SIASA LAB®

Laboratorio de Calidad e Inocuidad

CATÁLOGO DE SERVICIOS

CATÁLOGO

1 **MULTIRESIDUAL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

1.1 Alimentos
1.2 Agua
1.3 Suelos
1.4 Otras matrices

2 **RESIDUOS DE PLAGUICIDAS POLARES**

2.1 Alimentos
2.2 Agua
2.3 Suelos

3 **METALES Y MINERALES**

3.1 Alimentos
3.2 Agua
3.3 Suelos
3.4 Agroquímicos
3.5 Compostas
3.6 Empaques y embalajes
3.7 Minerales

4 **AFLOTOXINAS**

4.1 Alimentos procesados
4.2 Granos y Cereales
4.3 Forrajes

5 **FISICOQUÍMICOS**

5.1 Sulfitos
5.2 Ácidos grasos
5.3 Índice de saponificación
5.4 Materia insaponificable
5.5 Materia Seca
5.6 Humedad y materia volátil
5.7 % de acidez titulable

SIASA LAB ®
Laboratorio de Calidad e Inocuidad

CATÁLOGO

6 **PTHALATHES**
6.1 Alimentos
6.2 Aceites
6.3 Grasas

7 **2,4,6 TRICLOROANISOL (TCA)**
7.1 Salsas
7.2 Chiles
7.3 Vinos
7.4 Corchos
7.5 Alimentos fermentados

8 **SCOVILLE (CAPSAICINOIDES)**
8.1 Chiles secos y frescos
8.2 Salsas
8.3 Alimentos condimentados

9 **COLORANTES (SUDANES)**
9.1 Alimentos condimentados
9.2 Salsas
9.3 Chiles molidos
9.4 Embutidos
9.5 Huevo
9.6 Aceites
9.7 Frituras
9.8 Carne

SIASA LAB ® Laboratorios de Calidad e Inocuidad

CATÁLOGO

10 **MICROBIOLÓGICOS INDICADORES**

10.1 Alimentos frescos y procesados
10.2 Agua
10.3 Superficies vivas e inertes
10.4 Ambiente
10.5 Suelos y compostas

11 **MICROBIOLÓGICOS PATÓGENOS**

11.1 Alimentos frescos y procesados
11.2 Agua
11.3 Superficies vivas e inertes
11.4 Ambiente
11.5 Suelos y compostas

12 **FERTILIDAD**

12.1 Fertilidad paquete completo
12.2 Extracto de saturación
12.3 Agua de riego
12.4 Solución nutritiva
12.5 Sustratos
12.6 Fertilidad de compostas
12.7 Nutrición vegetal (plantas)
12.8 Sustratos
12.9 Micronutrientes y macronutrientes
12.10Ácidos húmicos y fúlvicos
12.11Fisicoquímicos

SIASA LAB ® Laboratorio de Calidad e Inocuidad

CATÁLOGO

13 **FITOSANIDAD**

13.1 Plantas
13.2 Suelos
13.3 Agua
13.4 Abonos orgánicos

14 **OTROS SERVICIOS OFERTADOS**

14.1 Análisis de NOM-127-SSA1-2021
14.2 Análisis de NOM-001-SEMARNAT-2021
14.3 Análisis de NOM-002-SEMARNAT-2021
14.4 Etiquetado nutrimental
14.5 Análisis bromatológico
14.6 Análisis Fisicoquímicos en Alimentos
14.7 Reto Microbiano - Challenge Test
14.8 Efectividad de un Desinfectante
14.9 Revisión de reducción logarítmica de cargas microbianas en proceso

SIASA LAB ®
Laboratorio de Calidad e Inocuidad

1. MULTIRESIDUAL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA	
	NORMAL	URGENTE
Alimentos*	2-3 días	12-24 h
Agua*	2-3 días	12-24 h
Suelos	3-5 días	1-2 días
Otras matrices	3-8 días	1-2 días

*** Matriz acreditada para los analitos indicados en el anexo**

2.RESIDUOS DE PLAGUICIDAS POLARES

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA	
	NORMAL	URGENTE
Alimentos*	2-3 días	24 h
Agua*	2-3 días	24 h
Suelos	3-5 días	2-3 días
Otras matrices	3-8 días	2-3 días

*** Matriz acreditada para los analitos indicados en el anexo**

3.METALES Y MINERALES

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA
	NORMAL
Alimentos*	5-8 días
Agua*	
Suelos	
Agroquímicos	
Compostas	
Empaques y embalajes	
Minerales	

*** Matriz acreditada para los analitos indicados en el anexo**

4.AFLATOXINAS

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA	
	NORMAL	URGENTE
Alimentos procesados*	3-5 días	1-2 días
Granos*		
Cereales*		
Forrajes*		

*** Matriz acreditada**

5.FISICOQUÍMICOS

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA	
	NORMAL	URGENTE
Sulfitos	5-8 días	3-4 días
Índice de saponificación		
Materia insaponificable		
Materia seca		
Humedad y materia volátil		

6.PTHALATHES

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA	
	NORMAL	URGENTE
Alimentos*	5-8 días	3-4 días
Aceites*		
Grasas*		

* Análisis NO acreditado

LAB®
Laboratorio de Calidad e Inocuidad

7. 2,4,6 TRICLOROANISOL (TCA)

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA	
	NORMAL	URGENTE
Salsas*	3-4 días	1-2 días
Chiles*		
Vinos*		
Corchos		
Bebidas fermentadas		

*** Análisis acreditado para la matriz**

8.SCOVILLE (CAPSAICINOIDES)

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA	
	NORMAL	URGENTE
Chiles secos y frescos*	3-4 días	1-2 días
Salsas*		
Alimentos condimentados		

*** Análisis acreditado para la matriz**

LAB®
Laboratorio de Calidad e Inocuidad

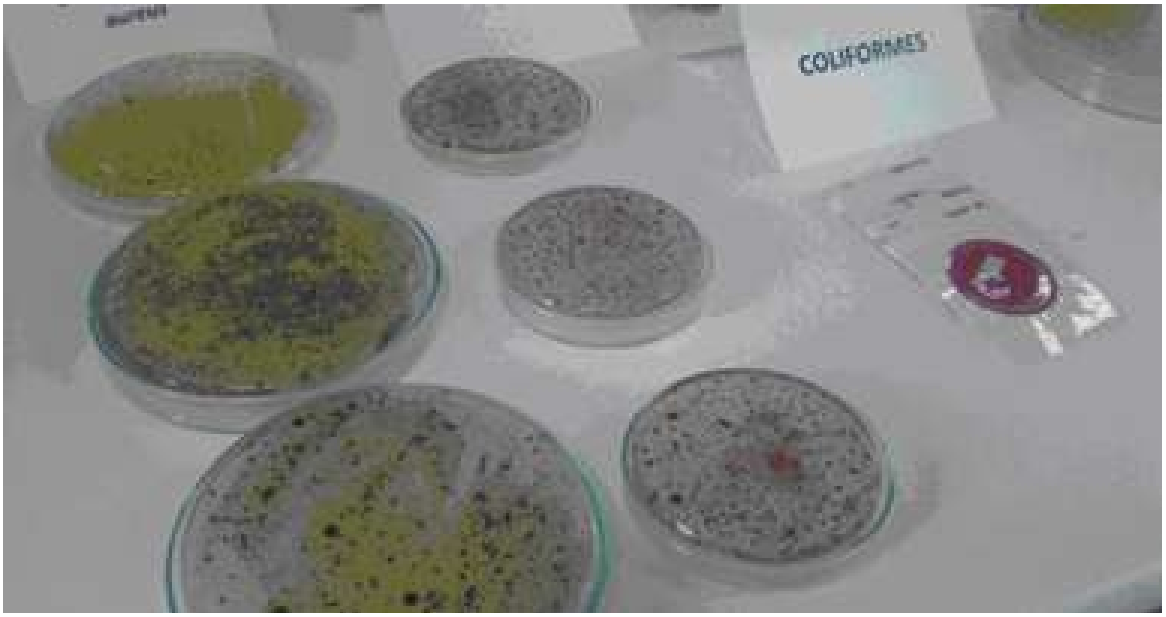
9.COLORANTES (SUDANES)

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA
	NORMAL
Alimentos	5-8 días
Salsas	
Chiles molidos	
Embutidos	
Huevo	

Análisis no acreditado

10.MICROBIOLOGÍA INDICADORES

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA	
	NORMAL	URGENTE
Alimentos y frescos y procesados	5-8 días	24-48 h
Agua		
Superficies vivas e inertes		
Ambiente		
Suelos y compostas		



Listado de Microbiología indicadores

Servicio
Coliformes Totales (UFC) en Ambiente(1)
Coliformes Totales (UFC) en Superficies Vivas e Inertes(1)
Coliformes Totales (NMP) en Superficies Vivas e Inertes(1)
Coliformes Totales (UFC) en Agua (100 mL)(1)
Coliformes Totales(2)(UFC) Placas ambientales
Coliformes Totales (UFC) en Superficies Vivas e Inertes(1)
Coliformes Totales (UFC) en Superficies Vivas e Inertes(2)
Coliformes Totales (NMP)(2) No Alimentos
Coliformes Totales (UFC) en Alimentos(1)
Coliformes Totales (UFC) (2) en No alimentos
Coliformes Totales (UFC) en Alimentos(1)
Coliformes Totales (UFC) en Alimentos(1)
Coliformes Totales en Alimentos(2)
Coliformes Totales (UFC) en no Alimentos(2)
Coliformes Totales (NMP) en Agua(1)
Coliformes Totales (NMP)en Alimentos(1)

Coliformes Fecales (NMP) en Superficies Vivas e Inertes(1)
Coliformes Fecales (UFC) en Agua (100 mL)(1)
Coliformes Fecales (Termotolerantes) en Alimentos(1)
Colif Fec(2)(UFC) Placas ambientales
Coliformes Fecales (UFC) en Superficies Vivas e Inertes(1)
Coliformes Fecales (Termotolerantes) en Alimentos(1)
Coliformes Fecales (NMP) en Agua(1)
Coliformes Fecales (NMP) en Alimentos(1)
Coliformes Fecales (NMP) en Alimentos(1)
Coliformes Fecales (NMP) en Matrices Dif a Alimentos para Cons Humano(2)

(1): Análisis acreditado

Servicio
E. coli genérica y Coliformes Totales(1)
Escherichia coli (NMP) en Superficies Vivas e Inertes(1)
E. coli (UFC) en agua (100mL) Filtración por membrana(1)
Escherichia coli (UFC) en Superficies Vivas e Inertes(1)
E. Coli (NMP)(2) No Alimentos
E.Coli (UFC) en Alimentos(1)
E.Coli (UFC) en Alimentos(1)
E.Coli en Ambiente (UFC)(2)
E. coli (NMP) en Agua(1)
E. coli (NMP) en Alimentos(1)
E. coli (NMP) en Alimentos(1)
E. coli (NMP) NO Alimentos(2)

Servicio
Identificación de Mohos(2)
Hongos y Levaduras en Ambiente(1)
Hongos y Levaduras en Ambiente(1)
Hongos y Levaduras(2) en matrices dif a Alimentos
Hongos y Levaduras en Superficies Vivas e Inertes(1)
Hongos y Levaduras en alimentos(1)
Hongos y Levaduras en Superficies Vivas e Inertes(2)
Hongos y Levaduras en Alimentos(1)
Hongos y Levaduras en Alimentos(1)

Servicio
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (UFC) en Ambiente (1)
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (UFC) en Ambiente (2)
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (UFC) en Ambiente (2)
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (UFC) en Superficies Vivas e Inertes(1)
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (UFC) en NO Alimentos(2)
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (UFC) en Agua(1)
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (UFC) en Agua(2)
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (UFC) en Alimentos(1)
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (UFC) en Alimentos(1)
Cuenta de Mesofilicos Aerobios (2) (UFC) No alimentos

Servicio
Staphylococcus aureus en Alimentos(1) MR
Staphylococcus aureus en Alimentos(2) MR
Staphylococcus aureus(2) para Matrices diferentes a Alimentos MR
Staphylococcus aureus en Alimentos(1) NOM
Staphylococcus aureus(2) para Matrices diferentes a Alimentos NOM
Identificación mediante pruebas bioquímicas (Staphyloccus aureus) (2) NOM

(1): Análisis acreditado

11.MICROBIOLOGÍA PATÓGENOS

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA	
	NORMAL	URGENTE
Alimentos frescos y procesados	5-8 días	24-48 h
Agua		
Superficies vivas e inertes		
Ambiente		
Suelos y compostas		

Listado de Microbiología patógenos

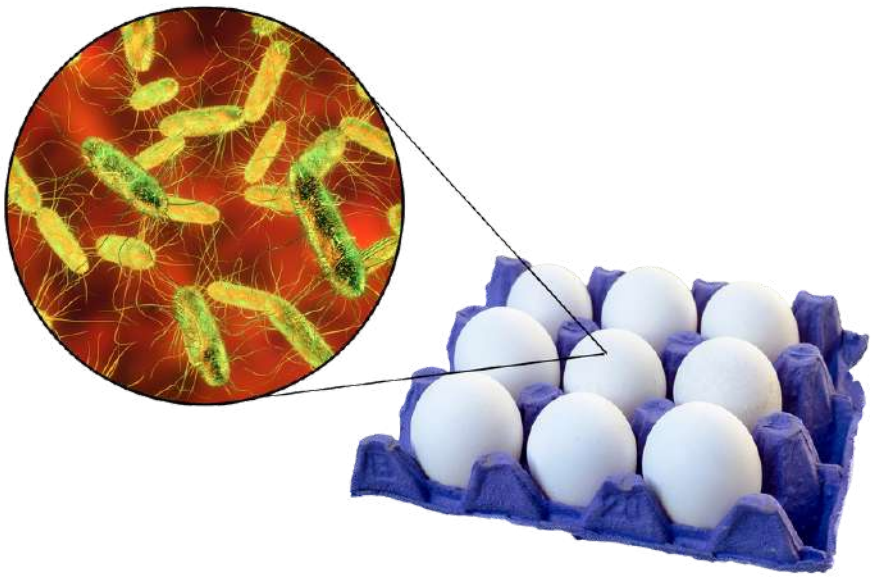
Servicio
Salmonella(2) spp
Salmonella spp(1) en Agua (1000 mL) MR
Salmonella spp(2) en Superficies Vivas e Inertes y agua MR
Salmonella spp(1) en Alimentos (25 g) MR
Salmonella(1)(125g) MR
Salmonella(1)(200g) MR
Salmonella(1)(375g) MR
Salmonella(1)(750g) MR
Salmonella(50g)(2) MR
Salmonella(25g)(4) En ajo en polvo NOM
Salmonella spp(1) en Alimentos (25g) MR
Salmonella spp(1) en Superficies Vivas e Inertes MR
Salmonella(1) en Agua (1000 mL) NOM
Salmonella(1) en alimentos (25 g) NOM
Salmonella(1) (125g) NOM
Salmonella(1) (200g) NOM
Salmonella(1) (375g) NOM
Salmonella(1) (750g) NOM
Salmonella(1) en 25g Canela clavo, pimienta de jamaica, oregano
Salmonella(2) en ambiente NOM
Salmonella(1) en Superficies Vivas e Inertes NOM

Servicio
E. coli O157:H7 en Agua (1000 mL)(2)
E. coli O157:H7 en Alimentos (25g)(1)
E. coli O157:H7 en Alimentos (125g)(1)
E. coli O157:H7 en Alimentos (50g)(2)
E. coli O157:H7 en Alimentos (375g)(2)
E. coli O157:H7 en Superficies Vivas e Inertes(1)
E. Coli STEC (Toxina Shiga) (4)
E. Coli STEC en Alimentos (375g)(2)
E. Coli STEC en Alimentos (25g)(1)

Servicio
Listeria monocytogenes en Placas Ambientales(2) NOM
Listeria Monocytogenes en Superficies Vivas e Inertes(2) NOM
Listeria monocytogenes en Agua (1000 mL)(1) MR
Listeria monocytogenes en matrices dif. Alimentos (25g) (2) NOM
Listeria Monocytogenes en Alimentos (25g)(1) MR
Listeria Monocytogenes en Alimentos (125g)(1) MR
Listeria Monocytogenes en Alimentos (375g)(1) MR
Listeria Monocytogenes en Alimentos (50g)(2) MR
Listeria monocytogenes (pres./conf)25g ajo en polvo(4) MR
Listeria Monocytogenes en Alimentos (750g)(1) MR
Listeria Monocytogenes en No alimentos (2) MR
Listeria Monocytogenes en Superficies Vivas e Inertes(1) MR
Listeria monocytogenes en Alimentos (25g)(1) NOM
Listeria monocytogenes en Alimentos (25g)(2) NOM
Listeria monocytogenes en Alimentos (125g)(1) NOM
Listeria monocytogenes (375g)(1) NOM
Listeria monocytogenes (750g)(1) NOM
Listeria monocytogenes en Alimentos (25g)(8) NOM
Listeria monocytogenes(2) NOM

(1): Análisis acreditado

Laboratorio de Calidad e Inocuidad



12.FERTILIDAD

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA
	NORMAL
Fertilidad paquete completo	2-4 días
Extracto de saturación	
Agua de riego	
Solución nutritiva	
Sustratos	
Fertilidad de compostas	
Nutrición vegetal (plantas)	
Micronutrientes	
Macronutrientes	
Ácidos húmicos y fúlvicos	

13.FITOSANIDAD

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA
	NORMAL
Plantas	3-8 días
Agua	
Suelos	
Abonos orgánicos	

Servicio
Determinación de microorganismos benefícos en derivados de composta (Bacillus sp., Azospirillum sp., Azotobacter sp., Trichoderma sp.)(4)
IDENTIFICACION DE UFC DE HONGOS(5)
IDENTIFICACIÓN DE UFC DE BACTERIAS FITOPATÓGENAS(5)
Identificación y conteo de UFC de hongos fitopátogenos(4)
Identificación y conteo de UFC de bacterias fitopatógenas(4)
NEMATODOS FILIFORMAES(5)
Geminivirus (begomovirus)(4) VIROIDES
Detección de potivirus(5)
Detección de virus INSV(5) VIRUS POR ELISA
Detección de tobamovirus(4) PCR
Detección de tomate brown rugose(4) PCR
Identificación y conteo de bacterias y de hongos fitopátogenos(4)
Tobacco etch virus (TEV)(4) ELISA
Tobaco mosaic virus (TMV)(4) ELISA
Tomato Brown Rugose Fruit Virus (ToBRFV) PCR
Impatiens necrotic spot virus (INSV)(4) ELISA
Tomato Spotted wilt virus (TSWV)(4) ELISA
Análisis de Mosaico de tabaco y pepino(4)
Análisis de Escamas Armadas(4)
Virus del mosaico del pimiento (PMMoV), Virus del mosaico del pepino (CMV), Virus de mancha necrótica Impatiens (INSV) y Virus del bronceado del tomate (TSWV). - (5)
Fitotoxicidad en fertilizantes orgánicos(5)

14.OTROS SERVICIOS OFERTADOS

MATRICES	TIEMPO DE ENTREGA
	NORMAL
Análisis de NOM-127-SSA1-2021	De acuerdo con el análisis
Análisis de NOM-001-SEMARNAT-2021	
Análisis de NOM-002-ESEMARNAT-2021	
Etiquetado nutrimental	
Análisis bromatológico	
Análisis Fisicoquímicos en Alimentos	
Reto Microbiano - Challenge Test	
Efectividad de un Desinfectante	
Revisión de reducción logarítmica de cargas microbianas en proceso	

CENTROS DE RECOLECCIÓN

Querétaro

Camino Real de Carretas No. 192
Col. Milenio III, Querétaro, Qro.

Uruapan, Mich

Américas #82, interior 4 , C.P. 60050
Col. Morelos, Uruapan, Mich.

Zamora, Mich

Av. Juárez No. 450
Col. Ejidal Sur, Zamora Mich.

Ciudad Guzmán

Av. Carlos Villaseñor No. 46c
Ciudad Guzmán, Jal.

Ahora también en la Ciudad de México

SIASA LAB
Laboratorio de Calidad e Inocuidad

CONTÁCTANOS

Ubicación

Camino Real de Carretas No. 192
Col. Milenio III, C.P. 76060
Querétaro, Qro. México

Teléfono

+52 (442) 217 8004

Correo electrónico

vinculacion.clientes@siasamexico.com

vinculacion1@siasamexico.com

Sitio web

www.siasamexico.com

SIASA LAB
Laboratorio de Calidad e Inocuidad

¡JUNTOS EN PRO DE ALIMENTOS SANOS!