

Proyecto:

56-1K. Estrategia alimentaría para un Estado de Tlaxcala sin Hambre FAM-AS

Indicador:

06A1.- Analizar los insumos de alimentación escolar para corroborar el cumplimiento a los criterios de calidad e inocuidad alimentaría.

Medio de Verificación:

Análisis de laboratorio de seguimiento 2025, departamento de asistencia alimentaria y nutrición

Ubicación Física:

Oficina del Depto. de Asistencia Alimentaria y Nutrición

Lic. Roque Rivera Gutierrez.

Jefa de Departamento de Asistencia Alimentaria y Nutrición Mtra. María Norma Sarmiento Bahena

Directora de Atención a Grupos Prioritarios

SEPTIEMBRE 2025



DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA

REPORTE DE LABORATORIO CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRIO

- 1. FRUTA DESHIDRATADA (MIXTO DE PAPAYA Y CACAHUATE)
- 2. FRUTA DESHIDRATADA (MIXTO DE MANZANA Y CACAHUATE)
- 3. FRUTA DESHIDRATADA (MIXTO DE DURAZNO Y CACAHUATE)
- 4. FRUTA DESHIDRATADA (MIXTO DE PLÁTANO Y CACAHUATE)
- 5. GALLETA INTEGRAL SABOR VAINILLA
- 6. GALLETA DE AVENA
- 7. GALLETA INTEGRAL SABOR NUEZ
- 8. GALLETA DE AMARANTO
- 9. LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRICK (250

ML)

TOTAL DE INSUMOS: 9



LIT 0005-09/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

labs@lloydmex.com

<u>A PETICION DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILÍA DEL</u> ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLEROS NÚM, 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAXCALA, MÉXICO, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS.

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

SE RECIBIÓ EN LLOYD MEXICANO UNA MUESTRA, LA CUAL SE IDENTIFICÓ COMO:

REFERENCIA LIT 0005-09/2025: FRUTAS DESHIDRATADA (MIXTO DE PAPAYA Y CACAHUATE 10 g), MARCA: DULCES TÍPICOS ISAUS, EN PRESENTACIÓN DE 30 g., LOTE: 547 CAD: 30 DICIEMBRE 2026, RECIBIDA EN LABORATORIO A TEMPERATURA AMBIENTE, CONTENIDA EN SU EMPAQUE ORIGINAL CERRADA.

FECHA DE RECOLECCIÓN: 25/JULIO/2025.

FECHA DE RECEPCIÓN EN LABORATORIO: 25/JULIO/2025. FECHA DE EJECUCIÓN: DEL 25 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO DEL 2025.

INFORME DE RESULTADOS

ANÁLISIS SENSORIAL

RL	PARÁMETRO	RESULTADO
4 OLOR SENSORIAL		CARACTERÍSTICO DEL CACAHUATE Y PAPAYA, LIGERAMENTE DULCE, SIN PRESENCIA DE OLOR A FERMENTADO O RANCIDEZ U OTRO OLOR EXTRAÑO.
4	COLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DE LA PAPAYA, LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR TRATAMIENTOS TÉRMICOS, MICROORGANISMOS O PLAGAS. CARACTERÍSTICO DE LA OLEAGINOSA EMPLEADA, LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR QUEMADURAS O PLAGAS.
4	SABOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DE LA PAPAYA Y CACAHUATE, EXENTO DE SABORES A FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS.
4	ASPECTO SENSORIAL	TROZOS DE CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO, ALGUNOS BRILLANTES Y OTROS OPACOS.

BIBLIOGRAFÍA ESQUEMA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EMPLEADO PARA IDENTIFICAR EL ÍNDICE DE CALIDAD MEDIANTE DEMÉRITOS (LARSEN ET AL

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE	
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (g) NOM-247-SSA1-2008	50,05	NO APLICA	
	BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ	AUSENTE AUSENTE AUSENTE		
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008	ALICENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AUSENTE	NO AFEIGA	
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008	AUCENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AGSENTE	NO APLICA	
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008	ALICENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA ŁLOYDMEX 305-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AUSENTE	NO AFEIGA	
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA	
1	BALANZA AMAŁÉFIGA-LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTERĘØSCÓPICO (LLOYDMEX №469-FQ	AUSENTE	NO APLICA	

sé Andica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales"). NOTA GENERAL: En la columna RL







LIT 0005-09/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

452 55 5568 6676 +52 55 5568 9924

30

labs@lloydmex.com

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MİNIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (g) NOM-002-SCFI-2011	30,55	NO APLICA
1	CONTENIDO NETO CACAHUATE (g) NOM-002-SCFI-2011	10,20	NO APLICA
1	CONTENIDO NETO PAPAYA (g) NOM-002-SCFI-2011	20,35	NO APLICA
1	HUMEDAD PAPAYA (% m/m) NOM-116-SSA1-1994	13,90	NO APLICA
4	ÍNDICE DE PERÓXIDOS (mEq O ₂ /kg) NMX-F-614-NORMEX-2004	1,76	0,010
1	AFLATOXINAS (µg/kg) NOM 247-SSA1-2008 (CUANTIFICACIÓN POR FLUOROMETRÍA)	2,00	1,00
4	VIDA ÚTIL / PRUEBA ACELERADA (meses) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-125	17	0,25

NOTA GÉNERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CANTIDAD MİNIMA CUANTIFICABLE
1	CUENTA DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS UFC/g NOM 092-SSA1-1994	780	1,0
1	CUENTA DE HONGOS UFC/g NOM-111-SSA1-1994	39	1,0
1	CUENTA DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES UFC/g NOM-113-SSA1-1994	14	1,0

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

5. ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA

ANÁLISIS REALIZADO DE ACUERDO AL MÉTODO DE PRUEBA DE LA NORMA NOM-117-SSA1-1994, UTILIZANDO UN EQUIPO GBC, MODELO 932 PLUS, *Lioydmex N°64-AA*, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 *Lioydmex N°68-AA*.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LIMITE DE CUANTIFICACIÓN PRACTICO (mg/kg)
1	PLOMO (Pb) ^(b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0100	0,0100
1	CADMIO (Cd) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0250	0,0025

b): ANÁLISIS REALIZADO POR GENERADOR DE HIDRUROS.

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales")

6. OTROS ANALISIS

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	ADITIVOS (ESTABILIZANTES: ALMIDONES MODIFICADOS O NO, AGAR, ALGINATO, PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA), GOMAS (GUAR, ALGARROBO, TRAGACANTO, XANTANA), LECITINA DE SOYA) (μg/kg) ΜΈΤΟDΟ INTERNO MI-LLMX-1001	NO DETECTADO	0,25
4	ADITIVOS (REGULADORES DE PH: ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MILLMX-1002	NO DETECTADO	0,25

NOTA GENERAL: En/ja columna RL, se indica la clave que liga dicho parametro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").







LIT 0005-09/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

30

labs@lloydmex.com

DEPENDENCIA 6 INSTITUCIÓN	RL	No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN
Laboratorio de Ensayo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, ema a.c. con base en los alcances publicados en la página do la entidad	1	Lioyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Acreditación No: AG-054-022/09 Vigonte a partir det: 2009-11-30 – Rama Agua Acreditación No. A-048-003/09 Vigonte a partir det 2009-11-20 – Rama Alimentos
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA (CONAGUA)	2	Lloyd Mexicano S. de R.L. do C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-18 – Rama Agua.
PADRÓN DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO	3	Lloyd Mexicano S, de R.L. de C.V. Aprobación No. PADLA/CDMX/CA/054/AAR. Vigencia del 10/11/2020 at 10/11/2021 - Norma NADF-015-AGUA-2009 - Rama Agua
	4	Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de nuestro Sistema de Gostión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 ISO/IEC 17025-25 (INNC-2018 ISO/IEC
	5	Parámetro que por ser una preparación do muestra no requiere ser acreditado, ni aprobado, o autorizado, de seuerdo con los procedimientos internos tanto de la ema a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparaciones son parte del proceso analítico.
Notas para casos especiales	6	El resultado reportado en este parámetro provione de un cálculo que involucra resultados de otros parámetros que si fueron analizados en la muestra. No se indica ningún reconocimiento ya que esto aplica solo para parámetros que se cuantifican a través de una prueba.
	7	Análisis realizado por un laboratorio externo, autorizado ó aprobado por alguna institución o dependencia.
	8	Análisis realizado por un laboratorio externo, no acreditado ni autorizado o aprobado por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de su Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2013 ISO/IEC 17025:2017

DECLARACIONES

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloydmex.com Y EN LA PÁGINA DE LA Entidad mexicana de acreditación a.c. www.ema.org.mx

ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V. LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÁMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN PREVIA SOLICITUD.

LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS REPORTADAS FUERON REALIZADOS CON LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS AQUÍ ASENTADOS, Y SOLÓ AFECTAN A LA MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA

PARA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS QUE SE ENCUENTRAN LISTADOS DENTRO DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN POR COFEPRIS, NO SE PODRÁ EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

A PETICIÓN DE LOS INTERESADOS, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS EN LA CIUDAD DE MÉXICO, A LOS 15 DÍAS DEL MES DE AGOSTO DEL DOS MIL VEINTICINCO.



Ing. Mario Alberto Hernández Director General

Lloyd Mexicano, S. de R.L. de C.V.

Certification ® 1935





LIT 0005-08/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

om 😘 +52 55 5568 6676 +52 55 5568 9924 😘 labs@lloydmex.com A PETICION DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL www.lloydmex.com ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLEROS NÚM, 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAXCALA, MÉXICO, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS.

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

SE RECIBIÓ EN LLOYD MEXICANO UNA MUESTRA, LA CUAL SE IDENTIFICÓ COMO:

REFERENCIA LIT 0005-08/2025: FRUTAS DESHIDRATADA (MIXTO DE MANZANA Y CACAHUATE 10 g), MARCA: DULCES TÍPICOS ISAUS, EN PRESENTACIÓN DE 30 g, LOTE: 547 CAD: 30 DICIEMBRE 2026, RECIBIDA EN LABORATORIO A TEMPERATURA AMBIENTE, CONTENIDA EN SU EMPAQUE ORIGINAL CERRADA.

FECHA DE RECOLECCIÓN: 25/JULIO/2025. FECHA DE RECEPCIÓN EN LABORATORIO: 25/JULIO/2025. FECHA DE EJECUCIÓN: DEL 25 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO DEL 2025.

INFORME DE RESULTADOS

ANÁLISIS SENSORIAL

RL			
4	OLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DE LA MANZANA Y CACAHUATE, LIGERAMENTE DULCE, SIN PRESENCIA DE OLOR A FERMENTADO O RANCIDEZ U OTRO OLOR EXTRAÑO.	
4	COLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DE LA MANZANA AMARILLA, LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR TRATAMIENTOS TÉRMICOS, MICROORGANISMOS O PLAGAS. CARACTERÍSTICO DE LA OLEAGINOSA EMPLEADA, LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR QUEMADURAS O PLAGAS.	
4	SABOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DE LA MANZANA CON CACAHUATE, EXENTO DE SABORES A FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS.	
4	ASPECTO SENSORIAL	TROZOS DE CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO, ALGUNOS BRILLANTES Y OTROS OPACOS.	

BIBLIOGRAFÍA ESQUEMA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EMPLEADO PARA IDENTIFICAR EL ÍNDICE DE CALIDAD MEDIANTE DEMÉRITOS (LARSEN ET AL 1992)

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

2. DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MINIMA CUANTIFICABLE
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (g) NOM-247-SSA1-2008	50,00	NO APLICA
	BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ		
_	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO AFLICA
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	ALICENTE	NO APLICA
1		AUSENTE	INO AFLIOA
-	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 305-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
_	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 305-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPIGO TLOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO APLICA

ica/la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").





LIT 0005-08/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

+52 55 5568 6676 +52 55 5568 9924 36

labs@lloydmex.com

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (g) NOM-002-SCFI-2011	30,76	NO APLICA
1	CONTENIDO NETO CACAHUATE (g) NOM-002-SCFi-2011	10,36	NO APLICA
1	CONTENIDO NETO MANZANA (g) NOM-002-SCFI-2011	20,40	NO APLICA
1	HUMEDAD MANZANA (% m/m) NOM-116-SSA1-1994	3,33	NO APLICA
4	ÍNDICE DE PERÓXIDOS (mEq O₂/kg) NMX-F-614-NORMEX-2004	1,75	0,010
1	AFLATOXINAS (µg/kg) NOM 247-SSA1-2008 (CUANTIFICACIÓN POR FLUOROMETRÍA)	2,00	1,00
4	VIDA ÚTIL / PRUEBA ACELERADA (meses) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-125	17	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CUENTA DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS UFC/g NOM 092-SSA1-1994	790	1,0
1	CUENTA DE HONGOS UFC/g NOM-111-SSA1-1994	40	1,0
1	CUENTA DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES UFC/g NOM-113-SSA1-1994	14	1,0

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

5. ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA

ANÁLISIS REALIZADO DE ACUERDO AL MÉTODO DE PRUEBA DE LA NORMA NOM-117-SSA1-1994, UTILIZANDO UN EQUIPO GBC, MODELO 932 PLUS, *Lioydmex* N°64-AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 *Lioydmex* N°68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LIMITE DE CUANTIFICACIÓN PRACTICO (mg/kg)
1	PLOMO (РЬ) ^(b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0100	0,0100
1	CADMIO (Cd) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0250	0,0025

^{b):} ANÁLISIS REALIZADO POR GENERADOR DE HIDRUROS.

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

6. OTROS ANALISIS

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	ADITIVOS (ESTABILIZANTES: ALMIDONES MODIFICADOS O NO, AGAR, ALGINATO, PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA), GOMAS (GUAR, ALGARROBO, TRAGACANTO, XANTANA), LECITINA DE SOYA) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1001	NO DETECTADO	0,25
4	ADITIVOS (REGULADORES DE PH: ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1002	NO DETECTADO	0,25

NOTA GENERAL: En/la columna 511/, 54 indiça la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").







LIT 0005-08/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

36

labs@lloydmex.com

DEPENDENCIA 6 INSTITUCIÓN	RL	No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN	
Labaratorio de Ensayo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, ema a.c. con base en los alcances publicados en la página de la entidad	1	Lloyd Mexicano S, de R,L. de C,V. Acreditación No: AG-054-022/09 Vigente a partir del: 2009-11-30 – Rama Agua Acreditación No. A-048-003/09 Vigente a partir del 2009-11-20 – Rama Alimentos	
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA (CONAGUA)	2	Lloyd Mexicano S, de R.L. de C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-18 – Rama Agua.	
PADRÓN DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO	3	Acreditación No: AG-054-022/09 Vigente a partir del: 2009-11-30 – Rama Agua Acreditación No: AQ-048-003/09 Vigente a partir del: 2009-11-20 – Rama Allmentes Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-18 – Rama Agua. Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No: AG-054-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-18 – Rama Agua. Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza a los requerimientos de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2 17025-2017 Parámetro que por ser una preparación de muestra no requiere ser acreditado, ni aprobado, o autorizado, de acur procedimientos internos tanto de la ema a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparade del proceso análtico. El resultado reportado en este parámetro proviene de un cálcuto que involucra resultados de otros parámetros q	
		Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análists se realiza de acuerd a los requerimientos de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2016 ISO/IE 17025-2017	
	5	Parámetro que por ser una preparación de muestra no requiere ser acreditado, ni aprobado, o autorizado, de acuerdo con los procedimientos internos tanto de la ema a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparaciones sor parto del proceso anellico.	
Notas para casos especiales	6	El resultado reportado en este parámetro proviena de un cálcuto que involucra resultados de otros parámetros que si fueron analizados en la muestra. No se indica ningún reconocimiento ya que esto aplica solo para parámetros que se cuantifican a través de una prueba.	
		Análisis realizado por un laboratorio externo, autorizado ó aprobado por alguna institución o dependencia.	
	8	Análisis realizado por un laboratorio externo, no acreditado ni autorizado o aprobado por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de su Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 ISO/IEC 17025:2017	

DECLARACIONES

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloydmex.com Y EN LA PÁGINA DE LA Entidad

mexicana de acreditación a.c. www.ema.org.mx
ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V. LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÂMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN PREVIA SOLICITUD.

LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS REPORTADAS FUERON REALIZADOS CON LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS AQUÍ ASENTADOS, Y SOLÓ AFECTAN A LA MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA

PARA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS QUE SE ENCUENTRAN LISTADOS DENTRO DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN POR COFEPRIS, NO SE PODRÁ EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

A PETICIÓN DE LOS INTERESADOS, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS EN LA CIUDAD DE MÉXICO, A LOS 15 DÍAS DEL Lloyd Mexicano, S. de R.L. de C

MES DE AGOSTO DEL DOS MIL VEINTICINCO.



Ing. Marto Alberto Hernández Director General

Labs & Certification ® 1935





LIT 0005-07/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO. A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

om 98 +52 55 5568 6676 +52 55 5568 9924 98 labs@lloydmex.com A PETICION DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL www.lloydmex.com ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLEROS NÚM, 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAXCALA, MÉXICO, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS.

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

SE RECIBIÓ EN LLOYD MEXICANO UNA MUESTRA, LA CUAL SE IDENTIFICÓ COMO:

REFERENCIA LIT 0005-07/2025: FRUTAS DESHIDRATADA (MIXTO DE DURAZNO Y CACAHUATE 10 g), MARCA: DULCES TÍPICOS ISAUS, EN PRESENTACIÓN DE 30 g, LOTE: 547 CAD: 30 DICIEMBRE 2026, RECIBIDA EN LABORATORIO A TEMPERATURA AMBIENTE, CONTENIDA EN SU EMPAQUE ORIGINAL CERRADA.

FECHA DE RECOLECCIÓN: 25/JULIO/2025.

FECHA DE RECEPCIÓN EN LABORATORIO: 25/JULIO/2025. FECHA DE EJECUCIÓN: DEL 25 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO DEL 2025.

INFORME DE RESULTADOS

1. ANÁLISIS SENSORIAL

RL	PARÁMETRO	RESULTADO
4	OLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL DURAZNO CON CACAHUATE, LIGERAMENTE DULCE, SIN PRESENCIA DE OLOR A FERMENTADO O RANCIDEZ U OTRO OLOR EXTRAÑO.
4	COLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL DURAZNO, LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR TRATAMIENTOS TÉRMICOS, MICROORGANISMOS O PLAGAS. CARACTERÍSTICO DE LA OLEAGINOSA EMPLEADA, LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR QUEMADURAS O PLAGAS.
4	SABOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL DURAZNO Y CACAHUATE, EXENTO DE SABORES A FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS.
4	ASPECTO SENSORIAL	TROZOS DE CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO, ALGUNOS BRILLANTES Y OTROS OPACOS.

BIBLIOGRAFÍA ESQUEMA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EMPLEADO PARA IDENTIFICAR EL ÍNDICE DE CALIDAD MEDIANTE DEMÉRITOS (LARSEN ET AL NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

2. DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (g) NOM-247-SSA1-2008	50,00	NO APLICA
	BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ		
	NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
3		AUSENTE	, NO AFEIGA
		AUGENTE	NO APLICA
1		AUSENTE	NO APLICA
		AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008	ALICENTE	NO ARLICA
1	BALANZA ANALÍTI CA-LL OYDMEX 306-FO / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AUSENTE	NO APLICA

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parametro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").





LIT 0005-07/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

+52 55 5568 6676 +52 55 5568 9924 +52 55 5568 9924

3

labs@lloydmex.com

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (g) NOM-002-SCFI-2011	30,95	NO APLICA
1	CONTENIDO NETO CACAHUATE (g) NOM-002-SCFI-2011	10,50	NO APLICA
1	CONTENIDO NETO DURAZNO (g) NOM-002-SCFI-2011	20,45	NO APLICA
1	HUMEDAD DURAZNO (% m/m) NOM-116-SSA1-1994	12,00	NO APLICA
4	ÍNDICE DE PERÓXIDOS (mEq O₂/kg) NMX-F-614-NORMEX-2004	1,70	0,010
1	AFLATOXINAS (µg/kg) NOM 247-SSA1-2008 (CUANTIFICACIÓN POR FLUOROMETRÍA)	2,00	1,00
4	VIDA ÚTIL / PRUEBA ACELERADA (meses) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-125	17	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indice la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CUENTA DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS UFC/g NOM 092-SSA1-1994	750	1,0
1	CUENTA DE HONGOS UFC/g NOM-111-SSA1-1994	38	1,0
1	CUENTA DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES UFC/g NOM-113-SSA1-1994	13	1,0

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

5. ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA

ANÁLISIS REALIZADO DE ACUERDO AL MÉTODO DE PRUEBA DE LA NORMA NOM-117-SSA1-1994, UTILIZANDO UN EQUIPO GBC, MODELO 932 PLUS, *L'Ioydmex N°64-AA*, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 *L'Ioydmex N°68-AA*.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LIMITE DE CUANTIFICACIÓN PRACTICO (mg/kg)
1	PLOMO (Pb)(b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0100	0,0100
. 1	CADMIO (Cd) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0250	0,0025

bi: ANÁLISIS REALIZADO POR GENERADOR DE HIDRUROS.

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

6. OTROS ANALISIS

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	ADITIVOS (ESTABILIZANTES: ALMIDONES MODIFICADOS O NO, AGAR, ALGINATO, PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA), GOMAS (GUAR, ALGARROBO, TRAGACANTO, XANTANA), LECITINA DE SOYA) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1001	NO DETECTADO	0,25
4	ADITIVOS (REGULADORES DE PH: ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1002	NO DETECTADO	0,25

NOTA GENERAL: Envia columna RL//se indica la clave que liga dicho parametro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").







LIT 0005-07/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

30

labs@lloydmex.com

DEPENDENCIA 6 INSTITUCIÓN	RL	No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN
Laboratorio de Ensayo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, ema a.c. con base en los alcances publicades en la página de la entidad	1	Líoyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Acreditación No: AG-054-022/03 Vigento a partir del: 2009-11-30 Rama Agua Acreditación No. A-048-003/03 Vigento a partir del 2009-11-20 Rama Alimentos
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA (CONAGUA)	2	Lloyd Mexicano S, de R.L. de C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-15 – Rama Agua.
PADRÓN DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO	3	Lloyd Mexicano S, de R.L. de C.V. Aprobación No, PADLA/CDMX/CA/054/AAR. Vigencia del 10/11/2020 al 10/11/2021 - Norma NADF-015-ASUA-2009 Rama Agua
		Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMMC-2018 ISO/IEC 17025-IMMC-3018 ISO/IEC
	5	Parámetro que par ser una preparación de muestra no requiere ser acreditado, ni aprobado, o autorizado, de acuerdo con los procedimientos internos tanto de la ema a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparaciones son perte del proceso analítico.
Notas para casos especiales		El resultado reportado en este parámetro provieno de un cálculo que involuera resultados de otros parámetros que si fueron analizados en la muestra. No se indica ningún reconocimiento ya que esto aplica solo para parámetros que se cuantifican a través de una pruoba.
		Análisis realizado por un laboratorio externo, autorizado ó aprobado por alguna institución o depondencia,
	8	Análisis realizado por un laboratorio externo, no acreditado ni autorizado o aprobado por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de su Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EG-17025-IMNC-OBIO

DECLARACIONES

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloydmex.com Y EN LA PÁGINA DE LA Enlidad mexicana de acreditación a.c. www.ema.org.mx

ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUČIRSE PARCIALMENTE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V. LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÁMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN PREVIA SOLICITUD.

LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS REPORTADAS FUERON REALIZADOS CON LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS AQUÍ ASENTADOS, Y SOLÓ AFECTAN A LA MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA

PARA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS QUE SE ENCUENTRAN LISTADOS DENTRO DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN POR COFEPRIS, NO SE PODRÁ EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

A PETICIÓN DE LOS INTERESADOS, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS EN LA CIUDAD DE MÉXICO, A LOS 15 DÍAS DEL MES DE AGOSTO DEL DOS MIL VEINTICINCO.



Lloyd Mexicano, S. de R.L. de C.V.

Labs & Certification ® 1935

Ing. Mario Alberto Hernández Director General







LIT 0005-06/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

om 35 +52 55 5568 6676 +52 55 5568 9924 36 labs@lloydmex.com ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLEROS NÚM, 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAXCALA, MÉXICO, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS.

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

SE RECIBIÓ EN LLOYD MEXICANO UNA MUESTRA, LA CUAL SE IDENTIFICÓ COMO:

REFERENCIA LIT 0005-06/2025: FRUTAS DESHIDRATADA (MIXTO DE PLÁTANO Y CACAHUATE 10 g), MARCA: DULCES TÍPICOS ISAUS, EN PRESENTACIÓN DE 30 g, LOTE: 547 CAD: 30 DICIEMBRE 2026, RECIBIDA EN LABORATORIO A TEMPERATURA AMBIENTE, CONTENIDA EN SU EMPAQUE ORIGINAL CERRADA.

FECHA DE RECOLECCIÓN: 25/JULIO/2025.

FECHA DE RECEPCIÓN EN LABORATORIO: 25/JULIO/2025.

FECHA DE EJECUCIÓN: DEL 25 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO DEL 2025.

INFORME DE RESULTADOS

ANÁLISIS SENSORIAL

RL	PARÁMETRO	RESULTADO
4	OLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, LIGERAMENTE DULCE, SIN PRESENCIA DE OLOR A FERMENTADO O RANCIDEZ U OTRO OLOR EXTRAÑO.
4	COLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PLÀTANO, LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR TRATAMIENTOS TÉRMICOS, MICROORGANISMOS O PLAGAS. CARACTERÍSTICO DE LA OLEAGINOSA EMPLEADA, LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR QUEMADURAS O PLAGAS.
4	SABOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PLÁTANO Y CACAHUATE, EXENTO DE SABORES A FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS.
4	ASPECTO SENSORIAL	TROZOS DE CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO, ALGUNOS BRILLANTES Y OTROS OPACOS.

BIBLIOGRAFÍA ESQUEMA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EMPLEADO PARA IDENTIFICAR EL ÍNDICE DE CALIDAD MEDIANTE DEMÉRITOS (LARSEN ET AL

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

2. DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CUANTIFICABLE	
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (g) NOM-247-SSA1-2008	50,10	NO APLICA	
	BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ			
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX № 469-FQ	ALICENTE	NO APLICA	
3		AUSENTE	NO AL EIGH	
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008	ALICENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AUSENTE	NO APLICA	
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008	ALISENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AUSENTE	NO ALLION	
2007	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008	ALICENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYÐMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO∕LLOYDMEX №469-FQ	AUSENTE AUSENTE AUSENTE	NO APLICA	

NOTA GENERAL: En la columna RL/se indice la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").







LIT 0005-06/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (g) NOM-002-SCFI-2011	30,60	NO APLICA
1	CONTENIDO NETO CACAHUATE (g) NOM-002-SCFI-2011	10,35	NO APLICA
1	CONTENIDO NETO PLÁTANO (g) NOM-002-SCFI-2011	20,25	NO APLICA
1	HUMEDAD PLÁTANO (% m/m) NOM-116-SSA1-1994	3,90	NO APLICA
4	ÍNDICE DE PERÓXIDOS (mEq O ₂ /kg) NMX-F-614-NORMEX-2004	1,90	0,010
1	AFLATOXINAS (µg/kg) NOM 247-SSA1-2008 (CUANTIFICACIÓN POR FLUOROMETRÍA)	2,00	1,00
4	VIDA ÚTIL / PRUEBA ACELERADA (meses) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-125	17	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parametro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CUENTA DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS UFC/g NOM 092-SSA1-1994	750	1,0
1	CUENTA DE HONGOS UFC/g NOM-111-SSA1-1994	45	1,0
1	CUENTA DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES UFC/g NOM-113-SSA1-1994	13	1,0

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

5. ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA

ANÁLISIS REALIZADO DE ACUERDO AL MÉTODO DE PRUEBA DE LA NORMA NOM-117-SSA1-1994, UTILIZANDO UN EQUIPO GBC, MODELO 932 PLUS, $Lloydmex\ N^{\circ}64$ -AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 $Lloydmex\ N^{\circ}68$ -AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LIMITE DE CUANTIFICACIÓN PRACTICO (mg/kg)
1	PLOMO (Pb) ^(b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0100	0,0100
1	CADMIO (Cd) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0250	0,0025

^{b):} ANÁLISIS REALIZADO POR GENERADOR DE HIDRUROS.

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legalas").

6. OTROS ANALISIS

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	GANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	ADITIVOS (ESTABILIZANTES: ALMIDONES MODIFICADOS O NO, AGAR, ALGINATO, PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA), GOMAS (GUAR, ALGARROBO, TRAGACANTO, XANTANA), LECITINA DE SOYA) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1001	NO DETECTADO	0,25
4	ADITIVOS (REGULADORES DE PH: ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO) (µg/kg) MÉTODO INTERNO-MÍ-LLMX-1902	NO DETECTADO	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL/se procional la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legalos").





INFORME DE RESULTADOS



LIT 0005-06/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

36

labs@lloydmex.com

DEPENDENCIA 6 INSTITUCIÓN	RL	No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN
Laboratorio de Ensayo acreditado por la Enlidad Mexicana de Acreditación, ema a.c. con base en los alcances publicados en la página de la entidad	1	Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Acreditación No: AG-054-022/09 Vigente a partir del: 2009-11-30 — Rama Agua Acreditación No. A-048-003/09 Vigente a partir del 2009-11-20 — Rama Alimentos
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA (CONAGUA)	2	Líoyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-18 – Rama Agua.
PADRÓN DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO	3	Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. PADLA/CDMX/CA/054/AAR. Vigencia del 10/11/2020 al 10/11/2021 - Norma NADF-015-AGUA-2009 – Rama Agua
	4	Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se maliza de acusado a los requerimientos de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 ISO/IEC 17025-25 (IMNC-2018 ISO/IEC 17025-25).
	5	Parámetro que por ser una preparación de muestra no requiere ser acreditado, ni aprobado, o autorizado, de acuerdo con los procedimientos internos tanto de la ema a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparaciones sor parte del proceso analítico.
Notas para casos especiales	6	El resultado reportado en este parámetro proviene de un cálculo que involuera resultados de otros parámetros que si fueron antilizados en la muestra. No se indica ningún reconocimiento ya quo esto aplica solo para parámetros que se cuantifican a fravés de una prucba.
	7	Análisis realizado por un laboratorio externo, autorizado ó aprobado por alguna institución o dependencia.
	8	Análisis realizado por un laboratorio extemo, no acreditado ni autorizado o aprobado por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de su Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-MNYC-2018 ISO/IEC 17025:2017

DECLARACIONES

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloydmex.com Y EN LA PÁGINA DE LA Entidad mexicana de acreditación a c. www.ema.org mx

MEXICADA DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÁMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V. LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÁMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN PREVIA SOLICITUD

LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS REPORTADAS FUERON REALIZADOS CON LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS AQUÍ ASENTADOS, Y SOLÓ AFECTAN A LA MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA

PARA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS QUE SE ENCUENTRAN LISTADOS DENTRO DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN POR COFEPRIS, NO SE PODRÁ EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

A PETICIÓN DE LOS INTERESADOS, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS EN LA CIUDAD DE MÉXICO, A LOS 15 DÍAS DEL MES DE AGOSTO DEL DOS MIL VEINTICINCO.

Lloyd Mexicano, S. de R.L. de C.V.



Ing. Marie Alberto Hernández Director General

Labs & Certification ® 1935



INFORME DE RESULTADOS



LIT0005-05/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com +52 55 5568 6676 +52 55 5568 9924 | labs@lloydmex.com
A PETICION DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLEROS NÚM, 4. COL. CENTRO. C.P. 90000,
TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAXCALA, MÉXICO, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS.

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

SE RECIBIÓ EN LLOYD MEXICANO UNA MUESTRA, LA CUAL SE IDENTIFICÓ COMO:

REFERENCIA LIT0005-05/2025: GALLETA INTEGRAL DE SABOR VAINILLA, MARCA: GISA, CONTENIDO NETO 30 g. LOTE: 5143AP2, CONS. PREF: 31 01 26, CONTENIDO EN EMPAQUE ORIGINAL SELLADO, TRANSPORTADA Y CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE.

FECHA DE RECOLECCIÓN: 25/JULIO/2025. FECHA DE RECEPCIÓN EN LABORATORIO: 25/JULIO/2025. FECHA DE EJECUCIÓN: DEL 25 JULIO AL 15 DE AGOSTO DEL 2025.

INFORME DE RESULTADOS

1. ANÁLISIS SENSORIAL

RL	PARÁMETRO	RESULTADO
4	OLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN EXHIBIR OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES, COMO RANCIO O VIEJO.
4	COLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. SIN PRESENCIA DE ÁREAS NEGRAS POR QUEMADURAS O CLARAS POR FALTA DE COCCIÓN.
4	SABOR SENSORIAL	LIGERAMENTE DULCE, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO CON NOTAS DE SABOR VAINILLA, EXENTO DE SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS, COMO RANCIO O VIEJO.
4	APARIENCIA SENSORIAL	TAMAÑO Y APARIENCIA UNIFORME, PROPIA DEL PRODUCTO.

BIBLIOGRAFÍA ESQUEMA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EMPLEADO PARA IDENTIFICAR EL ÍNDICE DE CALIDAD MEDIANTE DEMÉRITOS (LARSEN ET AL

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

2. DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MINIMA CUANTIFICABLE	
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (9) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL/BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ	50,00	NO APLICA	
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO APLICA	
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 305-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO APLICA	
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO APLICA	
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LEOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO APLICA	

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica/a/claye que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").









36

LIT0005-05/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

30

www.lloydmex.com

+52,55,5568,6676 +52,55,5568,9924

labs@lloydmex.com

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MINIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (g) NOM-002-SCFI-2011	30,60	NO APLICA
1	HUMEDAD (% m/m) NOM-116-SSA1-1994	6,14	NO APLICA
1	PROTEINA (%) NMX-F-608-NORMEX-2011	8,00	NO APLICA
1	CENIZAS (%) NMX-F-607-NORMEX-2020	1,75	NO APLICA
4	FIBRA DIETETICA (%) NOM-086-SSA1-1994	6,00	NO APLICA
1	EXTRACTO ETÉREO (g/100 g) NOM-086-SSA1-1994	12,40	NO APLICA
1	GRASAS SATURADAS (% kcal TOTALES) AOCS Ce 1f-96	3,26	0,030
1	ÁCIDOS GRASOS TRANS (% kcal TOTALES) AOCS Ce 1f-96	0,01	0,01
4	AZÚCARES (% kcal TOTALES) AOAC 982.14	8,00	NO APLICA
4	FRUCTOSA (g/100 g) AOAC 982.14	1,94	0,10
4	GLUCOSA (g/100 g) AOAC 982.14	. 1.83	0,10
4	SACAROSA (g/100 g) AOAC 982.14	1,49	1,00 -
4	MALTOSA (g/100 g) AOAC 982.14	0,16	0,15
1	CONTENIDO ENERGETICO (kcal) NOM-051-SCFI/SSA1-2010	270,75	NO APLICA
1	SODIO (mg/30 g) NOM-086-SSA1-1994	67,00	1,00
1	AFLATOXINAS (µg/kg) NOM 247-SSA1-2008	<1,00 ND	1,00
4	VIDA ÚTIL / PRUEBA ACELERADA (meses) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-125	8	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CUENTA DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	300	NO APLICA
1	CUENTA DE HONGOS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	<10	NO APLICA
1	CUENTA DE LEVADURAS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	10	NO APLICA
1	CUENTA DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES UFC/g NOM 247-SSA1-2008	<10	NO APLICA
4	Salmonella spp EN 25 g NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	Staphylococcus aureus (UFC/g) NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	Escherichia coli NMP/g NOM 210-SSA1-2014	NEGATIVO	NO APLICA

UFCIg= UNIDADES EORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO NMPIg= NÚMERO MAS PROBABLE POR GRAMO

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave fue liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").



Analysis

LIT0005-05/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

labs@lloydmex.com

ANÁLISIS REALIZADO DE ACUERDO AL MÉTODO DE PRUEBA DE LA NORMA NOM-117-SSA1-1994, UTILIZANDO UN EQUIPO GBC, MODELO 932 PLUS, *Lioydmex N°64-AA*, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-Á), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 Lloydmex Nº68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LIMITE DE CUANTIFICACIÓN PRACTICO (mg/kg)
1	PLOMO (Pb)(b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0100	0,0100
1	CADMIO (Cd) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0025	0,0025

E ANÁLISIS DE ANÁLISIS REALIZADO POR GENERADOR DE HIDRUROS.

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampare (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

6. OTROS ANALISIS

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MINIMA CUANTIFICABLE
4	ADITIVOS (ESTABILIZANTES: ALMIDONES MODIFICADOS O NO, AGAR, ALGINATO, PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA), GOMAS (GUAR, ALGARROBO, TRAGACANTO, XANTANA), LECITINA DE SOYA) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1001	NO DETECTADO	0,25
4	ADITIVOS (REGULADORES DE PH: ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1002	NO DETECTADO	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

RECONOCIMIENTOS LEGALES

DEPENDENCIA 6 INSTITUCIÓN	RL	No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN	
Laboratorio de Ensayo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, ema a.c. con base en los alcances publicados en la página de la entidad		Lleyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Acreditación No: AG-054-022/09 Vigente a partir del: 2009-11-30 — Rama Agua Acreditación No. A-048-003/09 Vigente a partir del 2009-11-20 — Rama Alimentos	
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA (CONAGUA)	2	Lloyd Mexicano S, de R.L. de C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-16 al 2022-02-16 – Rama Agua.	
PADRÓN DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO	3	3 Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. PADLA/CDMX/GA/054/AAR. Vigencia del 10/11/2020 al 10/11/2021 - Norma NADF-015-AGUA-2009 - Rami	
	4	Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análicis se enaliza de acuerdo a los requerimientos de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-ININC-2018 ISO/IEC 17025-ININC-2018 ISO/IEC	
a .	5	Parâmetro que por ser una preparación de muestra no requiere ser acreditado, ni aprebado, o autorizado, de acuerdo con lo procedimientos internos tanto de la ema a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparaciones soi parto del proceso analítico.	
Notas para casos especiales	6	El resultado reportado en este parámetro proviene de un cálculo que involucra resultados de otros parámetros que si fuero analizados en la muestra. No se indica ningún reconocimiento ya que esto aplica solo para parámetros que se cuantifican a travé de una pueba.	
	7	Análisis realizado por un laboratorio externo, autorizado ó aprobado por alguna institución o dependencia.	
	8	Análisis realizado por un laboratorio externo, no acreditado ni autorizado o aprobado por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de su Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la normit NMX-EC-17025-IMNC-2018 ISO/IEC 17025:2017	

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloydmex.com Y EN LA PÁGINA DE LA Entidad mexicana de acreditación a.c. www.ema.org.mx.

ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V.

LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÂMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN

LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS REPORTADAS FUERON REALIZADOS CON LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS AQUÍ ASENTADOS, Y SOLÓ AFECTAN A LA MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA

MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA
PARA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS QUE SE ENCUENTRAN LISTADOS DENTRO DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN POR COFEPRIS, NO SE PODRÁ EMITIR UNA
DECLARACIÓN DE LOS INTERESADOS. SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTO DEL ANALÍSIS EN LA CIUDAD DE MEXICO, A LOS 15 DÍAS DE
MES DE AGOSTO DEL DOS MIL VENTICINCO.

Total informa LOS 15 DÍAS DEL WEINFICINCO.

Pagina 3 de 3

ing. Mario Alberto Hernández Director General

36

ead Office NEA 72, SAN JERÓNIMO ACULCO, CP 10400, CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO.

de

0



LIT0005-04/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLEROS NÚM, 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAXCALA, MÉXICO, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS.

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

SE RECIBIÓ EN LLOYD MEXICANO UNA MUESTRA, LA CUAL SE IDENTIFICÓ COMO:

REFERENCIA LIT0005-04/2025: GALLETA INTEGRAL DE AVENA, MARCA: GISA, CONTENIDO NETO 30 g. LOTE: 5149CP2, CONS. PREF.: 31 01 26, CONTENIDO EN EMPAQUE ORIGINAL SELLADO, TRANSPORTADA Y CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE.

FECHA DE RECOLECCIÓN: 25/JULIO/2025.

FECHA DE RECEPCIÓN EN LABORATORIO: 25/JULIO/2025.

FECHA DE EJECUCIÓN: DEL 25 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO DEL 2025.

INFORME DE RESULTADOS

1. ANÁLISIS SENSORIAL

RL	PARÁMETRO	RESULTADO
4	OLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN EXHIBIR OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES, COMO RANCIO O VIEJO.
4	COLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. SIN PRESENCIA DE ÁREAS NEGRAS POR QUEMADURAS O CLARAS POR FALTA DE COCCIÓN.
4	SABOR SENSORIAL	LIGERAMENTE DULCE, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, EXENTO DE SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS, COMO RANCIO O VIEJO.
4	APARIENCIA SENSORIAL	TAMAÑO Y APARIENCIA UNIFORME, PROPIA DEL PRODUCTO.

BIBLIOGRAFÍA ESQUEMA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EMPLEADO PARA IDENTIFICAR EL ÍNDICE DE CALIDAD MEDIANTE DEMÉRITOS (LARSEN ET AL 1992)

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

2. DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (g) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ	50,05	NO APLICA
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008		
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AUSENIE	
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AGGENTE	
924	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX-Nº469-FQ	NOCENTE	

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parametro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").





LIT0005-04/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

30

+52,55 5568 6676

30

labs@lloydmex.com

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (g) NOM-002-SCFI-2011	30,14	NO APLICA
1	HUMEDAD (% m/m) NOM-116-SSA1-1994	6,28	NO APLICA
1	PROTEÍNA (%) NMX-F-608-NORMEX-2011	8,00	NO APLICA
1	CENIZAS (%) NMX-F-607-NORMEX-2020	1,81	NO APLICA
4	FIBRA DIETETICA (%) NOM-086-SSA1-1994	6,00	NO APLICA
1	EXTRACTO ETÉREO (g/100 g) NOM-086-SSA1-1994	12,40	NO APLICA
1	GRASAS SATURADAS (% kcal TOTALES) AOCS Ce 1f-96	3,35	0,030
1	ÁCIDOS GRASOS TRANS (% kcal TOTALES) AOCS Ce 1f-96	0,01	0,01
4	AZÚCARES (% kcal TOTALES) AOAC 982.14	7,79	NO APLICA
4	FRUCTOSA (g/100 g) AOAC 982.14	1,92	0,10
4	GLUCOSA (g/100 g) AOAC 982.14	1.75	0,10
4	SACAROSA (g/100 g) AOAC 982.14	1,47	1,00
4	MALTOSA (g/100 g) AOAC 982.14	0,15	0,15
1	CONTENIDO ENERGETICO (kcal) NOM-051-SCFI/SSA1-2010	271,88	NO APLICA
1	SODIO (mg/30 g) NOM-086-SSA1-1994	69,00	1,00
1	AFLATOXINAS (µg/kg) NOM 247-SSA1-2008	<1,00 ND	1,00
4	VIDA ÚTIL / PRUEBA ACELERADA (meses) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-125	8	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legalos").

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CANTIDAD MINIMA
1	CUENTA DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	255	NO APLICA
1	CUENTA DE HONGOS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	<10	NO APLICA
1	CUENTA DE LEVADURAS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	11	NO APLICA
1	CUENTA DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES UFC/g NOM 247-SSA1-2008	<10	NO APLICA
4	Salmonella spp EN 25 g NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	Staphylococcus aureus (UFC/g) NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	Escherichia coli NMP/g NOM 210-SSA1-2014	NEGATIVO	NO APLICA

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO NMP/g= NÚMERO MAS PROBABLE POR GRAMO

clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales"). NOTA GENERAL: En la columna RL, se in





LIT0005-04/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

+52 55 5568,6676 ESPECTROFOTOMETRIA DE- +52,55 5568 9924

30

labs@lloydmex.com

ANÁLISIS REALIZADO DE ACUERDO AL MÉTODO DE PRUEBA DE LA NORMA NOM-117-SSA1-1994, UTILIZANDO UN EQUIPO GBC, MODELO 932 PLUS, $Lloydmex\ N^{\circ}64$ -AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 $Lloydmex\ N^{\circ}68$ -AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LIMITE DE CUANTIFICACIÓN PRACTICO (mg/kg)
1	PLOMO (Pb)(b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0100	0,0100
1	CADMIO (Cd) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0025	0,0025

1: ANALISIS DE ANALISIS REALIZADO POR GENERADOR DE HIDRUROS.

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

6. OTROS ANALISIS

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	ADITIVOS (ESTABILIZANTES: ALMIDONES MODIFICADOS O NO, AGAR, ALGINATO, PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA), GOMAS (GUAR, ALGARROBO, TRAGACANTO, XANTANA), LECITINA DE SOYA) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1001	NO DETECTADO	0,25
4	ADITIVOS (REGULADORES DE PH: ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1002	NO DETECTADO	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

RECONOCIMIENTOS LEGALES

DEPENDENCIA 6 INSTITUCIÓN		No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN
Laboratorio de Ensayo acreditado por la Entidad Mexicana do Acreditación, ema a.c. con base en los alcances publicados en la página de la entidad		Lloyd Mexicano S, de R.L. de C.V. Acreditación No: AG-054-022/09 Vigente a partir del: 2009-11-30 – Rama Agua Acreditación No. A-048-003/09 Vigente a partir del 2009-11-20 – Rama Alimentos
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA (CONAGUA)	2	Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-18 – Rama Agua.
PADRÓN DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO		Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. PADLA/CDMX/CA/054/AAR. Vigencia del 10/11/2020 el 10/11/2021 - Norma NADF-015-AGUA-2009 - Rama Agua
	4	Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza da acuerdo a los requerimientos de nuestro Sistema de Gestiún de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 ISO/EC 17025-2014 ISO/EC 17025-2014
	5	Parámetro que por ser una preparación de muestra no requiere ser acreditado, ni aprobado, o autorizado, de acuerdo con los procedimientos micros tanto de la ema a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparaciones ser parto del proceso analítico.
Notas para casos especiales	6	El resultado reportado en este parámetro proviene de un cálculo que involucra resultados de ciros parámetros que si fueror analizados en la muestra. No se indica ningún reconocimiento ya que esto aplica solo para parámetros que se cuantifican a travér de una prueba.
	7	Análisis realizado por un laboratorio externo, autorizado ó aprobado por alguna institución o dependencia.
¥	8	Análisis realizado por un laboratorio externo, no acreditado ni autorizado o aprobado por alguna institución o dependencia, si embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de su Sistema de Gestilón de Calidad, el cual está basado en la norm. NMX-EG-17025-IMNC-2018 ISO/IEC 17025/2017

DECLARACIONES

Llov

® 1935

de

0

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloydmex.com Y EN LA PÁGINA DE LA Enlidad mexicana de acreditación a.c. www.ema.org.mx

ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V.
LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÁMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN
PREVIA SOLICITUD.

LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS REPORTADAS FUERON REALIZADOS CON LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS AQUÍ ASENTADOS, Y SOLÓ AFECTAN A LA MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA

PARA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS QUE SE ENCUENTRAN LISTADOS DENTRO DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN POR COFEPRIS, NO SE PODRÁ EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

A PERÍCION DE LOS INTERESADOS, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPOBÍTIVA AMAZISIS EN DA SIUDAD BE MÉXICO A LOS 15 DÍAS DEL MES DESAGOSTO DEL DOS MIL VEINTICINCO.

Labs & Certification (1935)

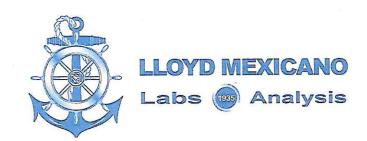
To Minimum

Página 3 de 3

Ing. Mario Alberto Hernández Director General

CONAGGNITA 72, SAN JERÓNIMO ACULCO, CP 10408, CHUDAD DE MÉXICO, MEXICO.

S



LIT0005-03/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

÷52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

labs@lloydmex.com

A PETICION DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTÉGRAL DE LA FÁMILÍA DEL ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLEROS NÚM, 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAXCALA, MÉXICO, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS.

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

SE RECIBIÓ EN LLOYD MEXICANO UNA MUESTRA, LA CUAL SE IDENTIFICÓ COMO:

REFERENCIA LIT0005-03/2025: GALLETA INTEGRAL SABOR NUEZ, MARCA: GISA, CONTENIDO NETO 30 g. LOTE: 5143AP2, CONS. PREF.: 31 01 26, CONTENIDO EN EMPAQUE ORIGINAL SELLADO, TRANSPORTADA Y CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE.

FECHA DE RECOLECCIÓN: 25/JULIO/2025.

FECHA DE RECEPCIÓN EN LABORATORIO: 25/JULIO/2025.

FECHA DE EJECUCIÓN: DEL 25 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO DEL 2025.

INFORME DE RESULTADOS

1. ANÁLISIS SENSORIAL

RL	PARÁMETRO	RESULTADO
4	OLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN EXHIBIR OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES, COMO RANCIO O VIEJO.
4	COLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. SIN PRESENCIA DE ÁREAS NEGRAS POR QUEMADURAS O CLARAS POR FALTA DE COCCIÓN.
4	SABOR SENSORIAL	LIGERAMENTE DULCE, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO CON NOTAS DE SABOR NUEZ, EXENTO DE SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS, COMO RANCIO O VIEJO.
4	APARIENCIA SENSORIAL	TAMAÑO Y APARIENCIA UNIFORMES, PROPIA DEL PRODUCTO.

BIBLIOGRAFÍA ESQUEMA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EMPLEADO PARA IDENTIFICAR EL ÍNDICE DE CALIDAD MEDIANTE DEMÉRITOS (LARSEN ET AL 1992)

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

2. DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (g) NOM-247-SSA1-2008	50,00	NO APLICA
	BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ		
-	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AGGERTE	
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AGOENTE	
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AGGENTE	
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	AUGENTE	1,578 2,071

NOTA GENERAL: En la columna RL, serindica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").



INFORME DE RESULTADOS



LIT0005-03/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

36 30 labs@lloydmex.com www.lloydmex.com

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (g) NOM-002-SCFI-2011	30,00	NO APLICA
1	HUMEDAD (% m/m) NOM-116-SSA1-1994	6,25	NO APLICA
.1	PROTEÍNA (%) NMX-F-608-NORMEX-2011	8,00	NO APLICA
1	CENIZAS (%) NMX-F-607-NORMEX-2020	1,80	NO APLICA
4	FIBRA DIETETICA (%) NOM-086-SSA1-1994	6.00	NO APLICA
1	EXTRACTO ETÉREO (g/100 g) NOM-086-SSA1-1994	12,50	NO APLICA
1	GRASAS SATURADAS (% kcal TOTALES) AOCS Ce 1f-96	3,23	0,030
1	ÁCIDOS GRASOS TRANS (% kcal TOTALES) AOCS Ce 1f-96	0,01	0,01
4	AZÚCARES (% kcal TOTALES) AOAC 982.14	7.97	NO APLICA
4	FRUCTOSA (g/100 g) AOAC 982.14	1,98	0,10
4	GLUCOSA (g/100 g) AOAC 982.14	1.72	0,10
4	SACAROSA (g/100 g) AOAC 982.14	1,49	1,00
4	MALTOSA (g/100 g) AOAC 982.14	0,16	0,15
1	CONTENIDO ENERGETICO (kcal) NOM-051-SCFI/SSA1-2010	268,50	NO APLICA
1	SODIO (mg/30 g) NOM-086-SSA1-1994	67,00	1,00
1 _	AFLATOXINAS (µg/kg) NOM 247-SSA1-2008	<1,00 ND	1,00
4	VIDA ÚTIL / PRUEBA ACELERADA (meses) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-125	8	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CUENTA DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	230	NO APLICA
1	CUENTA DE HONGOS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	<10	NO APLICA
1	CUENTA DE LEVADURAS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	10	NO APLICA
1	CUENTA DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES UFC/g NOM 247-SSA1-2008	<10	NO APLICA
4	Salmonella spp EN 25 g NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	Staphylococcus aureus (UFC/g) NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	Escherichia coli NMP/g NOM 210-SSA1-2014	NEGATIVO	NO APLICA

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO
NMP/g= NÚMERO MAS PROBABLE POR GRAMO
En la columna RL, se indica/lafodave que liga dicho parámetro con el reconocimie que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales"). NOTA GENERAL: En la columna RL, se indice



LIT0005-03/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

_3c

+52 55 5568 6676

+52.55.5568.9924

30

labs@lloydmex.com

ANÁLISIS REALIZADO DE ACUERDO AL MÉTODO DE PRUEBA DE LA NORMA NOM-117-SSA1-1994, UTILIZANDO UN EQUIPO GBC, MODELO 932 PLUS, *Lioydmex N°64-AA*, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 *Lioydmex N°68-AA*.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LIMITE DE CUANTIFICACIÓN PRACTICO (mg/kg)
1	PLOMO (Pb) ^(b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0100	0,0100
1	CADMIO (Cd) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0025	0,0025

E ANALISIS DE ANALISIS REALIZADO POR GENERADOR DE HIDRUROS.

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

6. OTROS ANALISIS

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	ADITIVOS (ESTABILIZANTES: ALMIDONES MODIFICADOS O NO, AGAR, ALGINATO, PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA), GOMAS (GUAR, ALGARROBO, TRAGACANTO, XANTANA), LECITINA DE SOYA) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1001	NO DETECTADO	0,25
4	ADITIVOS (REGULADORES DE PH: ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1002	NO DETECTADO	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

RECONOCIMIENTOS LEGALES

DEPENDENCIA 6 INSTITUCIÓN	RL	No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN
Laboratorio de Ensayo acreditado por la Entidad Mexicana do Acreditación, ema a.c. con base en los alcançes publicados en la página de la entidad	1	Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Acrediación No: AG-054-022/09 Vigente a partir del: 2009-11-30 – Rama Agua Acrediación No. A-048-003/09 Vigente a partir del 2009-11-20 – Rama Alimentos
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA (CONAGUA)	2	Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-18 – Rama Agua.
PADRÓN DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO	3	Lloyd Mexicano S, de R.L. de C.V. Aprobación No. PADLA/CDMX/CA/054/AAR. Vigencia del 10/11/2020 al 10/11/2021 - Norma NADF-015-AGUA-2009 - Rama Agua
	4	Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por siguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis so realiza de acuerdo a los requerimientos de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2016 ISO/IEC 17025-IMNC-2016 ISO/IEC
	5	Parâmetro que por ser una preparación de muestra no requiere ser acreditado, ni aprobado, o autorizado, de acuerdo con los procodimientos internos tanto de la ema a.c., como de las respectivas dependencias gubernamientates. Estas preparaciones son parte del proceso analítico.
Notas para casos especiales	6	El resultado reportado en este parámetro proviene de un cálculo que involvera resultados de otros parámetros que si fueron analizados en la muestra. No se indica ningún reconocimiento ya que esto aplica solo para parámetros que se cuantifican a través de una prueba.
	7	Análisis realizado por un laboratorio externo, autorizado ó aprobado por alguna institución o dependencia,
	8	Análisis realizado por un laboratorio externo, no acreditado ni autorizado o aprobado por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de su Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 ISO/IEC 17025:2017

DECLARACIONES

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloydmex.com Y EN LA PÁGINA DE LA Entidad mexicana de acreditación a.c. www.ema.cra.mx

ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V. LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÁMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN PREVIA SOLICITUD.

LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS REPORTADAS FUERON REALIZADOS CON LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS AQUÍ ASENTADOS, Y SOLÓ AFECTAN A LA MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA

PARA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS QUE SE ENCUENTRAN LISTADOS DENTRO DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN POR COFEPRIS, NO SE PODRÁ EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

A PETICIÓN DE LOS INTERESADOS, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANALISIS EN LA CIDAD DE MEXICO A LOS 15 DÍAS DEL MES DE AGOSTO DEL DOSMIL VENTICINCO.

Página 3 de 3

35

Ing. Marie Alberto Hernández Director General

18 48

0

® 1935

Lloyd

OMABONTA 92 SAN JERÓNIMO ACULCO, CP 10400, CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO.



1 IT0005-02/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO. A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

labs@lloydmex.com

A PETICION DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTÉGRAL DE LA FÁMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLEROS NÚM, 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAXCALA, MÉXICO, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS.

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

SE RECIBIÓ EN LLOYD MEXICANO UNA MUESTRA, LA CUAL SE IDENTIFICÓ COMO:

REFERENCIA LIT0005-02//2025: GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO, MARCA: GISA, CONTENIDO NETO 30 g. LOTE: 5143AP2, CONS. PREF.: 31 01 26, CONTENIDO EN EMPAQUE ORIGINAL SELLADO, TRANSPORTADA Y CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE.

FECHA DE RECOLECCIÓN: 25/JULIO/2025.

FECHA DE RECEPCIÓN EN LABORATORIO: 25/JULIO/2025. FECHA DE EJECUCIÓN: DEL 25 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO DEL 2025.

INFORME DE RESULTADOS

1. ANÁLISIS SENSORIAL

RL	PARÁMETRO	RESULTADO
4	OLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN EXHIBIR OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES, COMO RANCIO O VIEJO.
4	COLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. SIN PRESENCIA DE ÁREAS NEGRAS POR QUEMADURAS O CLARAS POR FALTA DE COCCIÓN.
4	SABOR SENSORIAL	LIGERAMENTE DULCE, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, EXENTO DE SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS, COMO RANCIO O VIEJO.
4	APARIENCIA SENSORIAL	TAMAÑO Y APARIENCIA UNIFORMES, PROPIA DEL PRODUCTO.

BIBLIOGRAFÍA ESQUEMA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EMPLEADO PARA IDENTIFICAR EL ÍNDICE DE CALIDAD MEDIANTE DEMÉRITOS (LARSEN ET AL

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

2. DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CUANTIFICABLE	
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (g) NOM-247-SSA1-2008	50,10	NO APLICA	
- 2	BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ			
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №459-FQ	AGGENTE .		
5	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №459-FQ			
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX №469-FQ	Addition	110711 21371	
	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008	AUSENTE	NO APLICA	
1	BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSEÓPICO LLOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO ALLION	

la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales"). NOTA GENERAL: En la co



INFORME DE RESULTADOS



LIT0005-02/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (g) NOM-002-SCFI-2011	30,55	NO APLICA
1	HUMEDAD (% m/m) NOM-116-SSA1-1994	6,12	NO APLICA
1	PROTEÍNA (%) NMX-F-608-NORMEX-2011	8,00	NO APLICA
1	CENIZAS (%) NMX-F-607-NORMEX-2020	1,70	NO APLICA
4	FIBRA DIETETICA (%) NOM-086-SSA1-1994	6,00	NO APLICA
1	EXTRACTO ETÉREO (g/100 g) NOM-086-SSA1-1994	12,45	NO APLICA
1	GRASAS SATURADAS (% kcal TOTALES) AOCS Ce 1f-96	3,35	0,030
1	ÁCIDOS GRASOS TRANS (% kcal TOTALES) AOCS Ce 1f-96	0,01	0,01
4	AZÚCARES (% kcal TOTALES) AOAC 982.14	7,95	NO APLICA
4	FRUCTOSA (g/100 g) AOAC 982.14	1,90	0,10
4	GLUCOSA (g/100 g) AOAC 982.14	1.83	0,10
4	SACAROSA (g/100 g) AOAC 982.14	1,45	1,00
4	MALTOSA (g/100 g) AOAC 982.14	0,15	0,15
1	CONTENIDO ENERGETICO (kcal) NOM-051-SCFI/SSA1-2010	268,00	NO APLICA
1	SODIO (mg/30 g) NOM-086-SSA1-1994	65,00	1,00
1	AFLATOXINAS (µg/kg) NOM 247-SSA1-2008	ND <1,00	1,00
4	VIDA ÚTIL / PRUEBA ACELERADA (meses) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-125	8	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CUANTIFICABLE
1	CUENTA DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	200	NO APLICA
1	CUENTA DE HONGOS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	<10	NO APLICA
1	CUENTA DE LEVADURAS UFC/g NOM 247-SSA1-2008	12	NO APLICA
1	CUENTA DE BACTERIAS COLIFORMES TOTALES UFC/g NOM 247-SSA1-2008	<10	NO APLICA
4	Salmonella spp EN 25 g NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	Staphylococcus aureus (UFC/g) NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	Escherichia coli NMP/g NOM 210-SSA1-2014	NEGATIVO	NO APLICA

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO NMP/g= NÚMERO MAS PROBABLE POR GRAMO

NOTA GENERAL: En la columna RI, se indica la glave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").









LIT0005-02/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

36

+52 55 5568,6676

+52 55 5568 9924

30

labs@lloydmex.com

ANÁLISIS REALIZADO DE ACUERDO AL MÉTODO DE PRUEBA DE LA NORMA NOM-117-SSA1-1994, UTILIZANDO UN EQUIPO GBC, MODELO 932 PLUS, Lloydmex N°64-AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 Lloydmex Nº68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LIMITE DE CUANTIFICACIÓN PRACTICO (mg/kg)
1	PLOMO (Pb) ^(b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0100	0,0100
1	CADMIO (Cd) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0025	0,0025

FANALISIS DE ANALISIS REALIZADO POR GENERADOR DE HIDRUROS.

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parametro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

OTROS ANALISIS

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	ADITIVOS (ESTABILIZANTES: ALMIDONES MODIFICADOS O NO, AGAR, ALGINATO, PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA), GOMAS (GUAR, ALGARROBO, TRAGACANTO, XANTANA), LECITINA DE SOYA) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1001	R, ALGINATO, PECTINA), GOMAS (GUAR, ITO, XANTANA), LECITINA NO DETECTADO	
4	ADITIVOS (REGULADORES DE PH: ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÈTICO, ÁCIDO LÁCTICO) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1002	NO DETECTADO	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

RECONOCIMIENTOS LEGALES

DEPENDENCIA 6 INSTITUCIÓN	RL	No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN
Laboratorio de Ensayo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, ema a.c. con base en los alcances publicados en la página de la entidad	1	Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Acreditación No: AG-054-022/09 Vigente a partir del: 2009-11-30 – Rama Agua Acreditación No. A-048-003/09 Vigente a partir del 2009-11-20 – Rama Alimentos
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA (CONAGUA)	2	Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-18 – Rema Agua.
PADRÓN DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE GOSIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO	3	Lloyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. PADLA/CDMX/CA/054/AAR. Vigencia del 10/11/2020 al 10/11/2021 - Norma NADF-015-AGUA-2009 – Rama Agua
	4	Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análicis se realiza de acuerdo a los requerimientos de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2016 ISO/EC 17025-2016 ISO/EC 17025-20
	5	Parámetro que por ser una preparación de muestra no requiere ser acreditado, ni aprobado, o autorizado, de acuerdo con los procedimientos internos tanto de la oma a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparaciones sor parte del proceso analítico.
Notas para casos especiales	5	El resultado reportado en este parámetro proviene de un cálculo que involucra resultados de otros parámetros que si fueror analizados en la muestra. No se indica ningún reconocimiento ya que esto aplica sole para parámetros que se cuantifican a través de una prunba.
	7	Análisis realizado por un laboratorio externo, autorizado ó aprobado por alguna institución o dependencia.
er:	8	Análisis realizado por un laboratorio externo, no acreditado ni autorizado o aprobado por alguna institución o depandencia, sin embargo, el análisis se realiza do acuerdo a los requerimientos de su Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EG-17025-IMNO-2018 ISO/EC 17025:2017

DECLARACIONES

Liov

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloydmex.com Y EN LA PÁGINA DE LA Entidad mexicana de acreditación a.c. www.ema.org.mx

ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V. LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÁMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN PREVIA SOLICITUD.

LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS REPORTADAS FUERON REALIZADOS CON LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS AQUÍ ASENTADOS, Y SOLÓ AFECTAN A LA MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA

PARA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS QUE SE ÉNCUENTRAN LISTADOS DENTRO DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN POR COFEPRIS, NO SE PODRÁ EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

® 1935

de

0

A PETICIÓN DE 1003 INTÉRESADOS, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS EN LA CIDADO MENION DE 1003 MIDVEINTICINCO.

b Hernández ing. N

Director General



1 IT0005-01/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

36 +52 55 5568 6676 +52 55 5568 9924

labs@lloydmex.com

A PETICION DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLEROS NÚM, 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAXCALA, MÉXICO, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANÁLISIS.

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

SE RECIBIÓ EN LLOYD MEXICANO UNA MUESTRA, LA CUAL SE IDENTIFICÓ COMO:

REFERENCIA LIT0005-01/2025: LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRICK; CONTENIDO NETO 250 mL, MARCA: TAMARIZ, LOTE: D03, CAD: 20 10 25 RECIBIDA EN LABORATORIO A UNA TEMPERATURA DE 24°C, CONTENIDA EN SU EMPAQUE ORIGINAL CERRADO.

FECHA DE RECOLECCIÓN: 25/JULIO/2025.

FECHA DE RECEPCIÓN EN LABORATORIO: 25/JULIO/2025. FECHA DE EJECUCIÓN: DEL 25 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO DEL 2025.

INFORME DE RESULTADOS

ANÁLISIS SENSORIAL

RL	PARÁMETRO	RESULTADO
4	OLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
4	COLOR SENSORIAL	CARACTERÍSTICO, BLANCO CREMOSO.
4	ASPECTO DEL CONTENIDO SENSORIAL	LÍQUIDO HOMOGÉNEO, SIN SEDIMENTO NI SEPARACIÓN DE GRASA O FORMACIÓN DE GRUMOS.
4	SABOR SENSORIAL	AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LECHE DE VACA, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
1	DENOMINACIÓN COMERCIAL NOM-155-SCFI-2012	DESCREMADA.
4	ASPECTO DEL ENVASE VISUAL	SIN ROTURAS, SIN ABOMBAMIENTO, BIEN SELLADO.

BIBLIOGRAFÍA ESQUEMA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EMPLEADO PARA IDENTIFICAR EL ÍNDICE DE CALIDAD MEDIANTE DEMÉRITOS (LARSEN ET AL 1992)

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MINIMA CUANTIFICABLE
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (9) NOM-243-SSA1-2010 BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ	50,10	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-243-SSA1-2010 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX № 459-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-243-SSA1-2010 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX Nº469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-243-SSA1-2010 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX Nº489-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-243-SSA1-2010 BALANZA ANALÍTICA-LEOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPIGÓ LLOYDMEX Nº 469-FQ	AUSENTE	NO APLICA

NOTA GENERAL: En la columna RL, se ingle d'aj cjave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").



INFORME DE RESULTADOS



LIT0005-01/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com 3 Análysis Brown 101 OGCO / Fisico ODI Mico 9924 3 labs@lloydmex.com

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (mL) NOM-002-SCFI-2011	251,12	NO APLICA
1	PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE (g/L) NOM-155-SCFI-2012	30,70	NO APLICA
4	ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) (g/L) NOM-155-SCFI-2012	1,48	NO APLICA
4	GRASA BUTÍRICA (g/L) NOM-155-SCFI-2012	4,60	NO APLICA
4	DENOMINACIÓN COMERCIAL NOM-155-SCFI-2012	DESCREMADA	NO APLICA
4	LACTOSA (g/L) NOM-155-SCFI-2012	49,05	NO APLICA
4	DENSIDAD A 15°C (g/mL) NMX-F-737-COFOCALEC-2016	1,032	NO APLICA
4	PUNTO CRIOSCÓPICO °C (°H) NOM-155-SCFI-2012	-0,511 (-0,532)	NO APLICA
4	SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE (g/L) NOM-155-SCFI-2012	84,50	NO APLICA
1	CASEINA (g/L) NOM-155-SCFI-2012	24,60	NO APLICA
1	RELACIÓN CASEÍNA/PROTEÍNA (% m/m) CÁLCULO	80,13	NO APLICA
4	VITAMINA A (RETINOL) (µg EqR/L) NOM-243-SSA1-2010	470,00	210
4	VITAMINA D3 (µg/L) NOM-243-SSA1-2010	5,35	2,65
1	SODIO (mg/100 mL) NOM-086-SSA1-1994	40,00	1,00
4	VIDA UTIL (PRUEBA ACELERADA) (MESES) METODO INTERNO MI-LLMX-125	6	0,25
1	AFLATOXINA M1 (μg/L) NOM 243-SSA1-2010	<0,01 ND	0,01

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parâmetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

	PERFIL DE ÁCI	DOS GRASOS: TÍPICO	
RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	ÁCIDO BUTÍRICO (%) AOAC 996.06	0,89	0,15
1	ÁCIDO CAPROICO (%) AOAC 996.06	0,89	0,17
1	ÁCIDO CAPRILICO (%) AOAC 996.06	0,90	0,30
1	ÁCIDO CAPRICO (%) AOAC 996.06	2,50	0,90
1	ÁCIDO LAURICO (%) AOAC 996.06	3,25	1,21
1	ÁCIDO MIRISTICO (%) AOAC 996.06	9,15	4,17
1	ÁCIDO PALMITICO (%) AOAC 996.06	31,20	12,60
1	ÁCIDO PALMITOLEICO (%) AOAC 996.06	1,75	0,10
1	ACIDO ESTEARICO (%)	13,30	2,50





LIT0005-01/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com		+52 55 5568 6676	+52 55 5568 9924	<mark>, ௸ labs@ll</mark> oyd	mex.com
	1	ÁCIDO OLEICO (%) AOAC 996.06	28,70	6,17	
e e	1	ÁCIDO LINOLEICO (%) AOAC 996.06	5,25	1,45	
	- 1	ÁCIDO LINOLENICO (%) AOAC 996.06	0,91	0,025	
	1	ACIDO OCTADECADIENATO (%) AOAC 996.06	0,90	0,20	
	1	ÁCIDO ELAIDICO (%) AOAC 996.06	0,90	0,25	

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

4. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS / INHIBIDORES BACTERIANOS

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	DERIVADOS CLORADOS NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	NO APLICA
4	SALES CUATERNARIAS DE AMONIO NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	NO APLICA
4	OXIDANTES NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	NO APLICA
4	FORMALDEHIDO NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	NO APLICA
4	ANTIBIÓTICOS NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	NO APLICA

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

5. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS / CONTAMINANTES QUÍMICOS

ANÁLISIS REALIZADO DE ACUERDO AL MÉTODO DE PRUEBA DE LA NORMA NOM-117-SSA1-1994, UTILIZANDO UN EQUIPO GBC, MODELO 932 PLUS, *Lioydmex N*°64-AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 *Lioydmex N*°68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LIMITE DE CUANTIFICACIÓN PRACTICO (mg/kg)
1	PLOMO (Pb) ^(b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0100	0,0100
1	ARSÉNICO (As) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0150	0,0150
1	MERCURIO (Hg) (b) NOM-117-SSA1-1994	(A-A)	<0,0010	0,0010

b): ANÁLISIS REALIZADO POR GENERADOR DE HIDRUROS.

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

6. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	TERMÓFILICOS ANAEROBIOS UFC/g NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	NO APLICA
4	MESOFÍLICOS ANAEROBIOS UFC/g NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	NO APLICA
4	TERMÓFILICOS AEROBIOS UFC/g NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	NO APLICA
4	MESOFÍLICOS AEROBIOS UFC/g NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	NO APLICA

UFC/g= UNIDADES PORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO NMP/g= NÚMERO MAS PROBABLE POR GRAMO

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica ja clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

Página 3 de 4

TE





LIT0005-01/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydmex.com

30

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

30

labs@lloydmex.com

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
4	ADITIVOS (ESTABILIZANTES: ALMIDONES MODIFICADOS O NO, AGAR, ALGINATO, PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA), GOMAS (GUAR, ALGARROBO, TRAGACANTO, XANTANA), LECITINA DE SOYA) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1001	NO DETECTADO	0,25
4	ADITIVOS (REGULADORES DE PH: ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO LÁCTICO) (µg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1002	NO DETECTADO	0,25
4	ADITIVOS (CARRAGENATOS, CARRAGENINAS, ESTERES DE ÁCIDOS GRASOS, MONOESTERATOS, PALMITATOS, TRIESTERATOS) (mg/kg) MÉTODO INTERNO MI-LLMX-1003	NO DETECTADO	0,25

NOTA GENERAL: En la columna RL, se indica la clave que liga dicho parâmetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

RECONOCIMIENTOS LEGALES

DEPENDENCIA 6 INSTITUCIÓN	RL	No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN
Laboratorio de Ensayo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, ema a.c. con base en los alcances publicados en la página de la entidad	_1	Lloyd Mexicano S, de R.L. de C.V. Acreditación No: AG-054-022/09 Vigente a partir del: 2009-11-30 – Rama Agua Acreditación No. A-048-003/09 Vigente a partir del 2009-11-20 – Rama Alimentos
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA (CONAGUA)	2	Licyd Mexicano S. de R.L. de C.V. Aprobación No. CNA-GCA-2124, Vigencia del 2020-02-18 al 2022-02-18 – Rama Agua.
PADRÓN DE LABORATORIOS AMBIENTALES DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO	3	Lloyd Mexicano S, de R.L. de C.V. Aprobación No. PADLA/CDMX/CA/054/AAR. Vigencia del 10/11/2020 al 10/11/2021 - Norma NADF-015-AGUA-2009 - Rama Agua
	4	Prueba no acreditada ni autorizada o aprobada por alguna institución o dependencia, sin embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de nuestro Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 ISO/ECI 17025-2011 ISO/ECI 170
	5	Parâmetro que por ser una preparación de muestra no requiere ser acreditado, ni aprobado, o autorizado, de acuerdo con los procedimientos internos tanto de la ema a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparaciones ser parte del proceso analítico.
Notas para casos especiales	6	El resultado reportado en este parámetro proviene de un cálculo que involucra resultados de otros parámetros que si fueror analizados en la muestra. No se indica ningún reconocimiento ya que esto aplica solo para parámetros que se cuantificun a través de una proba.
	7	Análisis realizado per un laboratorio externo, autorizado ó aprobado por alguna institución o dependencia.
		Análisis realizado por un laboratorio externo, no acreditado ni autorizado o aprobado por alguna institución o dependencia, sir embargo, el análisis se realiza de acuerdo a los requerimientos de su Sistema de Gestión de Calidad, el cual está basado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 ISO/IEC 17025:2017

DECLARACIONES

Lloyd

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloydmex.com Y EN LA PÁGINA DE LA Entidad mexicana de acreditación a.c. www.ema.org.mx

ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V. LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÁMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN

LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS REPORTADAS FUERON REALIZADOS CON LOS MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS AQUÍ ASENTADOS, Y SOLÓ AFECTAN A LA MUESTRA SOMETIDA A PRUEBA

PARA LOS MÉTODOS ANALÍTICOS QUE SE ENCUENTRAN LISTADOS DENTRO DEL ALCANCE DE LA AUTORIZACIÓN POR COFEPRIS, NO SE PODRÁ EMITIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

A PETICIÓN DE LOS INTERESADOS, SE EXTIENDE EL PRESENTE REPORTE DE ANALISIS EN LA CIDAD DE MÉXICO, A LOS 15 DÍAS DEL MES DE AGOSTO-DEL DOS MIL VEINTICINCO.

Labs & Certification ® 1935

Pead Office

de 0

Ing. Mario Alberto Wernandez

Director General

Pagina 4 de 4



REPORTE DE LABORATORIO CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE

- 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 500 ML
- 2. PASTA PARA SOPA INTEGRAL 200 GR
- 3. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, LATA DE 130 GR
- 4. LENTEJA NACIONAL ÚLTIMA COSECHA 500 GR
- 5. ARROZ PULIDO SUPER EXTRA 1 KG
- 6. AVENA EN HOJUELAS 400 GR
- 7. GARBANZO SECO 500 GR
- 8. HABA SECA 500 GR
- 9. FRIJOL ÚLTIMA COSECHA TÍA CATA 1 KG
- 10. FRIJOL ÚLTIMA COSECHA SCHETTINO 1 KG
- 11. AMARANTO REVENTADO 500 GR
- 12. LECHE SEMIDESCREMADA 1 LITRO

TOTAL DE INSUMOS: 12



Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C. 39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR. PUEBLA, PUE. C.P. 72420 Tel.: 222 240 8988 CON 4 LINEAS

www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BOTELLA DE 500 mL.

MARCA: PATRONA. LOTE: L190. FECHA DE CADUCIDAD: ENERO 27.

HORA: 11:45 a.m. FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	501,00	mL -
ÁCIDOS GRASOS LIBRES (como ácido oléico)	NMX-F-101-SCFI-2012	0,02	%
HUMEDAD Y MATERIA VOLATIL	NMX-F-211-SCFI-2012	0,02	%
ÍNDICE DE PEROXIDOS *	NMX-F-154-SCFI-2010	0,37	meq/kg
IMPUREZAS INSOLUBLES	NMX-F-215-SCFI-2006	0,00	%
ACIDOS GRASOS TRANS	NMX-F-089-SCFI-2008	0,34	%

*Al momento de envasar. El envase no ha sido violado.

COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TRANSPARENTE
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS
ASPECTO	SENSORIAL	LIQUIDO TRANSPARENTE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 293 ºK (20 ºC)
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS

HIERRO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
COBRE	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ARSENICO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCF1-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

Lab

Laboratorio de Anátisis Químicos 🛴 Bio Indu Ailmentoa y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZÓ

1 3 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, Puebla, Pue.





Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C. 39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR, PUEBLA, PUE. C.P. 72420 Tel.: 222 240 8988 CON 4 LINEAS

www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA, C.P. 90000.

MUESTRA: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BOTELLA DE 500 mL.

MARCA: PATRONA.

LOTE: L190.

FECHA DE CADUCIDAD: ENERO 27.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

RESULTADO UNIDADES TIPO DE ANALISIS METODO DE PRUEBA ADITIVOS CONFORME LA NORMA NMX-F-808-SCFI-2018 ANTIOXIDANTES AOAC,18 th. ed. 2005 NO SE DETECTAN **TOCOFEROLES** AOAC,18 th. ed. 2005 NO SE DETECTAN AOAC,18 th. ed. 2005 % GALATO DE PROPILO (GP) % TERBUTIL HIDROQUINONA (TBHQ) AOAC,18 th. ed. 2005 0.011 NO SE DETECTAN BUTIRATO DE HODROXIANISOL(BHA) AOAC,18 th. ed. 2005 BUTIRATO DE HIDROXITOLUENO(BHT) NO SE DETECTAN AOAC,18 th. ed. 2005 AOAC,18 th. ed. 2005 NO SE DETECTAN % PALMITATO DE ASCORBILIO COMBINACION DE GP, TBHQ, BHA Y BHT AOAC, 18 th. ed. 2005 0,011 % ANTIOXIDANTES SINERGICOS NO SE DETECTAN % AOAC,18 th. ed. 2005 ACIDO CITRICO ACIDO FOSFORICO GRADO ALIMENTICIO AOAC, 18 th. ed. 2005 NO SE DETECTAN %

Value of the second of the sec			
MATERIA EXTRAÑA	NMX-F-808-SCFI-2018	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

____AUTORIZÓ

Laboratorio de Análisis Químicos Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

QFB. RAUL VICCOM SILVA

1 3 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, Puebla, Pue.





Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C. 39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR. PUEBLA, PUE. C.P. 72420 Tel.: 222 240 8988 CON 4 LINEAS

www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE : SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE 200 g.

MARCA: ITALPASTA. LOTE: 4234AP14. FECHA DE CADUCIDAD: AGOSTO 27.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	200,29	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	10,98	%
PROTEÍNAS (Nx6,25)	NMX-F-608-NORMEX-2011	13,27	%
CENIZAS	NMX-F-607-NORMEX-2020	0,98	%
FIBRA DIETETICA	NOM-086-SSA1-1994	2,26	g/30 g
Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	< 10	UFC/g
And the second s	anadalan antarana Pasa ya kananana	TO THE REAL PROPERTY.	T

Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	< 10	UFC/g
Escherichia coli	NOM-210-SSA1-2014	AUSENTE	NMP/g
Cuenta total de hongos	NOM-111-SSA1-1994	< 10	UFC/g
Cuenta total de levaduras	NOM-111-SSA1-1994	< 10	UFC/g

COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, AMARILLO-MARRON
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO NO PRESENTA
		OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO NO PRESENTA
		SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES
APARIENCIA	SENSORIAL	NO PRESENTA AGRIETAMIENTOS Y/O ESTRELLAMIENTOS

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

AUTORIZÓ

Lab Labersterio de Análisis Químicos E Sto Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

QFB. RAUL VICCOM SILVA

1 3 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

Continuando el camino

+de

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, Puebia, Pue.



Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C. 39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR. PUEBLA, PUE. C.P. 72420
Tel.: 222 240 8988 CON 4 LINEAS

www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE : SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE 200 g.

MARCA: ITALPASTA. LOTE: 4234AP14.

FECHA DE CADUCIDAD : AGOSTO 27.

FECHA DE RECEPCION : 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
AFLATOXINAS	NOM-247-SSA1-2008	< 1,00	μg/kg
ADITIVOS (cualitativo)	NOM-247-SSA1-2008		
ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
HUMECTANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
REGULADORES DE pH	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESTABILIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
COLORANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
SABORIZANTES Y AROMATIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
MATERIA EYTRAÑA	NOW-247-SSA 1-2008	IIRRE	

MATERIA EXTRAÑA	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCREMENTO DE ROEDOR (en 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	
MATERIA EXTRAÑA PESADA *		EXENTA	

^{*}Como vidrios, astillas o parásitos.

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

AUTORIZÓ

Lat Bio

Labergrane de Análisis Químicos Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

QFB. RAUL VICCOM SILVA

1 3 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

Continuando el camino

+de

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, Puebla, Pue.



Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C. 39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR. PUEBLA, PUE. C.P. 72420 Tel.: 222 240 8988 CON 4 LINEAS

www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE : SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA . C.P. 90000.

MUESTRA: ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA, LATA DE 130 g.

MARCA: DOÑA LUPE. LOTE: EHHW-2AL0985. FECHA DE CADUCIDAD : ABRIL 29.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025. HORA: 11:45 a.m.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-003-SCFI-2011	130,45	g
MASA DRENADA	NOM-F-315-1978	92,03	g
PROTEINA	NMX-F-608-NORMEX-2011	21,06	%
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	205,87	mg/100 g

COLOR	SENSORIAL	COLOR CARACTERISTICO DE ACUERDO A LA DENOMINACION. EXENTO DE COLORES DESAGRADABLES POR CONTAMINACION O ADULTERACION
OLOR	SENSORIAL	AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE ACUERDO A LA DENOMINACION DEL PRODUCTO. EXENTO DE OLORES DESAGRADABLES POR CONTAMINACION O ADULTERACION
TEXTURA	SENSORIAL	CONSISTENCIA DE FIRME A BLANDA, DE ACUERDO A LA DENOMINACION DEL PRODUCTO. SE PRESENTA CON FORMA DEFINIDA
SABOR	SENSORIAL	AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE ACUERDO A LA DENOMINACION DEL PRODUCTO. EXENTO DE SABORES DESAGRADABLES POR CONTAMINACION O ADULTERACION
APARIENCIA/ASPECTO	SENSORIAL	ENLATADO Y EN HOJUELAS NOM-235-SE-2020 Y NOM-084-SCFI-1994

MESOFILICOS AEROBIOS	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
TERMOFILICOS AEROBIOS	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
MESOFILICOS ANAEROBIOS	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
TERMOFILICOS ANAEROBIOS	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO Lab Laboratorio de Análisis Químicos, Islanda Almantos y Aguas Bio-Indu, S.C.

Laboratorio de Análisis Químicos AUTORIZÓ

1 3 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, Puebla, Pue.

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA





www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA, LATA DE 130 g.

MARCA: DOÑA LUPE. FECHA DE CADUCIDAD: ABRIL 29. LOTE: EHHW-2AL0985.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
METIL MERCURIO	AOAC, 18 th. ed. 2005	< 0,01	mg/kg
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ESTAÑO	NOM-117-SSA1-1994	2,09	mg/kg
HISTAMINA	NOM-242-SSA1-2009	20,64	mg/kg

ADITIVOS	NOM-242-SSA1-2009		
REGULADORES DE pH *	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESTABILIZANTES **	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg

^{*} como Acido citrico, Acido acetico y Acido lactico.

** como Almidones modificados o no Agar Alginatos Pectina (amidada y no amidada). Gomas (guar algarrobo tragacanto xanthan)

Como i ministrato in contrata de la como de				
MATERIA EXTRAÑA	NOM-242-SSA1-2009	LIBRE		
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0		
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0		
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0		

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

AUTORIZÓ

1,35

Laboratoria de Análisis Químicos Bio tridu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

QFB. RAUL VICCOM SILVA

1 3 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA





www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE : SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: LENTEJA NACIONAL ULTIMA COSECHA, BOLSA DE 500 g.

MARCA: SCHETTINO. LOTE: 5132317725E. FECHA DE CADUCIDAD: JUNIO 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	500,31	g %
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	11,95	%
IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRA	ÑAS		
PIEDRAS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
OTROS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,09	%
TOTAL		0,19	%
GRANOS DAÑADOS			
AGENTES METEOROLOGICOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,21	%
HONGOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,08	%
INSECTOS Y ROEDORES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,20	%
DESARROLLO GERMINAL	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
TOTAL		0,49	%
VARIEDADES			
CONTRASTANTE	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,38	%
AFINES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,88	%
TOTAL		1,26	%
GRANOS DEFECTUOSOS			
PARTIDOS O QUEBRADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,12	%
MANCHADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
AMPOLLADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,11	%
TOTAL		0,33	%
PRESENCIA DE PLAGA	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
SUMA TOTAL		2,27	%

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO: Eio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C. AUTORIZÓ

1 3 AGO 2025

Puebla, Pue.

QFB. RAUL VICCOMSRAMAente No. 928 Col. Gabriell NGSARTURO GAYOSSO VERGARA





www.bigindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: LENTEJA NACIONAL ULTIMA COSECHA, BOLSA DE 500 g.

MARCA: SCHETTINO. LOTE: 5132317725E. FECHA DE CADUCIDAD: JUNIO 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025. HORA: 11:45 a.m.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES	

COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTIC.O DEL GRANO SANO, SECO Y LIMPIO SIN COLORES EXTRAÑOS. DE PARDO A VERDE CLARO.
OLOR	SENSORIAL	NO EXHIBE OLORES DE HUMEDAD, FERMENTACION, RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCION O DE CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, LIBRE DE SABORES

ASPECTO/APARIENCIA **SENSORIAL** SEMILLAS DEL MISMO TAMAÑO Y FORMA, DE ACUERDO A LA VARIEDAD COMERCIAL

PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg

MATERIA EXTRAÑA	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 5	0 g)	0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (e	en 50 g)	0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	
SUCIEDAD *		LIBRE	

*Impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos.

ADITIVOS NO APLICA POR SER UN PRODUCTO DEL CAMPO SIN NINGUN PROCESO DE ELABORACION

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

Lab Labersturie de Análisis Químicos UTORIZÓ . Bio Indu Alimentes y Aguas Bio-Indu, S.C. UTORIZÓ

1 3 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVAniente No. 928 Col. Gabriel Pastor. OGAYOSSO VERGARA

Puebla, Pue.





www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: ARROZ PULIDO SUPER EXTRA, BOLSA DE 1 kg.

MARCA: SCHETTINO. LOTE: A0542180250. FECHA DE CADUCIDAD : 5 JUNIO 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE : 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	1,0054	kg
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	12,79	%
TIPO DE GRANO			
GRANO ENTERO	NMX-FF-035-SCFI-2017	93,07	%
GRANO QUEBRADO	NMX-FF-035-SCFI-2017	6,93	%
TOTAL		100,00	%
VARIEDADES			
CONTRASTANTES	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,38	%
AFINES	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,90	%
TOTAL		1,28	%
GRANOS DAÑADOS			
INSECTOS Y MICROORGANISMOS	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,12	%
MANCHADOS POR CALOR	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,11	%
TOTAL		0,23	%
GRANOS DEFECTUOSOS			
PALAY	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,002	%
MAL PULIDOS	NMX-FF-035-SCFI-2017	1,58	%
CUTICULA ROJA	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,10	%
ESTRELLADOS	NMX-FF-035-SCFI-2017	4,36	%
GRANOS YESOSOS	NMX-FF-035-SCFI-2017	3,23	%
TOTAL		9,272	%
TAMAÑO DE GRANO	NMX-FF-035-SCFI-2017	7,20	mm

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

the Lab

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

Laboratorio de Anátisis Químicos Eio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, SACUTORIZÓ

1 3 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA





www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: ARROZ PULIDO SUPER EXTRA, BOLSA DE 1 kg.

MARCA: SCHETTINO. LOTE: A0542180250. FECHA DE CADUCIDAD: 5 JUNIO 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025. HORA: 11:45 a.m.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
COLOR	SENSORIAL	BLANCO, CARACTERISTIC	O DEL ARROZ PULIDO
OLOR	L	ARACTERÍSTICO DEL GRANO D IMPIO. EL GRANO NO PRESENT RMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENM	DE ARROZ SANO, SECO Y CA OLORES DE HUMEDAD,
ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL C	ARACTERÍSTICO DEL GRANO I IMPIO. LIBRE DE PLAGAS E IMI PIEDRAS U C	DE ARROZ SANO, SECO Y PUREZAS, COMO TIERRA,

AFLATOXINAS	NOM-247-SSA1-2008	< 1,00	μg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg

MATERIA EXTRAÑA	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)	0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)	*	0	
IMPUREZAS *	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,14	%
SEMILLA DE MALEZA		0,11	%

*Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz puliodo, se incluyen partes del grano que pasen a traves de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diametro .

ADITIVOS	NO APLICA POR SER UN PRODUCTO DEL CAMPO
	SIN NINGUN PROCESO DE ELABORACION

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

Laboratoria de Anatisis Químicos u TORIZÓ

🖺 Bila Indu Alimentos y Aguas Blo-Indu, S.C.

QFB. RAUL VICCOM SILVA

1 3 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA





www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: AVENA EN HOJUELAS, BOLSA DE 400 g.

MARCA: SCHETTINO.

LOTE: 5032118925E.

FECHA DE CADUCIDAD : JULIO 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	400,29	g
ACTIVIDAD ENZIMATICA	AOAC,18 th, ed. 2005	NEGATIVA	, and a
ACIDOS GRASOS LIBRES	NMX-F-101-SCFI-2012	1,15	%
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	10,29	%
CENIZAS	NMX-F-607-NORMEX-2020	0,95	%
EXTRACTO ETEREO	NMX-F-615-NORMEX-2018	5,81	%
PRESENCIA DE CASCARILLA	FISICA	3 piezas	en 50 g
PROTEÍNAS (Nx5,83)	NMX-F-608-NORMEX-2011	10,78	%
FIBRA DIETETICA	NOM-086-SSA1-1994	6,52	%
Cuenta total de mesofilicas aerobias	NOM-092-SSA1-1994	870	UFC/g
Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	< 10	UFC/g
Coliformes fecales	NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	NMP/g
Cuenta total de Hongos y Levaduras	NOM-111-SSA1-1994	< 10	UFC/g
	NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	en 25 g

COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO, BEIGE CLARO CON LIGERAS TONALIDADES DE CASTAÑO A CAOBA
ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL	LAMINAR, HOJUELAS PEQUEÑAS
OLOR	SENSORIAL	A AVENA TOSTADA. EXENTA DE OLORES ANORMALES
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE AVENA TOSTADA EXENTA DE SABORES EXTRAÑOS
TEXTURA	SENSORIAL	FIRMES Y SECAS AL TACTO

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

. Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C. A U T O R I Z Ó

1 3 AGO 2025

+de

QFB. RAUL VICCOMPSTOVA ente No. 928 Col. Gabriella GARTURO GAYOSSO VERGARA Puebla, Pue.



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: AVENA EN HOJUELAS, BOLSA DE 400 g.

MARCA: SCHETTINO.

LOTE: 5032118925E.

FECHA DE CADUCIDAD : JULIO 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
AFLATOXINAS	NOM-247-SSA1-2008	< 1,00	μg/kg
ADITIVOS (cualitativo)	NOM-247-SSA1-2008		
ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
HUMECTANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
REGULADORES DE pH	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESTABILIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
COLORANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
SABORIZANTES Y AROMATIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg

MATERIA EXTRAÑA *	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50	g)	0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en	150 g)	0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)	-	0	

^{*}ORGANICA E INORGANICA O SUCIEDAD.

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

🛴 Sio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

Lebaratoria de Análisis Químicos

AUTORIZÓ

QFB. RAUL VICCOM SILVA

1 3 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

+de



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: GARBANZO SECO, BOLSA DE 500 g.

MARCA: SCHETTINO. LOTE: LS063108425E. FECHA DE CADUCIDAD: MARZO 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENTED NETO	NOM 002 CCPI 2011	500.22	
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	500,32	g %
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	11,83	%
IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑ			
PIEDRAS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
OTROS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,02	%
TOTAL		0,12	%
GRANOS DAÑADOS			
AGENTES METEOROLOGICOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,20	%
HONGOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
INSECTOS Y ROEDORES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,24	%
DESARROLLO GERMINAL	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
TOTAL		0,54	%
VARIEDADES		***	
CONTRASTANTE	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,36	%
AFINES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,82	%
TOTAL		1,18	%
GRANOS DEFECTUOSOS			1005
PARTIDOS O QUEBRADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,12	%
MANCHADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
AMPOLLADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,12	%
TOTAL		0,34	%
PRESENCIA DE PLAGA	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
SUMA TOTAL	1442-11-050-5011-2010	2,18	%

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

Laburature de Análisis Químicos AUTORIZO

🛴 Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

1 3 AGO 2025

Puebla, Pue.

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor.



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

TIPO DE ANALISIS

Pagina 2 de 2

LINIDADES

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

METODO DE PRIJERA

TLAXCALA, TLAXCALA, C.P. 90000.

MUESTRA: GARBANZO SECO, BOLSA DE 500 g.

LOTE: LS063108425E. MARCA: SCHETTINO.

FECHA DE CADUCIDAD: MARZO 26.

RESULTADO

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	WETODO DE FRO	LDA	NESULTADO	ONIDADES
COLOR	SENSORIAL	CAI	RACTERISTICO DEL GRANO S Y LIMPIO.	ANO, SECO
OLOR	SENSORIAL	NO PRE	ERÍSTICO DEL PRODUCTO. SA SENTA OLORES DE HUMEDA ICIDEZ, ENMOHECIDO, PUTR CUALQUIER OTRO OLOR	D, FERMENTACIÓN, EFACCIÓN O DE
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL SENSORIAL	SEMII	RE DE SABORES EXTRAÑOS LLAS SANAS, DEL MISMO TA RDO A LA VARIEDAD COMEI DE EVIDENCIA DE	MAÑO Y FORMA, DE RCIAL. SIN PRESENCIA

PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-55A1-1994	< 0,01	mg/kg

MATERIA EXTRAÑA	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50	g)	0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)	67	0	
SUCIEDAD *		LIBRE	

*Impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos.

ADITIVOS	NO APLICA POR SER UN PRODUCTO DEL CAMPO
	SIN NINGUN PROCESO DE ELABORACION

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma-parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

Lebaratoria de Anállais Químicos

Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.A. YTORIZO

1 3 AGC 2025

QFB. RAUL VICCOM SIEVAMIENTE No. 928 Col. GabiNGPABTIJRO GAYOSSO VERGARA Puebla, Pue.



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4 . COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA . C.P. 90000.

MUESTRA: HABA SECA, BOLSA DE 500 g.

MARCA: PALEUI.

LOTE: 111A13.

FECHA DE CADUCIDAD : DICIEMBRE 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	500,29	g %
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	11,23	%
IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑA	AS		
PIEDRAS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
OTROS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,02	%
TOTAL		0,12	%
GRANOS DAÑADOS			
AGENTES METEOROLOGICOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,11	%
HONGOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,09	%
INSECTOS Y ROEDORES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,11	%
DESARROLLO GERMINAL	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
TOTAL		0,31	%
VARIEDADES			
CONTRASTANTE	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,36	%
AFINES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,87	%
TOTAL		1,23	%
GRANOS DEFECTUOSOS			
PARTIDOS O QUEBRADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,12	%
MANCHADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
AMPOLLADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,11	%
TOTAL		0,33	%
PRESENCIA DE PLAGA	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
SUMA TOTAL		1,99	%

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

SE LAB

Laboratorio de Análisis Químicos y TORIZO Bio Indu Alimentos y Agues Bio-Indu, S.C.

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

Puebla, Pue.

+de



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

METODO DE PRUEBA

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: HABA SECA, BOLSA DE 500 g.

MARCA: PALEUI.

TIPO DE ANALISIS

LOTE: 111A13.

FECHA DE CADUCIDAD : DICIEMBRE 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

RESULTADO UNIDADES

HORA: 11:45 a.m.

COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD DE LA SEMILLA SANA, SECA Y LIMPIA.
OLOR	SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO SANO, SECO Y LIMPIO NO PRESENTA OLORES DE HUMEDAD, FERMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCIÓN O DE CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL SENSORIAL	LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES SEMILLAS SANAS DEL MISMO TAMAÑO Y FORMA, DE ACUERDO A LA VARIEDAD COMERCIAL, SIN PRESENCIA
П		ACUERDO A LA VARIEDAD COMERCIAL, SIN PRES DE EVIDENCIA DE PLAGA

PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg

MATERIA EXTRAÑA	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	1
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	
SUCIEDAD *		LIBRE	

*Impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos.

ADITIVOS NO APLICA POR SER UN PRODUCTO DEL CAMPO SIN NINGUN PROCESO DE ELABORACION

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

Laboratorio de Análisis Químicos Bic Indu Allmantos y Aguas Bio-Indu, S.C.

1 3 AGO 2025

Puebla, Pue.

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA
39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor,





Lab 3 Bio Indu

Laboratorio de Analisis Quimicos Alimentos y Aguas Bio - Indu, S.C. 39 PONIENTE No. 928 COLONIA GABRIEL PASTOR. PUEBLA, PUE. C.P. 72420 Tel.: 222 240 8988 CON 4 LINEAS

www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE : SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: FRIJOL NEGRO ULTIMA COSECHA, BOLSA DE 1 kg.

MARCA: TIA CATA. LOTE: 5147BP10.

FECHA DE CADUCIDAD: MAYO 28.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS METODO DE PRUEBA		RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	1,006	kg
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	12,07	%
IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA			
PIEDRAS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,23	%
OTROS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
TOTAL		0,33	%
GRANOS DAÑADOS			
AGENTES METEOROLOGICOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,32	%
HONGOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,11	%
INSECTOS Y ROEDORES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,29	%
DESARROLLO GERMINAL	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
TOTAL	6	0,72	%
VARIEDADES			
CONTRASTANTE	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,39	%
AFINES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,87	%
TOTAL		1,26	%
GRANOS DEFECTUOSOS			
PARTIDOS O QUEBRADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,39	%
MANCHADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,14	%
AMPOLLADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,31	%
TOTAL		0,84	%
PRESENCIA DE PLAGA	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
SUMA TOTAL		3,15	%
TIEMPO DE COCCION*	FISICA	62:00	min

^{*} EN OLLA DE PRESION CASERA

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

QFB. RAUL VICCOM SILVA

AUTORIZÓ

1 3 AGO 2025

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor-

Puebla, Pue.

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA





www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: FRIJOL NEGRO ULTIMA COSECHA, BOLSA DE 1 kg.

MARCA: TIA CATA.

LOTE: 5147BP10.

FECHA DE CADUCIDAD: MAYO 28.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025. HORA: 11:45 a.m.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE P	RUEBA	RESULTADO	UNIDADES
OLOR	SENSORIAL	LIBRE DE C	TICO DEL GRANO DE FRIJOL UALQUIER OLOR DE HUMED Z, ENMOHECIDO, PUTREFACO OTRO OLOR EXTRAÑO	DAD, FERMENTACION
COLOR	SENSORIAL	CARACTE	RISTICO DE LA VARIEDAD D SECO Y LIMPIO	EL GRANO SANO,
APARIENCIA/ASPECTO	SENSORIAL		NOS, DEL MISMO TAMAÑO Y ARIEDAD COMERCIAL, SIN P EVIDENCIA DE PLAGA	
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	SENSORIAL	LIBRE DE	E SABORES EXTRAÑOS O DES	SAGRADABLES

PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg

MATERIA EXTRAÑA	NMX-FF-038-SCFI-2016	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	
SUCIEDAD *		LIBRE	

*Impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos.

ADITIVOS NO APLICA POR SER UN PRODUCTO DEL CAMPO SIN NINGUN PROCESO DE ELABORACION

La muestra fue traída al laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

Laboratorio de Anthisis Químicos . Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.O.Y TORIZÓ

1 3 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, Puebla, Pue.



Continuando



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: FRIJOL NEGRO ULTIMA COSECHA, BOLSA DE 1 kg.

LOTE: F217118625E. FECHA DE CADUCIDAD: JULIO 26. MARCA: SCHETTINO.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	1,004	kg
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	11,93	%
IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑ	07-00-07-07-07-07-07-07-07-07-07-07-07-0		3.50
PIEDRAS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,21	%
OTROS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,11	%
TOTAL	1111111 030 30112010	0,32	%
GRANOS DAÑADOS		0,02	6.50
AGENTES METEOROLOGICOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,30	%
HONGOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
INSECTOS Y ROEDORES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,27	%
DESARROLLO GERMINAL	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
TOTAL		0,67	%
VARIEDADES			#
CONTRASTANTE	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,36	%
AFINES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,84	%
TOTAL		1,20	%
GRANOS DEFECTUOSOS		Sea Properties	
PARTIDOS O QUEBRADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,35	%
MANCHADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,12	%
AMPOLLADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,29	%
TOTAL		0,76	%
PRESENCIA DE PLAGA	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
SUMA TOTAL		2,95	%
TIEMPO DE COCCION*	FISICA	61:00	min

^{*} EN OLLA DE PRESION CASERA

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio. L 610 Indu Allmentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZÓ

1 3 AGO 2025

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, QFB. RAUL VICCOM SILVA

Puebla, Pue. ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA





www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: FRIJOL NEGRO ULTIMA COSECHA, BOLSA DE 1 kg.

LOTE: F217118625E. MARCA: SCHETTINO.

FECHA DE CADUCIDAD: JULIO 26.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025. HORA: 11:45 a.m.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE F	PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
OLOR	SENSORIAL	LIBRE DE CU	TICO DEL GRANO DE FRIJOL JALQUIER OLOR DE HUMEI ENMOHECIDO, PUTREFACO OTRO OLOR EXTRAÑO	DAD, FERMENTACION
COLOR	SENSORIAL	CARACTER	USTICO DE LA VARIEDAD D	EL GRANO SANO,

SECO Y LIMPIO

APARIENCIA/ASPECTO SENSORIAL GRANOS SANOS, DEL MISMO TAMAÑO Y FORMA, DE ACUERDO A LA VARIEDAD COMERCIAL, SIN PRESENCIA DE

EVIDENCIA DE PLAGA

SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO SENSORIAL LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES

PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg

MATERIA EXTRAÑA	NMX-FF-038-SCFI-2016	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	
SUCIEDAD *		LIBRE	

*Impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos.

ADITIVOS NO APLICA POR SER UN PRODUCTO DEL CAMPO SIN NINGUN PROCESO DE ELABORACION

La muestra fue traída al laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

Labaratura de Análisis Químicos

Ar Lab 🛴 Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.CAUTORIZÓ

1 3 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVAniente No. 928 Col. Gabriel ARTURO GAYOSSO VERGARA Puebla, Pue.

t de



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA . C.P. 90000.

MUESTRA: AMARANTO REVENTADO BOLSA DE 500 g.

MARCA: DULCES TIPICOS ISAUS.

LOTE: 025.

FECHA DE CADUCIDAD : 24-05-26.

HORA: 11:45 a.m.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	500,62	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	1,72	g/100 g
REVENTADO	CERNIDOR	97,00	% de retención *
GRANO QUEMADO	FISICO	AUSENTE	%
GRANO NEGRO	FISICO	0,10	%
PARTICULAS METALICAS	FISICO	AUSENTE	
MATERIAL FERROSO	FISICO	0,00	%
CENIZAS	NMX-F-607-NORMEX-2020	2,36	g/100 g
DENSIDAD	NMX-F-282-SCFI-2011	10,14	kg/hL
INDICE DE PEROXIDOS	NMX-F-154-SCFI-2010	0,73	meq de peróxidos/kg
PROTEÍNA BRUTA	NMX-F-608-NORMEX-2011	15,71	g/100 g
EXTRACTO ETEREO	NMX-F-615-NORMEX-2018	8,11	g/100 g
FIBRA DIETETICA	NOM-086-SSA1-1994	6,96	g/100 g

Ten criba 10.		
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, AGRADABLE. EXENTO DE CUALQUIER OLOR ANORMAL O QUE INDIQUEN RANCIDEZ O HUMEDAD
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, LIGERAMENTE DULCE NO PRESENTA SABORES DESAGRADABLES O QUE INDIQUEN RANCIDEZ
ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL	GRANOS LIMPIOS, EXENTO DE PLAGAS Y DAÑOS CAUSADOS POR ELLAS

Cuenta total de mesofilicos aerobios	NOM-092-SSA1-1994	270	UFC/g
Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	< 10	UFC/g
Cuenta total de Mohos y Levaduras	NOM-111-SSA1-1994	< 10	UFC/g
Staphylococcus aureus	NOM-210-SSA1-2014	< 100	UFC/g
Salmonella spp	NOM-210-SSA1-2014	AUSENTE	en 25 g

La muestra fue traída al laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,), COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

1 3 AGO 2025

AUTORIZÓ

Continuando

+de

39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor,

OFR RALII VICCOM SILVA

Puebla, Pue.

ING ARTI IRO GAYOSSO VERGARA



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 2

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: AMARANTO REVENTADO BOLSA DE 500 g.

LOTE: 025. FECHA DE CADUCIDAD: 24-05-26. MARCA: DULCES TIPICOS ISAUS.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ARSENICO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
MERCURIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
AFLATOXINAS TOTALES	NOM-247-SSA1-2008	< 1,00	μg/kg
ADITIVOS (cualitativo)	NOM-247-SSA1-2008		
ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg

SABORIZANTES Y AROMATIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
COLORANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESTABILIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
REGULADORES DE pH	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
HUMECTANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ADITIVOS (cualitativo)	NOM-247-SSA1-2008		

MATERIA EXTRAÑA	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (en 50) g)	0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (6	en 50 g)	0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	

La muestra fue traída al laboratorio.

ACREDITACION EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

> ANALIZO AUTORIZÓ

Labertarie de Anarisis Químicos Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

1 3 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

Continuando

+de

QFB. RAUL VICCOM SILVA



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 1 de 3

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA. C.P. 90000.

MUESTRA: LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA Y/O LECHE LIGHT ULTRAPASTEURIZADA,

CARTON DE 1 L

MARCA: LALA. LOTE: 19:01D26003FMNM. FECHA DE CADUCIDAD: 13 NOV 25.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025. HORA: 11:45 a.m.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUE	BA RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	1,004	L
GRASA BUTIRICA	NOM-155-SCFI-2012	2,05	g/L
DENSIDAD a 15 oC	NOM-155-SCFI-2012	1,0321	g/mL
ACIDEZ (como Acido Láctico)	NOM-155-SCFI-2012	1,58	g/L
PROTEINAS PROPIA DE LA LECHE *	NOM-155-SCFI-2012	31,15	g/L
CASEINA *	NOM-155-SCFI-2012	26,73	g/L
SOLIDOS NO GRASOS	NOM-155-SCFI-2012	83,86	g/L
PUNTO CRIOSCOPICO	NOM-155-SCFI-2012	- 0,533	°H
LACTOSA	NOM-155-SCFI-2012	48,32	g/L
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	46,18	mg/100 mL
VITAMINA A	NOM-155-SCFI-2012	665,00	μg/L
VITAMINA D3	NOM-243-SSA1-2010	5,10	μg/L
RELACION CASEINA PROTEINA		85,81	%(m/m)
*Expresada como solidos lácteos no grasos (m/m)).		
MERCURIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ARSENICO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
AFLATOXINAS M1	NOM-243-SSA1-2010		μg/L
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO BLANCO-CRE	EMOSO
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO DE OLORES EXTRAÑOS O DESAGI	
SABOR	SENSORIAL A	GRADABLE Y CARACTERISTICO DE L	A LECHE DE VACA
APARIENCIA/ASPECTO	SENSORIAL L	EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS O I IQUIDO HOMOGENEO, SIN SEDIMENTO DE GRASA O FORMACION DE	OS NI SEPARACION

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EMA EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

AUI

13 AGO 2025

Continuando el camino

+de

Q. F. B. RAUL VIC COMSIEVALENTE No. 928 Cd. GabinGPARTURO GAYOSSO VERGARA Pushia. Pue.

🛴 📆 🖟 Ingu, Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.



www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 2 de 3

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA, C.P. 90000.

MUESTRA: LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA Y/O LECHE LIGHT ULTRAPASTEURIZADA,

CARTON DE 1 L

MARCA: LALA. LOTE: 19:01D26003FMNM. FECHA DE CADUCIDAD : 13 NOV 25.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025. HORA: 11:45 a.m.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
Cuenta total de Mesofilicos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/mL
Cuenta total de Mesofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/mL
Cuenta total de Termofilos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/mL
Cuenta total de Termofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/mL
DERIVADOS CLORADOS	NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	
SALES CUATERNARIAS DE AMONIC	NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	
OXIDANTES	NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	
FORMALDEHIDO	NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	
ANTIBIOTICOS	NOM-243-SSA1-2010	NEGATIVO	
CARRAGENATOS	AOAC, 18 th. ed. 2005	AUSENTE	g/kg
CARRAGENINAS	AOAC, 18 th. ed. 2005	AUSENTE	g/kg
ESTERES DE ACIDOS GRASOS	AOAC, 18 th. ed. 2005	AUSENTE	g/kg
GOMAS	AOAC, 18 th. ed. 2005	AUSENTE	g/kg
MONOESTEARATOS	AOAC, 18 th. ed. 2005	AUSENTE	g/kg
PALMITATOS	AOAC, 18 th. ed. 2005	AUSENTE	g/kg
TRIESTEARATOS	AOAC, 18 th. ed. 2005	AUSENTE	g/kg
MATERIA EXTRAÑA	NOM-243-SSA1-2010	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

ACREDITACION EMA EN LA RAMA DE ALIMENTOS A-0245-017/11.

1-360

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del taboratorio.

ANALIZO

PELOS DE ROEDOR (en 50 g)

Laboraturia da Anatisis Químicos Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.A. U TORIZÓ

1 3 AGO 2025

Q. F. B. RAUL VICCOM SILVA.

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA





www.bioindu.mx

REPORTE DE RESULTADOS

ORDEN No. M - 1551.

Pagina 3 de 3

SOLICITANTE: SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

DEL ESTADO DE TLAXCALA.

JOSE MARIA MORELOS No. 4. COLONIA CENTRO.

TLAXCALA, TLAXCALA, C.P. 90000.

MUESTRA: LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA Y/O LECHE LIGHT ULTRAPASTEURIZADA,

CARTON DE 1 L

MARCA: LALA. LOTE: 19:01D26003FMNM.

FECHA DE CADUCIDAD: 13 NOV 25.

FECHA DE RECEPCION: 23 de Julio del 2025.

FECHA DE REPORTE: 13 de Agosto del 2025.

HORA: 11:45 a.m.

SE REALIZO EL ANÁLISIS DEL PERFIL DE ACIDOS GRASOS.

EL RESULTADO OBTENIDOS ES:

VALOR OBTENIDO (%)	
0,62	
0,87	
0,99	
2,25	
3,31	
9,43	
30,16	
1,21	
14,14	
29,23	
5,31	
0,82	
0,71	
0,95	

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

LA MUESTRA ANALIZADA PRESENTA UN PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS TIPICO DE LECHE DE VACA.

INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGÚN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

AUTORIZA

Las Lasuratorio de Análisis Químicos Esto Indu Allmentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

1 3 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

