of1998 [A]
M.1.4	Determinación de microorganismos aerobios mesófilos	NCh 2659.Of2002
M.2.1	Detección de <i>Salmonella spp</i> en alimentos	ISO 6579-1:2017 [A]
M.2.3	Detección de <i>Salmonella spp</i>	VIDAS SLM AFNOR N° BIO 12/16-09/05 [A]
M.2.4	Detección de <i>Salmonella</i>	NCh2675.Of2002
M.3.1	Enumeración de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2017 (*)
M.3.2	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	FDA BAM online mar-17 C10 [A]
M.3.3	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LMO2 AFNOR N° BIO-12/11-03/04 [A]
M.4.1	Enumeración de Enterobacterias (placa)	ISO 21528-2:2004 [A]
	Enumeración de Enterobacterias (placa)	ISO 21528-2:2017 (*)
M.4.2	Enumeración de Coliformes fecales (NMP)	FDA BAM online oct-20 C4 I-E (*)
M.4.3	Determinación de coliformes en medio sólido (placa)	NCh2635/2.Of2001
M.4.4	Enumeración de Coliformes fecales (NMP)	FDA/BAM on line 2002
M.4.5	Determinación de coliformes y coliformes fecales - Técnica del número más probable (NMP)	NCh2635/1.Of2001
M.4.6	Recuento de coliformes a 44,5°C (termotolerantes)	Standard Methods for the examination of Water and wastewater 23 rd Ed, 2017.
M.4.7	Enumeración de Coliformes totales (placa)	FDA BAM online sep-02 C4 I-G [A]
M.4.8	Coliformes en medio sólido	ISO 4832:2006
M.4.9	Enumeración de Coliformes totales (NMP)	FDA BAM online sep-02 C4 [A]
	Enumeración de Coliformes totales (NMP)	FDA BAM online oct-20 C4 I-D (*)
	Enumeración de Coliformes totales (placa)	FDA BAM online oct-20 C4 I-G (*)
M.4.10	Enumeración de <i>Escherichia coli</i> (NMP)	FDA BAM online sep-02 C4 [A]
M.4.11	Enumeración de <i>Escherichia coli</i> (Placa)	FDA/BAM on line 2002
	Enumeración de <i>Escherichia coli</i> (NMP)	FDA BAM online oct-20 C4 I-F (*)
	Enumeración de <i>Escherichia coli</i> (Placa)	FDA/BAM on line 2020
	Enumeración de <i>Escherichia coli</i> (Placa)	ISO 16649-2:2001 (*)
M.5.1sc	Determinación de <i>S. aureus</i> (sin coagulasa), NMP	ISO 6888-3:2003 [A]
M.5.1cc	Determinación de <i>S. aureus</i> (con coagulasa), NMP	ISO 6888-3:2003 [A]
M.5.2sc	Enumeración de <i>S. aureus</i> (sin coagulasa), placa	ISO 6888-1: 1999 [A]
M.5.2cc	Enumeración de <i>S. aureus</i> (con coagulasa), placa	ISO 6888-1: 1999 [A]
	Enumeración de <i>S. aureus</i>	ISO 6888-1: 2021 (*)
M.5.3sc	Recuento <i>S. aureus</i> (sin coagulasa), placa	NCh2671.Of2002
M.5.3cc	Recuento <i>S. aureus</i> (con coagulasa), placa	NCh2671.Of2002
M.6	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> (placa)	FDA BAM online ene-12 C14 [A]
	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> (placa)	FDA BAM online oct-20 C14 (*)
	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> (placa)	ISO 7932:2004 (*)
M.7	Enumeración de <i>Clostridium perfringens</i>	FDA BAM online ene-01 C16 [A]
	Enumeración de <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004 (*)
M.8.1	Enumeración de Mohos y Levaduras en productos lácteos	ISO6611:2004 [A]

[A] Ensayos acreditados

(*) Ensayos en proceso de acreditación

LISTADO DE ANÁLISIS REALIZADOS POR LACM®/División Analítica

Fecha de actualización: 29/05/2023

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
M.8.2	Enumeración de mohos y levaduras en alimentos	FDA BAM online abr-01 C18 [A]
M.9.1	Detección de <i>Cronobacter spp.</i>	ISO 22964:2017 (*)
M.10	Recuento de Bacterias Acido lácticas mesófilas (placa)	ISO 15214:1998
M.11	M.O. esporulados anaerobios	Weinzirl
M.12	Recuento de Bacterias Psicrotrofas	Standard Methods 17th Ed. 2004 (APHA)
M.13	Recuento de Bacterias Termófilas	Standard Methods 17th Ed. 2004 (APHA)
M.14.1	Bacterias Mesófilas aerobias (en conservas)	NCh 2731.Of 2002
M.14.2	Bacterias Termófilas aerobias (en conservas)	NCh 2731.Of 2002
M.14.3	Bacterias Mesófilas anaerobias (en conservas)	NCh 2731.Of 2002
M.14.4	Bacterias Termófilas anaerobias (en conservas)	NCh 2731.Of 2002
M.15	Recuento Bacterias Termodúricas	Standard Methods 17th Edition 2004 (APHA)
M.16	Determinación de penicilina y antibióticos betalactámicos	NCh 1765.Of2000 (Delvotest-SP) [A]
M.18	Recuento de Heterótrofos	Standard Methods for the examination of Water and wastewater 23 rd Ed, 2017. Method 9215 B
M.19	Determinación de coliformes y coliformes fecales (NMP)	NCh2635/1.Of2001
M.20	Determinación de bacterias coliformes totales (NMP)	NCh1620/1.Of84 (potable)
M.21	Determinación de coliformes totales (NMP)	Standard Methods for the examination of Water and wastewater 23 rd Ed, 2017. Method 9221 B
M.22	Determinación de coliformes fecales en medio EC (NMP)	NCh2313/22.Of95
M.26	Esporas aerobias mesófilas	Standard Methods 17th Edition 2004 (APHA)
M.27	Esporas termófilas	Standard Methods 17th Edition 2004 (APHA)
M.28	Esporas mesófilas anaerobias	Standard Methods 17th Edition 2004 (APHA)
M.29	Esporas termófilas anaerobias	Standard Methods 17th Edition 2004 (APHA)
M.30	Esporas termófilas Flat Sour	Covenin 2948-92
M.31	Toma de muestra de superficies	NCh 3057:2007
M.32	Preparación Azul de Metileno	800 ml
M.33	Preparación Azul de Metileno	1000 ml

[A] Ensayos acreditados

(*) Ensayos en proceso de acreditación

LISTADO DE ANÁLISIS REALIZADOS POR LACM®/División Analítica

Fecha de actualización: 29/05/2023

ANÁLISIS QUÍMICOS

LECHE FLUIDA:

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
Q1-1	Acidez Titulable	NCh 1738 Of.98
Q1-2	Acidez Titulable potenciométrica	NCh 1738 Of. 98
Q1-4	Densidad	Lactodensimétrico NCh 1672 Of. 79
Q1-6	Lactosa	Enzimático ISO 5765-2:2002 [A]
Q1-7	D-Galactosa	Enzimático ISO 5765-2:2002
Q1-8	Materia Grasa	Gerber NCh 1016/1 Of 1998
Q1-9	Materia Grasa	Röse Gottlieb ISO 1211:2010 (E) [A]
Q1-9.1	Materia Grasa	Röse Gottlieb ISO 1737:2008 (E) [A]
Q1-10	Materia Grasa Leche descremada	Röse Gottlieb ISO 7208:2008 (E) (doble extracción)
Q1-11	pH	Potenciométrico NCh 1671:1979
Q1-12	Proteínas	Semi micro Kjeldhal ISO 8968-3 2004 [A]
Q1-13	Punto Crioscópico	Pto. Congelación Termistor ISO 5764:2009 [A]
Q1-15	Sólidos Totales	ISO 6731:2010/IDF21:2010 [A]
Q1-17	Caseína en leche cruda	ISO 17997-1:2004 / ISO8968-3:2004
Q1-18	Nitrógeno no proteico	ISO 8968-4:2001
Q1-19	Proteína verdadera	ISO 8968-4:2001 / ISO8968-3:2004
Q1-21	Termoestabilidad - Prueba alcohol	NCh 1744 Of.98

LECHE Y SUERO EN POLVO:

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
Q2-5	Lactosa	Enzimático ISO 5765-2:2002 [A]
Q2-9	Humedad	Gravimétrico DA_MP_AQ_09 Ed 02/12/19, basado en FIL-IDF 26A:1993 [A]
Q2-10	Humedad	ISO 5537:2004/IDF26:2004 (87°C) [A]
Q2-15	Materia Grasa	Röse Gottlieb ISO 1736:2008 (E) [A]
Q2-18	Proteínas	Semi micro Kjeldahl ISO 8968-3 2004 [A]

CREMA:

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
Q3-1	Acidez Titulable	B.S. 1741:1963
Q3-2-A	Materia Grasa	ISO 2450:2008 (E)
Q3-2-B	Materia Grasa	Gerber Schulz-Kley
Q3-3	Sólidos Totales	ISO 6731:2010/IDF21:2010 [A]

QUESO-QUESILLO:

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
Q5-2-B	Materia Grasa	ISO 1735:2004(E)
Q5-3	Humedad	Gravimétrico ISO 5534:2004
Q5-6	Proteínas	Semi micro Kjeldahl ISO 8968-3 2004 [A]

[A] Ensayos acreditados

LISTADO DE ANÁLISIS REALIZADOS POR LACM[®]/División Analítica

Fecha de actualización: 29/05/2023

PRODUCTOS FERMENTADOS:

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
Q6-1	Acidez	ISO 11869:1997
Q6-2	Sólidos totales	ISO 13580:2005
Q6-3	Materia Grasa	Norma Francesa AFNOR 1963
Q6-4	pH	Potenciométrico
Q6-5	Proteínas	Semi micro Kjeldahl ISO 8968-3 2004 [A]

AGUAS:

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
Q7-4	Cloro Activo	Iodometría soluciones diluidas
Q7-6	Conductividad	Conductímetro
Q7-9	pH	Instrumental

ALIMENTOS EN GENERAL:

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
Q8-2	Determinación Acidez	Titulación potenciométrica
Q8-3	Determinación sólidos solubles	Refractométrico
Q8-4	Determinación pH	Potenciométrico
Q8-5	Sólidos totales	Gravimétrico
Q8-6	Determinación de materia grasa	Weibull – Berntrop ISO 8262:2005

ANÁLISIS Y SERVICIOS VARIOS:

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
Q10-10	Prepar. y estand. Alcohol 68% V/V (1 lt)	NCh 1744:1979

ANÁLISIS SENSORIAL:

CÓDIGO	ANÁLISIS	MÉTODO
Q10-14	Evaluación sensorial (una sesión, máximo 03 muestras)	Panel de jueces entrenados

[A] Ensayos acreditados