

CATÁLOGO DE SERVICIOS



DESCRIPCIÓN DEL CATÁLOGO

Este catálogo tiene la finalidad de ofrecer a nuestros clientes una lista de servicios analíticos acreditados por la norma internacional ISO-17025 para los sectores agrícola, ganadero, avícola, apícola, pesca y alimentos en general.



ÍNDICE

NUESTRA EMPRESA.....	4-7	ANÁLISIS BIOLÓGICOS.....	33
¿QUIÉNES SOMOS?.....	4-5	COMIDA PARA BEBÉ.....	34
MISIÓN, VISIÓN, OBJETIVO Y VALORES.....	6	ALIMENTOS PARA ANIMALES.....	35
AGRICULTURA.....	8-20	FRUTOS SECOS.....	36
VEGETALES, FRUTAS Y TUBÉRCULOS.....	9	ALIMENTOS ALTOS EN GRASA.....	37
PRODUCTO FRESCO.....	10	ALIMENTOS BAJOS EN GRASA.....	38
CEREALES.....	11	JUGOS.....	39
HARINAS.....	12	CAFÉ Y SUBPRODUCTOS.....	40
SEMILLAS OLEAGINOSAS.....	13	TÉ (HIERBAS Y ESPECIAS).....	41
SUELO.....	14-20	COCOA Y CHOCOLATE.....	42
ANÁLISIS FÍSICO Y FÍSICO-QUÍMICO.....	14	AZÚCAR Y EDULCORANTES, SAL Y SALSAS.....	43
SUELOS Y SEDIMENTOS.....	15	ACEITES Y GRASAS.....	44
DIAGNÓSTICO DE ENFERMEDADES EN PLANTAS.....	16	DETECCIÓN DE ALÉRGENOS.....	45
PLANTAS.....	17	GANADERÍA.....	46-50
CULTIVOS.....	18	CARNE.....	47
FERTILIZACIÓN.....	19	HUEVO.....	48
PESTICIDAS.....	20	LECHE Y SUBPRODUCTOS.....	49
AGUA.....	21-24	ANÁLISIS VETERINARIOS.....	50
ANÁLISIS FÍSICO Y FÍSICO-QUÍMICO.....	22	APICULTURA.....	51-53
ANÁLISIS ORGÁNICO.....	23	MIEL.....	52-53
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO.....	24	AMBIENTAL.....	54-55
ACUICULTURA.....	25-26	AIRE Y MUESTRAS AMBIENTALES.....	55
PESCADOS, MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS.....	26	PRODUCTOS INORGÁNICOS.....	56-60
ALIMENTOS PROCESADOS.....	27-45	PINTURA Y PLÁSTICOS.....	57
TABLA NUTRIMENTAL: NOM-051.....	28	TEXTILES.....	58
TABLA NUTRIMENTAL: FDA.....	29	JUGUETES.....	59
ANÁLISIS EN ALIMENTOS PROCESADOS.....	30-31	PRODUCTOS DE HIGIENE Y COSMÉTICOS.....	60
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.....	32	SERVICIOS ADICIONALES.....	61



IFC INTERNATIONAL FOODS CONTROL SA DE CV es una empresa que ofrece servicios y soluciones analíticas para la Industria de Alimentos en cumplimiento con los requisitos nacionales e internacionales en los temas de **INOCUIDAD, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** en los sectores pecuarios, agrícolas, acuícolas y alimentos en general.

Nuestro principal interés es ayudar a los productores nacionales, exportadores e importadores a asegurar su pasaporte a los mercados más exigentes logrando mantener la apertura del Tratado de Libre Comercio, rompiendo las barreras técnicas mundiales para el beneficio de todos los sectores.

IFC. INTERNATIONAL FOODS CONTROL SA DE CV, ofrece Soluciones y Servicios soportados con profesionales en las áreas de la industria alimentaria como en procesos biotecnológicos, química agrícola, fitopatología, microbiología y química en general, así como laboratorios robustos con tecnología de punta que permiten obtener una correcta reproducibilidad, cuantificación y con altos niveles de sensibilidad logrando análisis confiables y oportunos.



Con una previa asesoría y, de acuerdo con sus requerimientos de comercialización, analizamos y evaluamos la materia prima, proceso, producto final, empaque y etiquetado tomando en cuenta con los requisitos de inocuidad y calidad de cada país de destino.

MISIÓN

PROPORCIONAR RESULTADOS INNOVADORES, RÁPIDOS Y CONFIABLES BASADOS EN LA NORMA INTERNACIONAL ISO-17025 A TRAVÉS DE CUERPOS ACREDITADORES RECONOCIDOS

OBJETIVO

SER SU PASAPORTE INTERNACIONAL A LOS MERCADOS MÁS EXIGENTES A TRAVÉS DE NUESTRA RED DE SERVICIOS ANALÍTICOS Y ASESORIA EN EL TEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD CON SPORTE TÉCNICO NACIONAL E INTERNACIONAL.



VISIÓN

POSICIONARNOS COMO LA MEJOR RED DE SOLUCIONES Y SERVICIOS ANALÍTICOS CON BASE A LA EXCELENCIA EN CONFIABILIDAD, COMPETITIVIDAD, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN, ENTENDIENDO LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE

VALORES

SE CENTRA EN LA ÉTICA PROFESIONAL, SERVICIO INDIVIDUAL, RESPETO, HONESTIDAD, COMPROMISO, CUMPLIMIENTO Y LA COMUNICACIÓN INTENSIVA CON NUESTROS CLIENTES

EN TODO LO QUE HACEMOS NOS SENTIMOS RESPONSABLES DE SU ÉXITO EN EL MERCADO

“La calidad por encima del precio”



Agriculture



www.internationalfoodscontrol.com

ANÁLISIS DE FRUTAS, VERDURAS Y TUBÉRCULOS

• *Detección y determinación de:*

- ✓ Pesticidas (más de 800 moléculas)
- ✓ Norovirus
- ✓ Metales Pesados
- ✓ Cloratos y Percloratos
- ✓ Fosetyl Aluminio
- ✓ Patulina
- ✓ Fluoruro de sulfuro
- ✓ Índice de formol
- ✓ Glicósidos de esteviol
- ✓ Resveratrol
- ✓ Citrulina
- ✓ Antioxidantes
- ✓ Micotoxinas

- ✓ Vitaminas: A, B (B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9 y B12), B1+B2, B3+B6, C, D, D3, E, K
- ✓ Etanol
- ✓ Contenido total de bromuro inorgánico

• *Análisis microbiológicos, suelo, planta, fruto:*

- ✓ Indicadores
- ✓ Patógenos
- ✓ Micoplasma
- ✓ Licopeno

ANÁLISIS DEL PRODUCTO FRESCO

• Determinación de:

- Aminozida
- Licopeno
- Pesticidas
- Metales Pesados
- Etileno
- Diagnóstico de enfermedades
- Grados Brix
- pH
- Nutrición / Macro y Micro elementos
- Conductividad eléctrica
- EHEC

• Análisis microbiológicos:

- Bacterias aerobias
- Hongos y levaduras
- *Enterobacteriaceae*
- Coliformes Totales, Fecales
- *E. coli*
- *Salmonella spp*
- *Listeria monocytogenes*
- *Hepatitis A*
- *Staphylococcus aureus*
- *Bacillus cereus*

ANÁLISIS DE CEREALES Y HARINAS

• *Detección y determinación de:*

- ✓ Micotoxinas
- ✓ Pesticidas
- ✓ Hongos y levaduras
- ✓ Contenido de DON-3-glucósido
- ✓ AICI3
- ✓ Fluoruro de sulfurilo
- ✓ Fosfina
- ✓ Glucosinolato
- ✓ Componentes volátiles
- ✓ Precursor dimetil sulfuro
- ✓ Etanol
- ✓ Contenido de humedad
- ✓ Gluten
- ✓ Ceniza, Humedad, materia extraña, proteína, solubilidad
- ✓ Capacidad de retención de agua
- ✓ Tabla Nutrimental
- ✓ Microbiología: Indicadores y Patógenos
- ✓ Residuos de Pesticidas (más de 800 moléculas)
- ✓ Metales Pesados
- ✓ Análisis de galletas y harina
Brussels: Maltosa

ANÁLISIS DE HARINAS

- *Determinación de:*

- ✓ Polifenol total
- ✓ Contenido de curcumina
- ✓ Aminas biogénicas
- ✓ Aloína
- ✓ Color
- ✓ GMOS
- ✓ Análisis físico químicos
- ✓ Pesticidas
- ✓ Metales pesados
- ✓ Microbiología: Indicadores y Patógenos



ANÁLISIS DE SEMILLAS OLEAGINOSAS

• *Determinación de:*

- ✓ Contenido de humedad
- ✓ Materia volátil
- ✓ Residuos de pesticidas
- ✓ Almidón
- ✓ Metales Pesados
- ✓ Bromuro de metilo
- ✓ Materia Extraña
- ✓ Micotoxinas
- ✓ Ceniza insoluble en ácido, acidez(grasa)
- ✓ Aflatoxinas
- ✓ Densidad aparente
- ✓ Aceites
- ✓ Calcio
- ✓ Carbohidratos
- ✓ Proteína
- ✓ Taninos
- ✓ Radioactividad
- ✓ GMO'S
- ✓ Microbiología: Indicadores y Patógenos

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DEL SUELO

- *Determinación de:*

- ✓ pH
- ✓ Conductividad eléctrica
- ✓ Consumo de ácido (titulación)
- ✓ Potencial redox
- ✓ Nutrición de suelos: Macro elementos (NH_4 , K, Na, Ca, Mg, Si, NO_3 , Cl, SO_4 , HCO_3 , H_2PO_4 . Micro elementos: Fe, Mn, Zn, B, Cu, Mo.
- ✓ Contenido de amonios, cloruros y nitratos
- ✓ Contenido total de Nitrógeno

- ✓ Contenido de fosfato soluble en PAL
- ✓ Fosfato soluble es agua
- ✓ Cromo 6
- ✓ Relación aire-agua
- ✓ % de materia seca
- ✓ % de sustancias orgánicas
- ✓ Curvas pF
- ✓ Residuos de Pesticidas (más de 800 moléculas a identificar)
- ✓ Propiedades físicas del compost (en maceta)

ANÁLISIS DE SUELOS Y SEDIMENTOS

• *Detección y determinación de:*

- ✓ Barbitúricos
- ✓ Compuestos de organoestaño
- ✓ 6hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAH)
- ✓ EC y EPA PAH
- ✓ Pesticidas
- ✓ Furanos y Dioxinas
- ✓ Herbicidas y reguladores de crecimiento
- ✓ Sólidos de patulina
- ✓ Falatos
- ✓ Azúcares: glucosa, fructosa, lactosa, sacarosa
- ✓ Fenoxiácidos
- ✓ Ácidos fenoxiacéticos
- ✓ Glifosato
- ✓ Glufosinato
- ✓ AMPA
- ✓ Diquat + Paraquat
- ✓ Diaminozida
- ✓ Grupo piridina
- ✓ Cloromequat + Mepiquat
- ✓ Etefón
- ✓ Residuos secos y sólidos

DIAGNÓSTICO DE ENFERMEDADES EN PLANTA

VIRUS, VIROIDES, HONGOS, BACTERIAS, PARÁSITOS E INSECTOS
(NEMÁTODOS, CYCLOESPORA, MITES, THRIPS, WHITE FLY,
TRICHODERMA HARZIANUM, XYLELLA, CLAVIBACTER, ETC.)

- *Determinación rápida de patógenos en* SUSTRATO, SEMILLA, FOLIAR Y PLANTA:

- ✓ Diagnóstico de enfermedades de planta
- ✓ Microscopy + planting
- ✓ Microscopy +plantig, DNA-crp package
- ✓ Prueba de secuencia PCR Tiempo Real
- ✓ ELISA

ANÁLISIS EN PLANTAS

- *Determinación de:*

- ✓ Yodo
- ✓ Alcaloides
- ✓ Yersinia
- ✓ Triclorometano
- ✓ Hormonas: Auxinas, Citoquininas, Ácido giberélico, Etefon
- ✓ Sulfito
- ✓ Clorofila
- ✓ Humedad
- ✓ Fibra
- ✓ Proteína
- ✓ Grasas totales
- ✓ Ácidos grasos
- ✓ Sodio
- ✓ Potasio
- ✓ Calcio
- ✓ Hierro
- ✓ Astaxantina (algas)

ANÁLISIS EN CULTIVOS

- *Detección de:*

- ✓ Yodo
- ✓ Herbicidas y Reguladores de crecimiento
- ✓ Fenoxiácidos
- ✓ Ácidos fenoxiacéticos
- ✓ Glifosato
- ✓ Glufosinato
- ✓ AMPA
- ✓ Diquat + Paraquat
- ✓ Diaminozida
- ✓ Grupo piridina
- ✓ Cloromequat + Mepiquat
- ✓ Etefón

FERTILIZACIÓN

Una fertilización adecuada de sus cultivos es crucial para un proceso de cultivo óptimo. Debido a los estrictos requisitos de cultivo con respecto a la calidad y el aumento de la producción, se requiere un control constante de los nutrientes en el suelo.

- ✓ Análisis estándar de fertilización
- ✓ Extracción con cloruro de bario ($BaCl_2$)
- ✓ Análisis especial de Uptake (Evaluación de consumo de nutrientes con soporte internacional en el seguimiento y recomendaciones)

RESIDUOS DE PESTICIDAS

Análisis Multiresidual de Pesticidas con Más de **800 moléculas** a identificar.

- ✓ Residuos de Pesticidas para frutas y vegetales, alimentos para bebés, café, té, etc: insecticidas, bactericidas, fungicidas, etc. En cumplimiento con los límites máximos residuales del mercado de destino tanto nacional como internacional.
- ✓ % LMR
- ✓ Efecto Cocktel
- ✓ Dosis Diaria Recomendada
- ✓ Curvas de degradación



www.internationalfoodscontrol.com

Los análisis que ofrecemos pueden realizarse en:

RÍOS, LAGOS Y MARES
RED MUNICIPAL
AGUA DE PROCESO
AGUA POTABLE
ALBERCAS
AGUAS RESIDUALES

Agua

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DEL AGUA

• *Determinación de:*

- ✓ NOM 127
- ✓ Turbidez
- ✓ Color
- ✓ Temperatura
- ✓ pH
- ✓ Conductividad eléctrica
- ✓ Consumo de ácido (titulación)
- ✓ Potencial redox
- ✓ Oxígeno disuelto
- ✓ Aniones disueltos
- ✓ Contenido de elementos (Ca, Mg, K, Na, Fe, Mn, Zn, Cu, B, Mb, Si, P, S)
- ✓ Contenido de amonios, cloruros y nitratos
- ✓ Metales pesados
- ✓ Elementos traza
- ✓ Estroncio
- ✓ Cromo 6
- ✓ Fenol y clorofenoles
- ✓ Selenio
- ✓ Cianina
- ✓ Halometano total (THM)
- ✓ Dioxina, furano y PCB
- ✓ Carbonato

ANÁLISIS ORGÁNICO DEL AGUA

• *Determinación de:*

- ✓ Compuestos orgánicos
- ✓ Clorobencenos
- ✓ Ftalatos
- ✓ Fenoles alcalinos, etoxilado fenólico y bisfenol A (BPA)
- ✓ Volumen de sedimentos
- ✓ Auxina
- ✓ Formaldehido
- ✓ Nitrito
- ✓ Nitrato + Nitrito
- ✓ Herbicidas y Reguladores de crecimiento:
 - ❖ Fenoxiácidos
 - ❖ Ácidos fenoxiacéticos
 - ❖ Glifosato
 - ❖ Glufosinato
 - ❖ AMPA
- ❖ Diquat + Paraquat
- ❖ Diaminozida
- ❖ Grupo piridina
- ❖ Cloromequat + Mepiquat
- ❖ Etefón
- ✓ Azúcares: glucosa, fructosa, lactosa, sacarosa

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DEL AGUA

- Conteo de microorganismos cultivables
- *Detección y conteo:*
 - ✓ *Pseudomonas aeruginosa*
 - ✓ Enterococos intestinales
 - ✓ *Legionella*
 - ✓ *Clostridium perfringens*
- ✓ *E. coli*
- ✓ *Alicyclobacillus*
- ✓ *Bacillus cereus*
- ✓ Campylobacter
- ✓ *Clostridium perfringens*
- ✓ Coliformes
- ✓ *Fecale streptocecces*
- ✓ Levaduras
- ✓ *Listeria monocytogenes*
- ✓ *Listeria spp.*
- ✓ Bacterias ácido lácticas
- ✓ Hongos
- ✓ *Salmonella*
- ✓ *Staphylococcus aureus*
- ✓ STEC
- ✓ *Vibrio spp.*
- ✓ Bacterias aerobias y anaerobias

Aquaculture



www.internationalfoodscontrol.com

ANÁLISIS DE PESCADO, MARISCOS, MOLÚSCOS Y CRUSTÁCEOS

- *Detección de:*

- ✓ Micotoxinas
- ✓ Pesticidas
- ✓ Vibrio
- ✓ Polifosfatos (pescado congelado)
- ✓ Citrato de sodio
- ✓ Tintes antiparasitarios
- ✓ Dioxina, furano y PCB
- ✓ Luteína + zeaxantina
- ✓ Nitrofuranen
- ✓ Manganeso
- ✓ Hierro
- ✓ Sodio
- ✓ Antibióticos:
- ✓ Tetraciclina
- ✓ Tetraciclina + Anfencol



www.internationalfoodscontrol.com

Alimentos procesados

TABLA NUTRIMENTAL: NOM-051

Generales

Contenido energético
Contenido graso total
Contenido de grasas saturadas
Niveles de sodio
Contenido de carbohidratos totales
Contenido de fibra dietaría
Contenido de azúcares totales
Contenido de proteína

Adicionales

Contenido de ácidos grasos trans
Contenido de grasas monoinsaturadas
Contenido de grasas poliinsaturadas
Niveles de colesterol
Contenido en calcio, hierro y potasio
Vitaminas D, A, C, K, E, B1 (Tiamina), B2 (Riboflavina), B3 (Niacina), B5 (Ácido pantoténico), B6, B12, Ácido fólico, Biotina.

Información Nutricional

Tamaño por ración 1 pieza (33 g)

Raciones por sobre 1

Cantidad por ración

Calorías 110 Calorías de grasa 0

% Valor Diario*

Grasa Total	3g	5%
Grasa saturada	0g	0%
Colesterol	0mg	0%
Sodio	300mg	13%
Carbohidratos Totales	13g	4%
Fibra Dietética	3g	12%
Azúcares	3g	
Proteínas	3g	

Vitamina A 80% . Vitamina C 60%

Calcio 4% . Hierro 4%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías.

	Calorías:	2,000	2,500
Grasa Total	Menos de	65g	80g
Grasa Sat.	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
Sodio	Menos de	2,400mg	2,400mg
Carbohidratos Totales		300g	375g
Fibra Dietética		25g	30g

Calorías por gramo:

Grasa 9 . Carbohidratos 4 . Proteínas 4

TABLA NUTRIMENTAL: FDA / CANADA/ EU

Generales

- Contenido energético
- Contenido graso total
- Contenido de grasas saturadas
- Contenido de grasas trans
- Niveles de colesterol
- Niveles de sodio
- Contenido de carbohidratos totales
- Contenido de fibra dietaria
- Contenido de azúcares totales
- Azúcares añadidos
- Contenido de proteína
- Niveles de Vitamina D, calcio, hierro y potasio

Adicionales

- Contenido de grasas monoinsaturadas
- Contenido de grasas poliinsaturadas
- Vitaminas D, A C, K, E, B1 (Tiamina), B2 (Riboflavina), B3 (Niacina), B5 (Ácido pantoténico), B6, B12, Ácido fólico, Biotina

Nutrition Facts

Serving Size
Serving per Container

Amount per Serving	Calories from Fat	
Calories		
% Daily Value*		

Total Fat	g	%
Saturated Fat	g	%
Trans Fat	g	
Cholesterol	g	%
Sodium	g	%
Total Carbohydrate	g	%
Dietary Fiber	g	%
Sugars	g	
Protein	g	

Vitamin A	%
Vitamin C	%

Calcium	%
Iron	%

*Percent Daily Values are based on a calorie diet.

	Calories		
Total Fat	Less than	g	g
Sat Fat	Less than	g	g
Cholesterol	Less than	mg	mg
Sodium	Less than	mg	mg
Total Carbohydrate		g	g
Dietary Fiber		g	g

ANÁLISIS EN ALIMENTOS PROCESADOS

• *Determinación de:*

- ✓ Coccidiostáticos
- ✓ AMPA
- ✓ Glufosinato
- ✓ Compuestos de amonio cuaternario
- ✓ PCB
- ✓ Ditiocarbamatos (CS₂)
- ✓ Ésteres del ácido ftálico y ablandadores
- ✓ MOSH y MOAH
- ✓ Ácidos de fenoxicarbono
- ✓ EC y EPA PAH
- ✓ Furanos y dioxinas
- ✓ Yodo
- ✓ Cobre
- ✓ Metilmercurio
- ✓ Sulfito
- ✓ Fibras dietéticas
- ✓ Aditivos y alérgenos: Gliadina, Neomicina, Gentamicina,
- Estreptomicina
- ✓ Bromuro de metilo
- ✓ Residuos de solventes
- ✓ Tanino (Ácido tánico)
- ✓ Clorofenol
- ✓ Cloroanisol
- ✓ Dicloropropeno
- ✓ Cloropicrina
- ✓ Polifenol total
- ✓ Tartrazina

ANÁLISIS EN ALIMENTOS PROCESADOS

- ✓ Aminas biogénica
- ✓ Ácido carminico
- ✓ Galato de propilo
- ✓ Perfil flavonoide
- ✓ Ácido benzoico y sórbico
- ✓ Fosfina
- ✓ Tintes/colorantes prohibidos
- ✓ Flavonoides
- ✓ Glutamato monosódico
- ✓ PAK 16
- ✓ PAK 4
- ✓ Beta-caroteno
- ✓ Azúcares reducidos
- ✓ 3-MCPD libre
- ✓ Almidón
- ✓ Luteína + zeaxantina
- ✓ Triclorometano
- ✓ Aspartamo
- ✓ Color
- ✓ Nitrato + nitrito
- ✓ Azúcares: glucosa, fructosa, lactosa, sacarosa
- ✓ Viscosidad (fluidos)
- ✓ Vitaminas: A, B (B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9 y B12), B1+B2, B3+B6, C, D, D3, E, K
- ✓ Licopeno
- ✓ pH
- ✓ Colesterol
- ✓ Brix
- ✓ Consistencia
- ✓ Quercetina
- ✓ Gluten
- ✓ Aminoácidos
- ✓ Antocianinas
- ✓ Acrilamida

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS: PROCESADOS/EMPACADOS

• *Detección de:*

- ✓ *Alicyclobacillus*
- ✓ *Bacillus cereus*
- ✓ *Campylobacter*
- ✓ *Clostridium perfringens*
- ✓ *Coliformes*
- ✓ *Fecale streptocecces*
- ✓ *Levaduras y mohos*
- ✓ *Listeria monocytogenes*
- ✓ *Listeria spp.*
- ✓ *Bacteria ácido lácticas*

- ✓ *Hongos*
- ✓ *Salmonella*
- ✓ *Staphylococcus aureus*
- ✓ *STEC*
- ✓ *Vibrio spp.*
- ✓ *Toxina Shiga (producida por E. coli)*
- ✓ *Enterobacterias*
- ✓ *Hepatitis A*
- ✓ *Norovirus*
- ✓ *Pseudomonas spp/gran*

• *Conteo de:*

- ✓ *Bacterias aerobias y anaerobias*
- ✓ *Bacterias reductoras de sulfito*
- ✓ *Formas de esporas:*
 - *Mesófilas aerobias y anaerobias*
 - *Termófilas aerobias y anaeróbias*

ANÁLISIS BIOLÓGICO EN ALIMENTOS

- *Análisis de secuencias específicas de DNA:*
 - ✓ Detección de GMO's
 - ✓ Determinación cualitativa de las especies animales

ANÁLISIS DE LA COMIDA PARA BEBÉ

- *Detección de:*

- ✓ Micotoxinas
- ✓ PCDD/PCDF
- ✓ PCB
- ✓ Galacto-oligosacáridos (GOS)
- ✓ Residual de pesticidas
- ✓ Metales pesados
- ✓ Microbiología: Indicadores / Patógenos

ANÁLISIS DEL ALIMENTO PARA ANIMALES

• *Detección y determinación de:*

- ✓ Glifosato
- ✓ AMPA
- ✓ Glufosinato
- ✓ Compuestos de amonio cuaternario
- ✓ PCB
- ✓ Contenido de humedad
- ✓ Ditiocarbamatos (CS₂)
- ✓ EC y EPA PAM
- ✓ Furanos
- ✓ Dioxinas
- ✓ Metilmercurio
- ✓ Materia volátil
- ✓ Selenio
- ✓ Nitroimidazol
- ✓ Betaína
- ✓ Colina
- ✓ Dioxina, furano y PCB
- ✓ Yodo
- ✓ Luteína + zeaxantina

ANÁLISIS DE FRUTOS SECOS

- *Detección y determinación de:*

- ✓ Micotoxinas
- ✓ Fluoruro de sulfurilo
- ✓ Antioxdandtes
- ✓ Firba
- ✓ Contenido energético
- ✓ Contenido de humedad
- ✓ Radiactividad
- ✓ Residuos de Pesticidas
- ✓ GMO'S
- ✓ Grasas poliinsaturadas, grasas monoinsaturadas, grasas insaturada
- ✓ Análisis Bromatológicos

ANÁLISIS DE ALIMENTOS ALTOS EN GRASA

- *Detección de:*

- ✓ Micotoxinas
- ✓ Dioxina
- ✓ Furano
- ✓ PCB



ANÁLISIS DE ALIMENTOS BAJOS EN GRASA

- *Detección de:*
 - ✓ Residuos de bromuro - bromuro inorgánico
 - ✓ Fensulfotion oxon



ANÁLISIS DE JUGOS DE FRUTAS Y VERDURAS

39

• Determinación y detección de:

- ✓ pH
- ✓ Líquido de patulina
- ✓ Índice de formol
- ✓ Hidroximetilfurfural
- ✓ Aloin
- ✓ Carotenoides totales
- ✓ Glicósidos de esteviol
- ✓ Pesticidas
- ✓ Micronutrientes: Na, K, Mg, Ca, P, S

y

- ✓ Ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico y ácido propiónico, ácido salicílico, ácido benzoico, ácido butírico, ácido iso-butírico, ácido alfa-ketoglutarico, ácido diclorobenzóico
- ✓ Valor nutricional: cenizas, cenizas solubles en agua, cenizas insolubles en ácido, alcalinidad, acidez volátil, acidez total, dióxido de azufre libre

• Test de autenticidad:

- Densidad relativa 20/20
- Grados Brix
- Acidez
- Titulación de ácidos
- D-sorbitol
- Prolina
- Perfil de azúcares (ácido láctico, fructosa, glucosa:fructosa, sucrosa)

ANÁLISIS DEL CAFÉ Y SUS SUBPRODUCTOS

- *Detección y determinación de:*

- ✓ Micotoxinas
- ✓ Multiresidual de Pesticidas con más de **800 moléculas** a identificar
- ✓ Sulfito reductor
- ✓ *Clostridium*
- ✓ Fensulfothion oxon
- ✓ Cafeína
- ✓ Ácido clorogénico
- ✓ Antraquinona
- ✓ Acrilamida
- ✓ Metales Pesados
- ✓ Microbiología
- ✓ Fisicoquímicos

ANÁLISIS DEL TÉ (HIERBAS Y ESPECIAS)

- *Detección y determinación de:*

- ✓ Micotoxinas
- ✓ Pesticidas
- ✓ Polifenol total
- ✓ Fibra cruda
- ✓ Total de catequinas
- ✓ Cafeína

- ✓ PAK 16
- ✓ Alcaloide de pirrolizidina
- ✓ Aceite esencial
- ✓ Extracto acuoso (%)
- ✓ Acritud y picante
- ✓ Fluoruro

ANÁLISIS DE LA COCOA Y EL CHOCOLATE

- *Detección y determinación de:*

- ✓ Polifenol total
- ✓ Alcaloide de pirrolizidina
- ✓ Cafeína + teobromina
- ✓ Auxinas
- ✓ Viscosidad
- ✓ Perfil flavonoides

- Valor nutricional: humedad, cenizas, grasa total, ácidos grasos, azúcares, proteína, sodio, fibra, valor energético

ANÁLISIS DEL AZÚCAR Y LOS EDULCORANTES

- Prueba de suciedad
- Glicósidos de esteviol
- Aceites esenciales

ANÁLISIS DE LA SAL

- Nitrato + Nitrito
- Yodo

ANÁLISIS EN SALSAS

- Ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico, ácido propiónico, ácido salicílico, ácido benzoico, ácido butírico, ácido iso-butírico, ácido alfa-ketoglutarico, ácido diclorobenzóico



ANÁLISIS DE ACEITES Y GRASAS

• *Detección y determinación de:*

- ✓ Metilmercurio
- ✓ Fosfato
- ✓ Impurezas insolubles
- ✓ Ácido cítrico
- ✓ Propilgalato
- ✓ Palmitato de ascorbilo
- ✓ OGM
- ✓ Radiación
- ✓ PAK 4
- ✓ Esteroles
- ✓ Ésteres 3-MCPD
- ✓ Ésteres 3-MCPD + ésteres de glicidol
- ✓ Ftalatos
- ✓ Valor ácido y acidez
- ✓ Valor de peróxido
- ✓ Pruebas organolépticas
- ✓ Densidad
- ✓ Grasa = ó > 3.5%
- ✓ Índice de saponificación
- ✓ Índice de yodo
- ✓ Índice de peróxido
- ✓ Ácidos grasos libres (FFA)
- ✓ Color Lovibond 51/4 para refinado
- ✓ Color Lovibond 1 para crudo
- ✓ Valor de anisidina
- ✓ Materia volátil a 103°C

DETECCIÓN DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS PROCESADOS

- ✓ Anacardo
- ✓ Huevo
- ✓ Gluten
- ✓ Nuez
- ✓ Crustáceos
- ✓ Moluscos
- ✓ Peces
- ✓ Lupino
- ✓ Nuez de Macadamia
- ✓ Almendra
- ✓ Leche (caseína y beta-lactoglobulina)
- ✓ Nuez de Brasil
- ✓ Nuez de pecan
- ✓ Pistache
- ✓ Apio
- ✓ Mostaza
- ✓ Sésamo
- ✓ Soya
- ✓ Avellana



www.internationalfoodscontrol.com

Canada

ANÁLISIS DE LA CARNE Y SUBPRODUCTOS

- *Determinación de:*

- ✓ Contenido de proteína cruda
- ✓ Contenido de agua
- ✓ Ceniza
- ✓ Grasa total
- ✓ Nitratos y nitritos
- ✓ Aminoglucósidos
- ✓ Agentes antiparasitarios
- ✓ Clorafenicol
- ✓ Quinolonas
- ✓ Coccidiostáticos
- ✓ Promotores de Crecimiento
- ✓ Proteína
- ✓ Grasa

- *Análisis microbiológicos:*

- ✓ *Campylobacter spp*
- ✓ Bacitracina
- ✓ Nitrofuranen
- ✓ Dioxina, furano y PCB
- ✓ Antibióticos
- ✓ Tetraciclina
- ✓ Tetraciclina + Anfenicol
- ✓ *E.coli*

ANÁLISIS EN HUEVOS

- *Detección y determinación de:*

- ✓ Pesticidas
- ✓ Bacitracina
- ✓ Tontes antiparasitario
- ✓ Dioxina
- ✓ Furano
- ✓ Antibióticos
- ✓ Hormonas
- ✓ PCB
- ✓ Yodo (yema de huevo)
- ✓ Nitrofurantoína

ANÁLISIS DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS

• Determinación de:

- ✓ Contenido de nitrógeno
- ✓ Glucosa
- ✓ Sacarosa
- ✓ Contenido de grasa
- ✓ Contenido de materia seca
- ✓ Ceniza total
- ✓ Grasa = ó $>3.5\%$
- ✓ Colorantes antiparasitarios
- ✓ OGM's
- ✓ Radiación
- ✓ Dioxina, furano y PCB
- ✓ PAK 4
- ✓ Melamina
- ✓ Valor de anasidina
- ✓ Bromatológicos

• Análisis microbiológicos:

- ✓ Bacteria coliforme, Levadura, Moho
- ✓ Bacitracina
- ✓ Aflatoxina M1 $< 3.5\%$ grasa

ANÁLISIS VETERINARIOS

- *Análisis de medicamentos:*

- ✓ Aminoglucósidos
- ✓ Antibióticos
- ✓ Agentes antiparasitarios
- ✓ Cloranfenicol y nitrofuranos
- ✓ Quinolonas
- ✓ Imidazoles
- ✓ Promotores de crecimiento



www.internationalfoodscontrol.com

Agriculture

ANÁLISIS EN LA MIEL

• *Parámetros esenciales:*

- ✓ Humedad
- ✓ HMF
- ✓ Glicerina/Glicol
- ✓ Metales pesados (Pb, Cd, Hidrargirio, etc.)
- ✓ Fenoles
- ✓ Caumafos
- ✓ Fluvalinatos
- ✓ Flumetrina
- ✓ Glifosato

• *Repelentes de abeja:*

- ✓ p-Diclorobenceno
- ✓ Clorfenvinfos
- ✓ Clordimeformo

• *Pesticidas:*

- ✓ Carbendazim
- ✓ Benzaldehido

• *Adulteración:*

- ✓ Ácido cítrico

- ✓ Azúcares C3 y C4, jarabe de arroz y maíz
- ✓ Enzimas foráneas, enzimas termoestables
- ✓ Sacarosa/Invertasa
- ✓ Pirrolizidina
- ✓ Alcaloides
- ✓ Diastasa
- ✓ Prolina
- ✓ Granos de almidón/fécula

ANÁLISIS EN LA MIEL

• *Análisis microbiológicos:*

- ✓ Contenido de levadura
- ✓ Número total de germen
- ✓ Enterobacterias
- ✓ Coliformes
- ✓ *E. Coli*
- ✓ Moho
- ✓ *Salmonella*
- ✓ Naftalina
- ✓ Amitraz
- ✓ Cymiazole
- ✓ Hidrocarburos y otros disolventes

• *Antibióticos:*

- ✓ Cloranfenicol
- ✓ Nitrofurano
- ✓ Dapson
- ✓ Estreptomicinas
- ✓ Tetraciclinas
- ✓ Sulfonamidas
- ✓ Tilosina
- ✓ Eritromecina
- ✓ Piperacilina
- ✓ Penicilina V y G
- ✓ Oxacilina
- ✓ Nafcilina
- ✓ Dicloxacilina
- ✓ Cloxacilina

- ✓ Amoxicilina
- ✓ Ampicilina
- ✓ Clindamicina
- ✓ Josamicina
- ✓ Kitasamicina
- ✓ Lincomicina
- ✓ Oleandomicina
- ✓ Spiramicina
- ✓ Trimethoprima
- ✓ Floaxinas
- ✓ Nitroimidazole

• *Organismos genéticamente modificados*



www.internationalfoodscontrol.com



Ambiental

ANÁLISIS DEL AIRE

- *Determinación de:*
 - ✓ Partículas suspendidas
 - ✓ Concentración de metales pesados

ANÁLISIS DE MUESTRAS AMBIENTALES

- *Determinación de:*
 - ✓ EC y EPA PAH
 - ✓ Pesticidas
 - ✓ Análisis microbiológicos
 - ✓ Reto microbiano

Productos Orgánicos



www.internationalfoodscontrol.com



ANÁLISIS EN PINTURA

- *Detección de:*
 - Plomo total
 - Metales pesados en general

ANÁLISIS EN PLÁSTICOS

- *Detección de:*
 - ✓ Ácidos acrílicos
 - ✓ Monómeros residuales
 - ✓ EDANA
 - ✓ Análisis de migración PE
 - ✓ Ftalatos
 - ✓ Compuestos orgánicos del estaño
 - ✓ Ácidos ftálicos
 - ✓ Bisfenol A
 - ✓ MOSH y MOAH
 - Métodos de prueba para la migración
 - Transferencia de fracción antimicrobiana
 - Contenido bacteriano superficial

ANÁLISIS EN TEXTILES

- *Detección de:*

- ✓ Nicotina
- ✓ Componentes de amonio cuaternario
- ✓ Emisores de formaldehído

ANÁLISIS EN JUGUETES

- *Detección de:*
 - ✓ Compuestos de estaño orgánico
 - ✓ Plomo
- *Determinación de:*
 - ✓ Solidez a la saliva
 - ✓ Transpiración

ANÁLISIS EN PRODUCTOS DE HIGIENE

- Detección de sólidos ftálicos
- Prueba de eficacia de sanitizantes y bactericidas

ANÁLISIS DE PRODUCTOS COSMÉTICOS.

- Detección de polisilicón 15



SERVICIOS ADICIONALES

- ✓ Análisis sensorial
- ✓ Estudio de mercado
- ✓ Diseño de etiqueta
- ✓ Cursos de buenas prácticas de manufactura
- ✓ Cursos de buenas prácticas agrícolas (Global GAP)
- ✓ Asesoría técnica
- ✓ Soporte internacional



INTERNATIONAL FOODS CONTROL SA DE CV

Estamos ubicados en Av. Armando Birlain Schaffler #2001
“Central Park” Torre 1 Piso 8-C Centro Sur 76090
Santiago de Querétaro, Querétaro. México

Teléfonos:

(442) 412 . 92 . 67

2 . 60 . 91 . 10

3 . 88 . 90 . 03

Correo: info@internationalfoodscontrol.com

Webseite: www.internationalfoodscontrol.com



BÚSCANOS EN:



[@INTERNATIONALFOODS
CONTROL](#)



[@ifcfoods](#)

