

**Microbiología**

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Determinación de cuenta de bacterias mesofílicas aerobias por método de vaciado en placa para agua y alimentos	NOM-092-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa	1 y 2
Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en agua, alimentos y cárnicos	NOM-115-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos	1 y 2
Determinación <i>Vibrio cholerae</i> en agua, alimentos, pescados, mariscos e instalaciones de empaque por identificación bioquímica	Método basado en NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba, Apartado B19. Técnicas y procedimientos para la investigación de <i>Vibrio cholerae</i> y Bacteriological Analytical Manual online, BAM, Chapter 9 May 2004.	1 y 2
Determinación de cuenta de mohos y levaduras por método NOM (Técnica vaciado en placa) en alimentos y agua	NOM-111-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	1 y 2
Determinación de <i>Bacillus spp</i> y <i>Bacillus cereus</i> en agua y alimento por técnica de barrido en placa e identificación bioquímica	Food and drug administration, bacteriological analytical manual. 1998. 8th edition. Chapter 14. American public health association. 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3er edition. Apha, USA (FDA)	1 y 2
Determinación en <i>enterobacterias</i> en agua, alimentos y cárnicos por cuenta en placa	General guidance for the enumeration of enterobacteriaceae without resuscitation. – mpn technique and colony - count technique - ISO 7402 punto 4.2.2.	1 y 2
Determinación de cuenta de mohos y levaduras por método FDA (Técnicas Vaciado y Barrido en placa) agua y alimentos	Bacteriological analytical manual, edition 8, revision a, 1998. Chapter 18	1 y 2
Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos, agua y superficies	NOM-114-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos	1 y 2
Determinación de coliformes totales en alimentos	NOM-113-SSA1-1994 - Bienes y Servicios. Método para la Cuenta de	1 y 2

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
	Microorganismos Coliformes Totales en Placa	
Determinación de bacterias coliformes en alimentos y agua por técnica de NMP	NOM-112-SSA1-1994 - Bienes y Servicios. Determinación de Bacterias Coliformes. Técnica del Numero Más Probable	1 y 2
Determinación de <i>enterobacterias</i> en alimentos por placa petrifilm	Método Interno basado en Compendium de métodos para la examinación microbiológico de los alimentos (Compendium of methods for the microbiological examination of foods).	1 y 2
Determinación de <i>E. coli</i> , coliformes fecales, coliformes totales en alimentos y agua por petrifilm	Método Interno basado en AOAC 991.14 1998-Determinación de cuenta de coliformes y Escherichia coli	1 y 2
Determinación de coliformes totales en instalaciones de empaque.	Método interno basado en NOM-113-SSA1-1994 - Bienes y Servicios. Método para la Cuenta de Microorganismos Coliformes Totales en Placa	1 y 2
Determinación de coliformes fecales, totales y <i>E. coli</i> en alimentos, agua e instalaciones de empaque por NMP	Método interno basado en NOM-112-SSA1-1994 - Bienes y Servicios. Determinación de Bacterias Coliformes. Técnica del Numero Más Probable	1 y 2
Determinación de <i>enterobacterias</i> en agua, e instalaciones de empaque por placa petrifilm	Método interno Compendium de métodos para la examinación microbiológico de los alimentos (Compendium of methods for the microbiological examination of foods).	1 y 2
Determinación de bacterias mesofílicas aerobias en instalaciones de empaque	Método Interno basado en NOM-092-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa	1 y 2
Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en instalaciones de empaque	Método Interno basado en NOM-115-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos	1 y 2
Determinación de mohos y levaduras por método NOM (Técnica vaciado en placa) en instalaciones de empaque	Método Interno basado en NOM-111-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	1 y 2
Determinación de <i>Bacillus spp</i> y	Método Interno	1 y 2

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
<i>Bacillus cereus</i> en instalaciones de empaque	Basado en Food and drug administration, bacteriological analytical manual. 1998. 8 <sup>th</sup> edition. Chapter 14. American public health association. 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3er edition. Apha, USA (FDA)	
Determinación de mohos y levaduras por método FDA (Técnica barrido en placa) en instalaciones de empaque	Método interno basado en Bacteriological analytical manual, edition 8, Revisión a, 1998. Chapter 18	1 y 2
Confirmación bacteriana	Método interno Por equipo Vitek-Ms	1 y 2
Determinación de <i>Enterobacterias</i> en instalaciones de empaque por cuenta en placa	Método interno basado en General guidance for enumeration of enterobacterias without resuscitation-mpn technique and colony- count technique-- ISO-7402.42.2.	1 y 2
Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y E. coli por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua.	NOM-210-SSA1-2014 Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Fecales y E. coli por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua.	1 y 2
Método de referencia para el aislamiento de Salmonella spp.	NOM-210-SSA1-2014 Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice A Normativo. Método de referencia para el aislamiento de Salmonella spp.	1 y 2
Método de referencia para la estimación de la cuenta de S. aureus.	NOM-210-SSA1-2014 Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice B Normativo. Método de referencia para la estimación de la cuenta de S. aureus.	1, 2 y 4
Determinación de Vibrio cholerae	NOM-242-SSA1-2009, Productos y	1 y 2

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
en productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados.	Servicios. Determinación de Vibrio choleare en productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados	
Detección de E. coli productora de SHIGA toxina (STEC) en vegetales, pecuarios y alimentos.	Método Interno basado en enriquecimiento: detección y aislamiento de NO-O157 productora de toxina Shiga Escherichia coli (stec) de productos cárnicos y de canal y esponjas ambientales. Extracción ADN: ÁCIDO NUCLEIC.	1, 2 y 6
Detección de Listeria spp en alimentos y superficies por técnicas moleculares.	Método Interno basado en: Detección por técnicas moleculares.	1, 2, 6 y 7
Detección de Salmonella spp en alimentos, agua de consumo humano y superficies por técnicas moleculares.	Método Interno basado en: Detección por técnicas moleculares.	1, 2, 6 y 7
Determinación Campylobacter en alimentos por equipo (MINIVIDAS).	Método Interno Determinación de Campylobacter en alimentos por equipo MINI VIDAS KIT VIDAS SET2 por método AOAC (N. 2007.6)	1 y 2
Determinación Salmonella spp en alimentos y superficies de contacto por equipo (MINIVIDAS).	Método Interno Determinación de Salmonella spp en alimentos y muestras de ambiente de producción por equipo MINI VIDAS KIT VIDAS UP (SPT) por método AOAC (Certificado N. 071101).	1 y 2

### Fisicoquímicos

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Determinación del contenido de cloruros por método Volhard en alimentos.	NMX-F-360-NORMEX-2012. Alimentos. Determinación de contenido de cloruros (Método de Volhard) Método de ensayo (prueba)	1
Determinación de extracto Etéreo por método Soxhlet en alimentos	NMX-F-615-NORMEX-2004 Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos.-Método de prueba	1
Determinación de nitritos y nitratos en cárnicos procesados por método modificado de Grau y Mirna Numeral 7.4.5	NOM-213-SSA1-2002 Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.	1
Determinación de proteínas en	NMX-F-608-NORMEX-2011.	1

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
alimentos mediante el método Kjeldahl	Alimentos. Determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba)	
Determinación de humedad en alimentos por método rápido de la termobalanza	NMX-F-428-1982. Alimentos. Determinación de humedad (método rápido de la termobalanza). Foods Determination of moisture (thermobalance rapid method). Normas mexicanas. Dirección General de normas.	1
Determinación de humedad en alimentos.	AOAC 935.36 15 de 1990 Método Secado al Aire	1
Determinación de humedad en alimentos por método de arena	NOM-116-SSA1-1994 - Bienes y Servicios. Determinación de Humedad en Alimentos por Tratamiento Térmico. Método por Arena o Gasa.	1
Determinación de contenido de agua en alimentos	Método Interno AE-AKR por medio del equipo Karl Fischer	1
Determinación de actividad de agua en alimentos	Método interno AE-AW Operator's Manual Water Activity Meter Aqua Lab by Decagon, Decagon Devices, Inc.	1
Determinación del índice de estabilidad oxidativa por RANCIMAT en aceites	AOCS Official Method Cd 12b-92 por medio del equipo rancimat	1
Determinación del índice de estabilidad oxidativa por RANCIMAT en alimentos	Método Interno basado en AOCS Official Method Cd 12b-92 por medio del equipo rancimat y notas de aplicación Metrohm	1
Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas	NMX-F-317-NORMEX-2013 Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas – Método potenciométrico	1 y 3
Determinación de cenizas en alimentos	NMX-F-607-NORMEX-2013 Alimentos-Determinación de Cenizas en Alimentos-Método de prueba.	1 y 3
Determinación de grasa por el método Gerber en leche	NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Sección 8.10 Grasa Butírica	1
Determinación de acidez en leche	NMX-F-716-COFOCALEC-2006, Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Determinación de acidez en leche fluida, leche rehidratada y leche	1

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
	reconstituida - Métodos de prueba.	
Evaluación de la determinación de la calidad microbiológica de la leche por pruebas de reducción de colorantes.	NMX-F-700-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche – Alimento – Lácteo –Leche Cruda De Vaca – Especificaciones Fisicoquímicas, Sanitarias Y Métodos De Prueba. Apéndice informativo D-1	1
Prueba del alcohol al 72% V/V. en alimentos	NMX-F-700-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche – Alimento – Lácteo –Leche Cruda De Vaca – Especificaciones Fisicoquímicas, Sanitarias Y Métodos De Prueba.	1
Determinación de Caseína en leche	NOM-155-SCFI-2015 - Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Inciso 8.2 Determinación de caseína en leche	1
Determinación del índice de peróxido en alimentos por método titulométrico.	NMX-F-614-NORMEX -2004. Alimentos - Determinación Del Índice De Peróxidos En Alimentos (Método Titulométrico) - Método De Prueba	1 y 5
Determinación de sólidos disueltos en agua para uso y consumo humano.	NMX-F-527-1992 Determinación de Sólidos y sales disueltas Sólidos y sales disueltas.	1 y 3
Determinación de cloruros en agua para uso y consumo humano.	NMX-F-532-1992 Determinación de cloruros	1 y 3
Determinación de Nitritos en agua para uso y consumo humano.	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano preenvasados y a granel. Especificaciones sanitarias.	1 y 3
Determinación de Fluoruros en agua para uso y consumo humano.	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano preenvasados y a granel. Especificaciones sanitarias.	1 y 3
Procedimiento para la determinación de turbiedad en agua para uso y consumo humano.	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.	1 y 3
Determinación de Nitratos por método Espectrofotométrico en agua para uso y consumo humano.	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. especificaciones sanitarias Punto A.3	1 y 3
Determinación de fibra cruda en alimentos.	NMX-F-613-NORMEX-2003 Alimentos. Determinación de fibra cruda en alimentos. Métodos de prueba	1 y 5

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Determinación de fibra dietaría en alimentos.	Método interno Basado en Norma Oficial Mexicana.NOM-086-SSA1-1994, Bienes Y Servicios. Alimentos y bebidas no alcoholicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Sigma aldrich. Product information. Technical bulletin. Total dietary assay kit.	1 y 5
Determinación de grasa en leche método Monjonier.	NOM-086-SSA1-1994, Bienes Y Servicios. alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.	1 y 5
Determinación del índice crioscópico en lácteos por medio del equipo crioscópico.	NOM-155-SCFI-2012, Leche-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.	1 y 5
Determinación de Vitamina D en alimentos por HPLC.	Método Interno Mediante HPLC.	1, 8 y 9
Determinación de pH en agua para uso y consumo humano.	NMX-F-534-1992. Alimentos. Determinación de pH en agua. Foods. determination of pH in water. Normas mexicanas. Dirección general de normas.	1 y 3
Procedimiento para la determinación de color en agua para uso y consumo humano.	NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.	1 y 3
Determinación de dureza total en agua para consumo humano.	NMX-F-517-1992. Alimentos- Determinación de dureza total, temporal Y permanente en Agua. Foods. Determination Of Total Hardnees, Temporary And Permanent In Water. Normas Mexicanas. Dirección General De Normas.	1 y 3
Determinación de materia extraña pesada en harinas de cereales.	NOM-247-SSA1-2008, Productos Y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Inciso 1.1	1 y 5
Determinación de materia extraña	NOM-247-SSA1-2008, Productos Y	1 y 5

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
ligera en harina de trigo.	Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Inciso 1.2	
Determinación de materia extraña ligera en harina de maíz.	NOM-247-SSA1-2008, Productos Y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Inciso 1.3	1 y 5
Determinación de materia extraña ligera en alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.	NOM-247-SSA1-2008, Productos Y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Inciso 1.6.	1 y 5

### Espectrofotometría de absorción atómica

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Determinación de metales pesados (As, Pb, Cd, Cr, Hg) en agua potable y envasada mediante ICP/MS	EPA Method 6020A, Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry	1
Determinación de metales pesados (As, Pb, Cd, Cr, Hg) en alimentos (purée) mediante ICP/MS	Método interno AE1-IMAL	1
Determinación de CA, K, NA y FE en alimentos por ICP-OES.	Método Interno basado en EPA 6010C. EPA 6010C	1

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx



### Espectrofotometría de emisión por Plasma

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Determinación de metales pesados Aluminio, Arsénico, Bario, Cadmio, Cobre, Cromo, Hierro, Manganeso, Plomo, Zinc, Sodio y Mercurio en agua para consumo humano Por ICP/MS.	Método Interno AE-MP127 Basado en EPA Method 6020a-6 Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry, Revision 1, February 2007)	1

### Espectrofotometría UV/VIS

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Determinación de cloro residual libre residual y total en agua de consumo humano por espectrofotómetro UV/VIS.	Método Interno AE-CRA Basado en USEPA DPD Method 8021.	1 y 3

### Cromatografía HPLC

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Determinación de micotoxinas: DON, fumonisinas (B1 y B2), zeralenona, aflatoxinas (B1, B2, G1 y G2), y ocratoxina A en alimentos	Método Interno AE-MIC-01 Versión 01 Ensayo para la extracción y determinación de micotoxinas en harina por LC/MSMS	1
Determinación de Aflatoxinas (B1 y B2, G1, G2 y M1) en leche por LC/MSMS	Método Interno AE-AFLAC Dan Hengst and Katerina Mastovska, "Analysis of regulated micotoxins in infant formula using liquid chromatography-tandem mass spectrometry"	1
Determinación de azúcares: fructosa, glucosa, sacarosa, maltosa y lactosa en alimentos por cromatografía de líquidos (HPLC/IR)	Método Interno Basado en nota de aplicación Agilent Zorbax Carbohydrate Analysis Column, 2015. Carrez clarification millipore, 2013.	1 y 8
Determinación de 2,4-d y 2,4-db Ácido en agua de consumo humano por LC/MSMS.	Método Interno AE-LCAD basado en Analysis of 2,4-D, 2, 4, 5-T, bromoxynil, and dinoseb herbicides in drinking water using the agilent 6495 triple quadrupole LC/MS.	1 y 8

**Cromatografía CG**

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Determinación de Colesterol en alimentos	Método Interno Basado en Nota de Aplicación por GC/FID.	1
Determinación de ácidos grasos en materias primas y alimentos por cromatografía de gases con detector de ionización de flama GC/FID.	Método Interno AOAC Official Method 2012.13 Determination of Labeled Fatty.	1
Determinación de residuos de pesticidas de la NOM 127 en agua para consumo humano, por cromatografía de gases/masas/masas. Aldrin, Dieldrin, Chlordan A, Chlordan G, Ddt, Dde, Ddd, Op Ddt, Op Dde, Op Ddd, Alpha Lindane, Beta Lindane, Delta Lindane, Gamma Lindane, Hexachlorobenceno, Heptachlor, Heptachlor Epoxide, Methoxychlor	Método Interno basado en el método 3535A (Extracción en fase solida).	1 y 10
Determinación de compuestos volátiles orgánicos en aguas de consumo de humano por purga y trampa GC/MS. Nitrobenzene, Dichlorodifluoromethane, Chloromethane, Vinyl Chloride, Bromomethane, Chloroethane, Trichlorofluoromethane, Diethyl Ether, 1,1-Dichloroethene, Acetone, Methyl Iodide, Carbon Disulfide, Allyl Chloride, Dichloromethane, Trans-1,2-Dichloroethene, Acrylonitrile, Methyl T-Butyl Ether, 1,1-Dichloroethane, 2,2-Dichloropropane, Cis-1,2-Dichloroethene, 2-Butanone, Propionitrile, Methyl Acrylate, Bromochloromethane, Methacrylonitrile, Tetrahydrofuran, Chloroform, 1,1,1-Tricloroetano, 1-Chlorobutane, Carbon	Método Interno AE-VOL basado en EPA 524.3. Medición de los compuestos orgánicos en purgables agua por columna capilar cromatografía de gases / masa espectrometría spectrometry (GC/MS).	1

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Tetrachloride, 1,1-Dichloropropene, Benzene, 1,2-Dichloroethane, Trichloroethene, 1,2- Dichloropropane, Dibromomethane, Methyl Methacrylate, Bromodichloromethane, 2- Nitropropane, Chloroacetonitrile, Cis-1,3-Dichloro-1-Propene, 4- Methyl-2-Pentanone, Toluene, Trans-1,3-Dichloropropene, Ethyl Methylacrylate, 1,1,2- Trichloroethane, Tetrachloroethene, 1,3- Dichloropropane, 2-Hexanone, Dibromochloromethane, 1,2- Dibromoethane, Chlorobenzene, 1,1,1,2-Tetrachloroethane, Ethylbenzene, M+P-Xylene, O- Xylene, Styrene, Bromoform, Isopropylbenzene, Bromobenzene, 1,2,3-Trichloropropane, Trans-1,4- Dichloro-2-Butene, Propylbenzene, 2-Chlorotoluene, 1,3,5-Trimethyl Benzene, 4-Chlorotoluene, Tert- Butylbenzene, 1,2,4- Trimethylbenzene, Sec- Butylbenzene, 1,3- Dichlorobenzene, P- Isopropyltoluene, 1,4- Dichlorobenzene, 1,2- Dichlorobenzene, N-Butylbenzene, Pentachloroethane, Hexachlorethane, 1,2-Dibromo-3- Chloropropane, 1,2,4- Trichlorobenzene, Hexachlorbutadiene, Naphthalene, 1,2,3-Trichlorobenzene		

### Casos especiales

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
Detección de Gliadina y estimación de la concentración de Gluten por ensayo de inmunoabsorción ligado	Official R5 Mendez Method: sandwich ELISA to quantify prolamines from wheat, rye and barley in e.g. food	1 y 5

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante la ema por este laboratorio, únicamente en los ensayos descritos. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Carlos Rangel - Gerente de Laboratorios al Teléfono: 01 (55) 91484315 o bien a través del correo electrónico carlos.rangel@ema.org.mx

Prueba	Norma y/o Método de Referencia	Signatarios
a enzimas (ELISA).	declared as gluten-free; sample extraction with R7006 or R7016 (not contained in the kit); the kit is suitable for automation; detection limit: 1.5 MG/KG (ppm) Gliadin or 3.0 MG/KG (ppm) Gluten.	
Detección de 35S, NOS y FMV como indicadores de presencia de organismos genéticamente modificados en alimentos crudos o ligeramente procesados por técnicas moleculares.	Método Interno basado en extracción de ADN y detección de GMO 35S/NOS/FMV mediante técnicas moleculares.	1 y 6

Signatarios Autorizados:

1. Lic. Carlos Sepúlveda Ibarra
2. Ing. Brenda Arianna Sánchez Vera
3. Ana Edith Islas Ramírez
4. Ing. Pedro Cortés Cabrera
5. Q.A. Julio Cesar Espinosa Hernández
6. Dr. Fulgencio Espejel Carrasco
7. Ing. Ana Karen García Jiménez
8. Ing. Sonia Franco Rosas
9. Dr. Adrian Rojas Ávila
10. Q. Anayeli Castillo Gímez