



GRUPO MICROANÁLISIS®

EXPERIENCIA Y CALIDAD CERTIFICADA

SECTOR ALIMENTARIO

ESTUDIOS DE INOCUIDAD, CALIDAD SANITARIA
Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO



**ACOMPañAMOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
EN CADA ETAPA DE SU PROCESO PRODUCTIVO**

- Restaurantes y comedores industriales.
- Plantas procesadoras de alimentos.
- Purificadoras y embotelladoras de agua.
- Hoteles y servicios de alimentación.
- Supermercados y tiendas de autoservicio.
- Empacadoras y distribuidoras de alimentos.
- Industria láctea, cárnica, pesquera y de panificación.
- Laboratorios y centros de investigación.

RESPALDAMOS EL CUMPLIMIENTO DE:

- Normas Oficiales Mexicanas (NOM) de la SSA.
- Auditorías internas
- Auditorías externas.





ACREDITADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C.

Ofrecemos competencia técnica, trazabilidad y validez oficial de nuestros estudios.

- Agua potable y hielo.
- Alimentos preparados.
- Materias primas.
- Superficies vivas e inertes.
- Ambiente de producción.



NUESTROS ESTUDIOS



		¿QUÉ MEDIMOS?	MÉTODOS / NOM	ACREDITACIÓN
AGUA POTABLE Y HIELO		Microbiológicos: Coliformes totales, fecales, E. coli.	Standard Methods 9223 B 2023	sí
		Legionella pneumophila.	Standard Methods 9268 2023	sí
		Parámetros físicos: Cloro residual, pH, dureza, sulfatos, sólidos disueltos totales, etc.	NOM-127-SSA1-2021	sí
		Cloro Residual Libre, Cianuros, Nitratos, Nitritos, Turbiedad, Color, Fluoruros, Mercurio, Fenoles, SAAM.	NOM-201-SSA1-2015	sí



NUESTROS ESTUDIOS

		¿QUÉ MEDIMOS?	MÉTODOS / NOM	ACREDITACIÓN
AMBIENTE		Mohos y levaduras en aire o superficies.	NOM-111-SSA1-1994	
		Cuenta total de bacterias aerobias, coliformes totales.	NOM-092-SSA1-1994	
			NOM-113-SSA1-1994	
MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO		Mesofílicos aerobios, coliformes totales, coliformes fecales, E. coli, mohos, levaduras.	NOM-092-SSA1-1994	
			NOM-111-SSA1-1994	
PATÓGENOS			NOM-113-STPS-2009	
			NOM-210-SSA1-2014 (Apéndice H - NMP)	
PATÓGENOS		Salmonella, Staphylococcus aureus.	NOM-210-SSA1-2014	

*Los análisis no acreditados se llevan a cabo con estrictos controles internos y procedimientos estandarizados.

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?



Contamos con acreditación vigente de la Entidad Mexicana de Acreditación.



+60 años acompañando a la industria mexicana con estudios confiables.



+80 mil muestras analizadas al año.



Servicios disponibles en toda la República Mexicana.

TAMBIÉN CONTAMOS CON ESTUDIOS DE...



Higiene industrial: ruido, iluminación, químicos, temperaturas extremas, vibraciones, radiaciones ionizantes y no ionizantes.



Ecología: aguas residuales, fuentes fijas y residuos.



Salud ocupacional: exámenes médicos y monitoreos biológicos.

CONTACTO



CIUDAD DE MÉXICO

ventas@microanalisis.com
Tel. (55) 5768 7744

Ecología

la.velazquez@microanalisis.com

Higiene industrial

microhindust@microanalisis.com

Salud ocupacional

micromed@microanalisis.com

Laboratorio

a.olivera@microanalisis.com

Equipos y suministros

ventas@microscientific.mx

QUERÉTARO, QUERÉTARO

queretaro@microanalisis.com
Tel. (442) 630 03 09

ESTADO DE MÉXICO

edo_mexico@microanalisis.com
Tel. (55) 5825 8477 / 8439

CUERNAVACA, MORELOS

morelos@microanalisis.com
Tel. (777) 320 6669

PUEBLA, PUEBLA

puebla@microanalisis.com
Tel. (222) 233 0287

SALAMANCA, GUANAJUATO

a.otalvaro@microanalisis.com
Tel. (442) 630 03 09

TABASCO, VILLAHERMOSA

jl.rodriguez@microanalisis.com
Tel. (993) 264 6417 / 6254

TAMAULIPAS, REYNOSA

j.lugo@microanalisis.com
Tel. (899) 129 4983 / 5680

TEXAS, USA

texas@microanalisis.com
Tel. (956) 781 3695