



DIF
ESTATAL TLAXCALA

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA
ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Proyecto:

**56-1K. Estrategia alimentaria 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
alimentaria.**

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



DIF
ESTATAL TLAXCALA

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA
ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

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



CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydex.com

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

labs@lloydex.com

A PETICIÓN DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLERO NÚM. 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOTÉNCATL, 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

1. 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 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
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	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").



CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydex.com



+52 55 5568 6676 +52 55 5568 9924



labs@lloydex.com

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA 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 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	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, Lloydex N°64-AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 Lloydex N°68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LÍMITE 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) 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").





CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloyd-mex.com

RECONOCIMIENTOS LEGALES

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

labs@lloyd-mex.com

DEPENDENCIA Ó 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 – 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
Notas para casos especiales	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/IEC 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 son parte del proceso analítico.
	6	El resultado reportado en este parámetro proviene 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-2018 ISO/IEC 17025:2017

DECLARACIONES

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloyd-mex.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.





CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydex.com

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

labs@lloydex.com

A PETICIÓN DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLERO NÚM. 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOTÉNCATL, 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

1. ANÁLISIS SENSORIAL

RL	PARÁMETRO	RESULTADO
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 MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (g) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ	50,00	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	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").



CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydex.com



+52 55 5568 6676 +52 55 5568 9924



labs@lloydex.com

3. ANÁLISIS BROMATOLÓGICO / FÍSICOQUÍMICO

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 O ₂ /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, Lloydex N°64-AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 Lloydex N°68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LÍMITE 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) 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").





CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloyd mex.com

RECONOCIMIENTOS LEGALES

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

labs@lloyd mex.com

DEPENDENCIA O 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 – 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
Notas para casos especiales	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/IEC 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 son parte del proceso analítico.
	6	El resultado reportado en este parámetro proviene 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-2018 ISO/IEC 17025:2017

DECLARACIONES

LOS SERVICIOS ACREDITADOS POR LLOYD MEXICANO SE ENCUENTRAN LISTADOS EN NUESTRA PÁGINA WEB www.lloyd mex.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.





CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydex.com

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

labs@lloydex.com

~~A PETICIÓN 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 XICOTÉNCATL, 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 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	50,00	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	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").



CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloyd mex.com



+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924



labs@lloyd mex.com

2. ANÁLISIS BROMATOLÓGICO / FÍSICOQUÍMICO

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 O ₂ /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 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	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, Lloydmex N°64-AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 Lloydmex N°68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LÍMITE 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) 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").





CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydgmex.com

RECONOCIMIENTOS LEGALES

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924

labs@lloydgmex.com

DEPENDENCIA Ó 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-054-022/03 Vigente a partir del: 2009-11-30 – Rama Agua Acreditación No. A-048-003/03 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
Notas para casos especiales	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/IEC 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 son parte del proceso analítico.
	6	El resultado reportado en este parámetro proviene 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-2018 ISO/IEC 17025:2017

DECLARACIONES

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

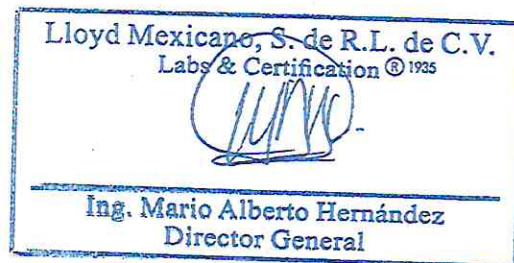
ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN Y POR ESCRITO DE LLOYD MEXICANO S. DE R.L. DE C.V.
LOS VALORES DE INCERTIDUMBRES EXPANDIDAS DE CADA UNO DE LOS PARÁMETROS REPORTADOS EN ESTE INFORME SE ENCUENTRAN A SU DISPOSICIÓN PREVIA SOLICITUD.

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.

Fin del informe





CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydex.com



+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924



labs@lloydex.com

A PETICIÓN DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLERO 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

1. 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 PLÁTANO, 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 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	50,10	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	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").





CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydex.com



+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924



labs@lloydex.com

3. ANÁLISIS BROMATOLÓGICO / FÍSICOQUÍMICO

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 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	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, Lloydex N°64-AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 Lloydex N°68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LÍMITE 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) 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").





LLOYD MEXICANO
Labs  Analysis

INFORME DE RESULTADOS

LIT 0005-06/2025-LLOYDMEX

CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloyd-mex.com

RECONOCIMIENTOS LEGALES

+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924



labs@lloyd-mex.com

DEPENDENCIA Ó 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 – 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. PADLACDMX/GA/054/AAR. Vigencia del 10/11/2020 al 10/11/2021 - Norma NADF-015-AGUA-2009 – Rama Agua
Notas para casos especiales	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/IEC 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 son parte del proceso analítico.
	6	El resultado reportado en este parámetro proviene 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 o 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.lloyd-mex.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.

Fin del informe





A PETICION DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLERO 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 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	50,00	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	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").



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	PROTEÍNA (%) NMX-F-608-NORMEX-2011	8,00	NO APLICA
1	CENIZAS (%) NMX-F-607-NORMEX-2020	1,75	NO APLICA
4	FIBRA DIETÉTICA (%) 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 ENERGÉTICO (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 ACCELERADA (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 MINIMA 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	<i>Salmonella spp</i> EN 25 g NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g) NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	<i>Escherichia coli</i> NMP/g NOM 210-SSA1-2014	NEGATIVO	NO APLICA

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO
NMP/g= NÚMERO MÁS PROBABLE 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").





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 N°68-AA.

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

ANÁLISIS ^{RF} 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 O 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 – 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
Notas para casos especiales	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/IEC 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 son parte del proceso analítico.
	6	El resultado reportado en este parámetro proviene 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 o 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.lloyd mex.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.





A PETICIÓN 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 XICOTÉNCATL, 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
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	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").



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 DIETÉTICA (%) 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 ENERGÉTICO (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 Legales").

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

RL	DETERMINACION	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
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	<i>Salmonella spp</i> EN 25 g NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g) NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	<i>Escherichia coli</i> NMP/g NOM 210-SSA1-2014	NEGATIVO	NO APLICA

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO
NMP/g= NÚMERO MÁS PROBABLE 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").



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

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LÍMITE DE CUANTIFICACIÓN PRÁCTICO (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

^(b) ANALISIS ^(b) 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").

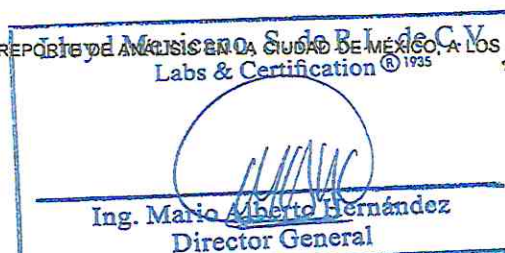
RECONOCIMIENTOS LEGALES

DEPENDENCIA O 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 – 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
Notas para casos especiales	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/IEC 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 son parte del proceso analítico.
	6	El resultado reportado en este parámetro proviene 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 o 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.lloydex.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.





A PETICIÓN DE LOS SEÑORES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE TLAXCALA, CON DOMICILIO EN JOSÉ MA. MOLERO NÚM. 4. COL. CENTRO. C.P. 90000, TLAXCALA DE XICOTÉNCATL, 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 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 N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	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").



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 DIETÉTICA (%) 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 ENERGÉTICO (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	DETERMINACIÓN	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	<i>Salmonella</i> spp EN 25 g NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g) NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	<i>Escherichia coli</i> 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 RL, se indica la clave que liga dicho parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").



CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydex.com



+52 55 5568.6676

+52 55 5568 9924



labs@lloydex.com



5. ESPECTROFOTOMETRIA 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°64-AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 Lloydmex N°68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LÍMITE DE CUANTIFICACIÓN PRÁCTICO (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

^(b)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 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 O 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 – 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
Notas para casos especiales	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/IEC 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 son parte del proceso analítico.
	6	El resultado reportado en este parámetro proviene 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 o 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.lloydex.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.





CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloyd mex.com



+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924



labs@lloyd mex.com

A PETICIÓN 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 XICOTÉNCATL, 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 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 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 BALANZA DIGITAL LLOYDMEX 222-CAL / BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ	50,10	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (INSECTOS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (PELOS DE CUALQUIER ESPECIE) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-247-SSA1-2008 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	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").





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 DIETÉTICA (%) 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	CANTIDAD MÍNIMA 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	<i>Salmonella spp</i> EN 25 g NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g) NOM-210-SSA1-2014	NEGATIVO	1,00
1	<i>Escherichia coli</i> NMP/g NOM 210-SSA1-2014	NEGATIVO	NO APLICA

UFC/g= UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO
NMP/g= NÚMERO MÁS PROBABLE 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").



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 N°68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LÍMITE DE CUANTIFICACIÓN PRÁCTICO (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

^(b) ANALISIS ^(b) 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 O INSTITUCIÓN	RL	No. DE ACREDITACIÓN Y/O AUTORIZACIÓN
Laboratorio de Ensayo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, ems 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	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
Notas para casos especiales	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/IEC 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 ems a.c., como de las respectivas dependencias gubernamentales. Estas preparaciones son parte del proceso analítico.
	6	El resultado reportado en este parámetro proviene 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 o 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.lloyd-mex.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.



Fin del Informe

Página 3 de 3





CIUDAD DE MÉXICO, A 15 DE AGOSTO DEL 2025.

www.lloydex.com



+52 55 5568 6676

+52 55 5568 9924



labs@lloydex.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 XICOTÉNCATL, 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

1. 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").

2. DETERMINACIÓN MATERIA EXTRAÑA.

RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	MATERIA EXTRAÑA (PESO DE MUESTRA UTILIZADO) (g) 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 N°469-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 N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (EXCRETAS) NOM-243-SSA1-2010 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	NO APLICA
1	MATERIA EXTRAÑA VISUAL (OTRA MATERIA EXTRAÑA) NOM-243-SSA1-2010 BALANZA ANALÍTICA LLOYDMEX 306-FQ / MICROSCOPIO BINOCULAR ESTEREOSCÓPICO LLOYDMEX N°469-FQ	AUSENTE	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").





RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	CONTENIDO NETO (mL) NOM-002-SCFI-2011	251,12	NO APLICA
1	PROTEÍNAS 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	CASEÍNA (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 ÚTIL (PRUEBA ACELERADA) (MESES) MÉTODO 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 parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS: TÍPICO			
RL	PARÁMETRO	RESULTADO	CANTIDAD MÍNIMA CUANTIFICABLE
1	ÁCIDO BUTÍRICO (%) AOAC 996.06	0,89	0,15
1	ÁCIDO CAPROÍCO (%) AOAC 996.06	0,89	0,17
1	ÁCIDO CAPRÍLICO (%) AOAC 996.06	0,90	0,30
1	ÁCIDO CAPRÍCO (%) AOAC 996.06	2,50	0,90
1	ÁCIDO LAURÍCO (%) AOAC 996.06	3,25	1,21
1	ÁCIDO MIRÍSTICO (%) AOAC 996.06	9,15	4,17
1	ÁCIDO PALMÍTICO (%) AOAC 996.06	31,20	12,60
1	ÁCIDO PALMITOLEÍCO (%) AOAC 996.06	1,75	0,10
1	ÁCIDO ESTEARÍCO (%) AOAC 996.06	13,30	2,50



1	ÁCIDO OLEICO (%) AOAC 996.06	28,70	6,17
1	ÁCIDO LINOLEICO (%) AOAC 996.06	5,25	1,45
1	ÁCIDO LINOLENICO (%) AOAC 996.06	0,91	0,025
1	ÁCIDO 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, Lloydgmex N°64-AA, LÁMPARAS DE CÁTODO HUECO Y FLAMA AIRE-ACETILENO (A-A), Y UN GENERADOR DE HIDRUROS MODELO HG 3000 Lloydgmex N°68-AA.

RL	DETERMINACIÓN	FLAMA	RESULTADO (mg/kg)	LÍMITE 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 FORMADORAS DE COLONIAS POR GRAMO
NMP/g= NÚMERO MAS PROBABLE 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").



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 parámetro con el reconocimiento legal que lo ampara (Ver apartado "Reconocimientos Legales").

RECONOCIMIENTOS LEGALES

DEPENDENCIA O 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 – 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
Notas para casos especiales	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/IEC 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 son parte del proceso analítico.
	6	El resultado reportado en este parámetro proviene 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 o 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.lloydex.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.





DIF
ESTATAL TLAXCALA

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA
ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

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



**Lab
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 : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BOTELLA DE 500 mL .
MARCA : PATRONA. **LOTE :** L190. **FECHA DE CADUCIDAD :** ENERO 27.

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-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.

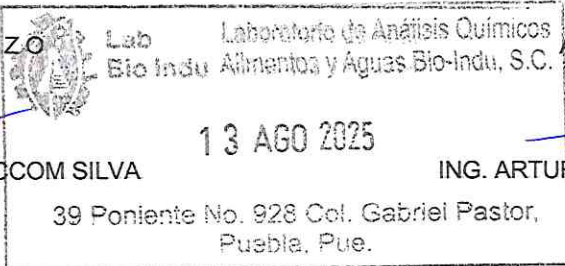
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TRANSPARENTE
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS
ASPECTO	SENSORIAL	LIQUIDO TRANSPARENTE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 293 °K (20 °C)
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS

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-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 
QFB. RAUL VICCOM SILVA 13 AGO 2025 ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA
39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor,
Puebla, Pue.

+de
35 Años
**Continuando
el camino**



**Lab
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 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. **HORA :** 11:45 a.m.
FECHA DE REPORTE : 13 de Agosto del 2025.

TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
------------------	------------------	-----------	----------

ADITIVOS CONFORME LA NORMA NMX-F-808-SCFI-2018

ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005		
TOCOFEROLES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	%
GALATO DE PROPILO (GP)	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	%
TERBUTIL HIDROQUINONA (TBHQ)	AOAC,18 th. ed. 2005	0,011	%
BUTIRATO DE HODROXIANISOL(BHA)	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	%
BUTIRATO DE HIDROXITOLUENO(BHT)	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	%
PALMITATO DE ASCORBILIO	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	%
COMBINACION DE GP,TBHQ,BHA Y BHT	AOAC,18 th. ed. 2005	0,011	%
ANTIOXIDANTES SINERGICOS			
ACIDO CITRICO	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	%
ACIDO FOSFORICO GRADO ALIMENTICIO	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	%

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

QFB. RAUL VICCOM SILVA

13 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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



**Continuando
el camino**



**Lab
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 : PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE 200 g .
MARCA : ITALPASTA. LOTE : 4234AP14. FECHA DE CADUCIDAD : AGOSTO 27.**

**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-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
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

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

13 AGO 2025

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



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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. **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	
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

QFB. RAUL VICCOM SILVA 13 AGO 2025 ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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

+ de
35 Años
**Continuando
el camino**



**Lab
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 : 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 Analisis Quimicos
Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZO

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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. **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
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)			
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

QFB. RAUL VICCOM SILVA

13 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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





**Lab
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 : 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
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	500,31	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	11,95	%
IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS			
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	%
VARIETADES			
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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

Lab
Bio Indu

Laboratorio de Analisis Quimicos
Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZO

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOMES
Puebla, Pue.

No. 928 Col. Gabriel Pastor

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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	CARACTERISTICO 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 EXTRAÑOS O DESAGRADABLES	
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 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.

0

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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO



Lab

Laboratorio de Analisis Quimicos

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

AUTORIZO

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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



**Continuando
el camino**



**Lab
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 : 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
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	%
VARIETADES			
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.

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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO



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

AUTORIZÓ

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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.

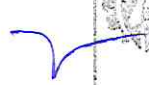
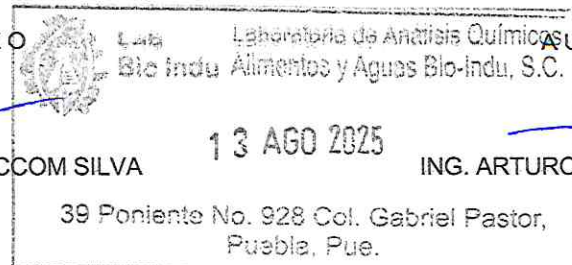
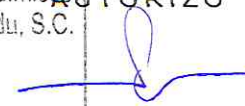
TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
COLOR	SENSORIAL	BLANCO, CARACTERISTICO DEL ARROZ PULIDO	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL GRANO DE ARROZ SANO, SECO Y LIMPIO. EL GRANO NO PRESENTA OLORES DE HUMEDAD, FERMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENMOHECIDO O PUTREFACCIÓN	
ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL GRANO DE ARROZ SANO, SECO Y LIMPIO. LIBRE DE PLAGAS E IMPUREZAS, COMO TIERRA, PIEDRAS U OTROS	
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
AFLATOXINAS	NOM-247-SSA1-2008	< 1,00	µg/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 pulido, 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   AUTORIZÓ 

QFB. RAUL VICCOM SILVA 13 AGO 2025 ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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

+ de
35 Años

**Continuando
el camino**



**Lab
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 : 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
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	400,29	g
ACTIVIDAD ENZIMATICA	AOAC,18 th. ed. 2005	NEGATIVA	
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
Salmonella spp	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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

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

AUTORIZÓ

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOMI SILVA

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

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	

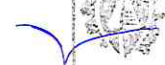
*ORGANICA E INORGANICA O SUCIEDAD.

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:  **QFB. RAUL VICCOM SILVA** 13 AGO 2025
Laboratorio de Analisis Quimicos
Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.
39 Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor,
Puebla, Pue.

AUTORIZÓ:  **ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA**

+de
35 Años
**Continuando
el camino**



**Lab
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: GARBANZO SECO, BOLSA DE 500 g.
MARCA : SCHETTINO. LOTE : LS063108425E. FECHA DE CADUCIDAD : MARZO 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
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	500,32	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	11,83	%
IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS			
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	%
VARIETADES			
CONTRASTANTE	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,36	%
AFINES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,82	%
TOTAL		1,18	%
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	0,12	%
TOTAL		0,34	%
PRESENCIA DE PLAGA	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
SUMA TOTAL		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

Lab
Bio Indu

Laboratorio de Analisis Quimicos
Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZO

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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: GARBANZO SECO, BOLSA DE 500 g.
MARCA : SCHETTINO. **LOTE :** LS063108425E. **FECHA DE CADUCIDAD :** MARZO 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	CARACTERISTICO DEL GRANO SANO, SECO Y LIMPIO.	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. SANO, SECO Y LIMPIO. NO PRESENTA OLORES DE HUMEDAD, FERMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCIÓN O DE CUALQUIER OTRO OLORES EXTRAÑO	
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	SENSORIAL	LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES	
ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL	SEMILLAS SANAS, DEL MISMO TAMAÑO Y FORMA, DE ACUERDO A LA VARIEDAD COMERCIAL. SIN PRESENCIA 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	
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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO



Laboratorio de Analisis Quimicos
Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZO

13 AGO 2025



QFB. RAUL VICCOM SILVA Poniente No. 928 Col. Gabriel Pastor, Puebla, Pue.
ING. PARTURO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**



**Lab
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: HABA SECA, BOLSA DE 500 g.
MARCA : PALEUI. **LOTE :** I11A13. **FECHA DE CADUCIDAD :** DICIEMBRE 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
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	500,29	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	11,23	%
IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS			
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	%
AM POLLADOS	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.

ANALIZO



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

AUTORIZO

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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: HABA SECA, BOLSA DE 500 g.
MARCA : PALEUI. **LOTE :** I11A13. **FECHA DE CADUCIDAD :** DICIEMBRE 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	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 OLORES EXTRAÑO	
SABOR POSTERIOR AL COCIMIENTO	SENSORIAL	LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES	
ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL	SEMILLAS SANAS DEL MISMO TAMAÑO Y FORMA, DE ACUERDO A LA VARIEDAD COMERCIAL, SIN PRESENCIA 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	
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



Lab
Bio Indu

Laboratorio de Analisis Quimicos
Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZO

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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



**Continuando
el camino**



**Lab
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. **HORA :** 11:45 a.m.
FECHA DE REPORTE : 13 de Agosto del 2025.

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		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 muestras analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

AUTORIZÓ

13 AGO 2025

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

QFB. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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 PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL GRANO DE FRIJOL SANO, SECO Y LIMPIO LIBRE DE CUALQUIER OLOR DE HUMEDAD, FERMENTACION RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCION O CUALQUIER OTRO OLOR EXTRAÑO	
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD DEL 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.

ANALIZO



Lab
Bio Indu

Laboratorio de Analisis Quimicos
Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZÓ

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

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

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**



**Lab
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 : SCHETTINO. **LOTE :** F217118625E. **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
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	1,004	kg
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	11,93	%
IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA			
PIEDRAS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,21	%
OTROS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,11	%
TOTAL		0,32	%
GRANOS DAÑADOS			
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			
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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

AUTORIZÓ

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

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





**Lab
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 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 : SCHETTINO. **LOTE :** F217118625E. **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
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL GRANO DE FRIJOL SANO, SECO Y LIMPIO LIBRE DE CUALQUIER OLORES DE HUMEDAD, FERMENTACION RANCIDEZ, ENMOHECIDO, PUTREFACCION O CUALQUIER OTRO OLORES EXTRAÑOS	
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD DEL 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.

ANALIZO



Laboratorio de Analisis Quimicos
Bio Indu Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZO

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA

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

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**



**Lab
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 : AMARANTO REVENTADO BOLSA DE 500 g .

MARCA : DULCES TIPICOS IS AUS. **LOTE :** 025. **FECHA DE CADUCIDAD :** 24-05-26.

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
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

*en criba 16 .

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

13 AGO 2025

AUTORIZÓ

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

DR. RAUL VICCOM SILVA

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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 .
MARCA : DULCES TIPICOS IS AUS. **LOTE :** 025. **FECHA DE CADUCIDAD :** 24-05-26.

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
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
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 (en 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (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

QFB. RAUL VICCOM SILVA

13 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA

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





**Lab
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 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
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	< 0,10	µg/L

COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO BLANCO-CREMOSO
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES
SABOR	SENSORIAL	AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA LECHE DE VACA EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES
APARIENCIA/ASPECTO	SENSORIAL	LIQUIDO HOMOGENEO, SIN SEDIMENTOS NI SEPARACION DE GRASA O FORMACION DE GRUMOS

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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

AUTORIZÓ

13 AGO 2025

Q. F. B. RAUL VICCOMI SIEVA
Paciente No. 928 Col. Gabriel Pastor
Puebla, Pue.

INGENIERO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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 AMONIO	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
TRISTEARATOS	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	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	

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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO



Lab
Bio Indu

Laboratorio de Analisis Quimicos
Alimentos y Aguas Bio-Indu, S.C.

AUTORIZO

13 AGO 2025

Q. F. B. RAUL VICCOM SILVA.

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

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**



**Lab
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 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.

HORA : 11:45 a.m.

FECHA DE REPORTE : 13 de Agosto del 2025.

SE REALIZO EL ANÁLISIS DEL PERFIL DE ACIDOS GRASOS .

EL RESULTADO OBTENIDOS ES:

ACIDO GRASO	VALOR OBTENIDO (%)
ACIDO BUTIRICO	0,62
ACIDO CAPROICO	0,87
ACIDO CAPRILICO	0,99
ACIDO CAPRICO	2,25
ACIDO LAURICO	3,31
ACIDO MIRISTICO	9,43
ACIDO PALMITICO	30,16
ACIDO PALMITOLEICO	1,21
ACIDO ESTEARICO	14,14
ACIDO OLEICO	29,23
ACIDO LINOLEICO	5,31
ACIDO LINOLENICO	0,82
ACIDO OCTADECADIENATO	0,71
ACIDO ELAIDICO	0,95

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

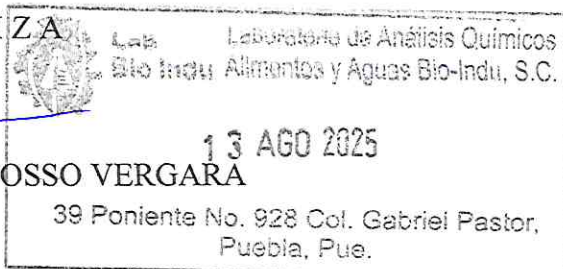
LA MUESTRA ANALIZADA PRESENTA UN PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS TÍPICO DE LECHE DE VACA.

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

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**Continuando
el camino**