

Anexo Técnico

BUFETE QUÍMICO S.A. DE C.V.

Calle Dr. Atl No. 286, Colonia Santa María La Ribera,
Cuauhtémoc, Ciudad de México, C.P. 06400.

ALIMENTOS

Vigente hasta: 04 de agosto de 2026. *Actualización: 02 de diciembre de 2022.	Número de Acreditación: 22LEC005
--	---

En reconocimiento de la exitosa finalización del proceso de evaluación y acreditación establecido por Mexicana de Acreditación, MAAC A.C., se concede la acreditación a este laboratorio para desempeñar los siguientes ensayos en las subramas de: *Cromatografía de Gases, Cromatografía de Líquidos, Espectrofotometría de absorción atómica, Análisis Físicoquímicos y Microbiología*:

Cromatografía de Líquidos, Cromatografía de Gases, Espectrofotometría de absorción atómica, Análisis Físicoquímicos y Microbiología		
Referencia normativa	Método de ensayo/muestreo	Personas responsables por la emisión de los informes
Cromatografía de Líquidos		
NOM-131-SSA1-2012. Apéndice normativo B. Método B.11	Determinación de vitamina A y E por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC en fase normal).	1 y 2
NOM-131-SSA1-2012. Apéndice normativo B. Método B.12	Determinación de vitamina D3 por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC).	1 y 2
NOM-131-SSA1-2012. Apéndice normativo B. Método B.14	Determinación de Tiamina (Vitamina B1) y Riboflavina (Vitamina B2) por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC).	1 y 2
Análisis Físicoquímicos		
NOM-213-SSA1-2018 Apéndice A Normativo, punto A.2.2	Determinación de nitritos (método colorimétrico).	1 y 2
EPA Method 6010-D 2018 (SW-846)	Análisis de metales Pb, Cu, Cd, Sn, Fe, Zn y Na.	1 y 2
NOM-002-SCFI-2011	Contenido neto de productos preenvasados.	1 y 2
NMX-F-103-NORMEX-2009	Determinación de sólidos solubles y grados Brix.	1 y 2
*NMX-F-607-NORMEX-2020	Determinación de cenizas en alimentos.	1 y 2
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos.	1 y 2
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en alimentos.	1 y 2
NMX-F-614-NORMEX-2004	Determinación del índice de peróxidos.	1 y 2
NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C, Inciso 2.1	Determinación de azúcares reductores directos y totales.	1 y 2
NMX-F-615-NORMEX-2018	Determinación de extracto etéreo en alimentos.	1 y 2
NMX-F-613-NORMEX-2017	Determinación de fibra cruda en alimentos.	1 y 2
NOM-155-SCFI-2012 Método 8.3	Determinación de acidez en leche.	1 y 2
NOM-155-SCFI-2012, Método 8.10	Determinación de lactosa en leche.	1 y 2
NOM-242-SSA1-2009 Apéndice normativo B, Método B.8	Determinación de pH en productos de la pesca.	1 y 2
NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C, Método 1.2	Determinación de grasa. Método de Roesse Gottlieb por hidrólisis alcalina y por hidrólisis ácida.	1 y 2
NOM-186-SSA1/SCFI-2013 Apéndice A normativo: Método A.9	Cacao, chocolate y productos similares y derivados del cacao. Método de prueba para determinación de	1 y 2

	humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método de arena o gasa	
NMX-F-102-NORMEX-2010	Determinación de acidez titulable en alimentos.	1 y 2
NOM-186-SSA1/SCFI-2013 Apéndice normativo A, Método A.4	Cacao, chocolate y productos similares y derivados del cacao. Método de prueba para determinación de aflatoxinas totales por método de columna de inmunoafinidad.	1 y 2
NOM-247-SSA1-2008 Apéndice normativo C, Método 3.	Método de prueba para la determinación de aflatoxinas en cereales.	1 y 2
NMX-F-015-SCFI-2017	Determinación de volumen de aceite envasado.	1 y 2
NMX-F-101-SCFI-2012	Determinación de ácidos grasos libres.	1 y 2
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.	1 y 2
NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C, Inciso 7	Determinación de fibra dietética total en alimentos.	1 y 2
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas.	1 y 2
NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, Método B.19	Determinación de humedad en leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, sometidos a deshidratación.	1 y 2
NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, Método B.21	Determinación de acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados.	1 y 2
NMX-F-320-NORMEX-2016	Determinación de fosfatos en alimentos.	1 y 2
NOM-235-SE-2020 Apéndice A (Normativo)	Atún y bonita preenvasados. Determinación de la presentación	1 y 2
NOM-235-SE-2020 Apéndice B (Normativo)	Atún y bonita preenvasados. Determinación de la presencia de soya.	1 y 2
FDA Elemental Analysis Manual for Food and Related Products 2.3 Digestion and Separation 2.3.1 Microwave digestion	Preparación de alimentos para la determinación de metales y minerales.	1 y 2
Cromatografía de gases		
AOAC Official Method 969.33	Determinación de grasa vegetal diferente a la manteca de cacao.	1 y 2
AOAC Official Method 963.15	AOAC International Official Methods of Analysis 963.15, fat in cacao products Soxhlet Extraction Method.	1 y 2
AOAC Official Method 931.05	AOAC International Official Methods of Analysis 931.05 Cacao mass (fat-free) of chocolate liquor.	1 y 2
AOAC Official Method 939.02	International Official Methods of Analysis 939.02 Protein (milk) in Milk chocolate.	1 y 2
NMX-F-490-1999-NORMEX	Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases.	1 y 2
UNE-EN ISO 23275-1 Revisión 2009.	Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de chocolate. Parte 1: Determinación de la presencia de equivalentes de mantequilla de cacao. Revisión 2009	1 y 2
UNE-EN ISO 23275-2 Revisión 2009	Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de chocolate. Parte 2: Cuantificación de los equivalentes de mantequilla de cacao. Rev. 2009.	1 y 2
ISO 11053:2009	ISO (The International Organization for Standardization) 11053:2009 Vegetable fats and oils- Determination of cocoa butter equivalents in milk	1 y 2

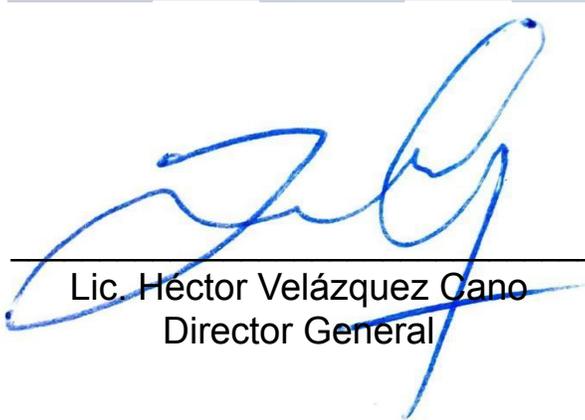
	chocolate. Rev. 2009 (determinación de grasas y aceites vegetales equivalentes de manteca de cacao en chocolate con leche)	
Espectrofotometría de absorción atómica		
NOM-117-SSA1-1994	Método de prueba para la determinación de arsénico y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.	1, 2, 6 y 7
Microbiología		
NOM-242-SSA1-2009	Productos de la pesca fresca, refrigerada, congelada y procesada. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. (Acotado a pruebas bioquímicas).	1, 2, 3, 4 y 5
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	1 y 2
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa	1, 2, 3, 4 y 5
NOM-111-SSA1-1994	Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	1, 2, 3, 4 y 5
NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A Normativo	Método de referencia para el aislamiento de <i>Salmonella</i> spp.	1, 2, 3, 4 y 5
NOM-210-SSA1-2014 Apéndice B Normativo.	Método de referencia para la estimación de la cuenta de <i>S. aureus</i> .	1, 2, 3, 4 y 5
NOM-210-SSA1-2014. Apéndice C Normativo.	Método de referencia para el aislamiento de <i>L. monocytogenes</i>	1, 2, 3, 4 y 5
NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H Normativo.	Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua.	1, 2, 3, 4 y 5
NOM-113-SSA1-1994	Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	1, 2, 3, 4 y 5

Responsables por la emisión de los informes

Nombre	Rama	Subramas
1) Donaciano Germán Espinosa Arciniega	Alimentos	Cromatografía de Líquidos, Cromatografía de Gases, Espectrofotometría de absorción atómica, Análisis Físicoquímicos y Microbiología.
2) Araceli Monserrat Rentería Escoto	Alimentos	Cromatografía de Líquidos, Cromatografía de Gases, Espectrofotometría de absorción atómica, Análisis Físicoquímicos y Microbiología
3) Karla Denise Figueroa Sánchez	Alimentos	Microbiología. (Acotado a los siguientes métodos)
		NOM-242-SSA1-2009 (Hasta las pruebas bioquímicas)
		NOM-130-SSA1-1995
		NOM-092-SSA1-1994
		NOM-111-SSA1-1994
		NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A Normativo, Apéndice B Normativo, Apéndice C Normativo y; Apéndice H Normativo
		NOM-113-SSA1-1994

4) Ángeles Ronquillo Felipe	Alimentos	Microbiología. (Acotado a los siguientes métodos)
		NOM-242-SSA1-2009 (Hasta las pruebas bioquímicas)
		NOM-130-SSA1-1995
		NOM-092-SSA1-1994
		NOM-111-SSA1-1994
		NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A Normativo, Apéndice B Normativo, Apéndice C Normativo y; Apéndice H Normativo.
5) Eveline Mayte Guerrero Corona	Alimentos	Microbiología. (Acotado a los siguientes métodos)
		NOM-242-SSA1-2009 (Hasta las pruebas bioquímicas)
		NOM-092-SSA1-1994
		NOM-111-SSA1-1994
		NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A Normativo, Apéndice B Normativo, Apéndice C Normativo y; Apéndice H Normativo.
		NOM-113-SSA1-1994
6) Juana de Jesús Díaz Vázquez	Alimentos	Espectrofotometría de absorción atómica NOM-117-SSA1-1994
7) Brandon Ignacio Álvarez Morales	Alimentos	Espectrofotometría de absorción atómica NOM-117-SSA1-1994

MEXIC
ACCIÓN


Lic. Héctor Velázquez Cano
Director General