



DIF
ESTATAL TLAXCALA

DEPARTAMENTO DE ASISTENCIA
ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Proyecto:

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

Indicador:

**16A2.- Analizar insumos de atención alimentaria para corroborar el
cumplimiento a los criterios de calidad e inocuidad alimentaria.**

Medio de Verificación:

Análisis de laboratorio de seguimiento 2025

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



**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.

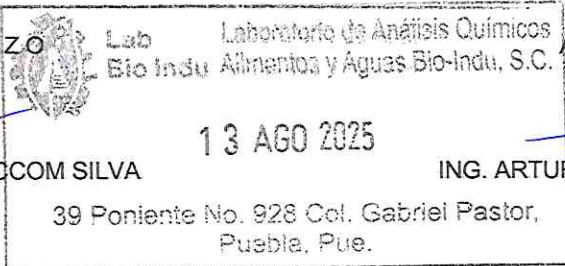
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, TRANSPARENTE
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS
ASPECTO	SENSORIAL	LIQUIDO TRANSPARENTE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 293 °K (20 °C)
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS

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.

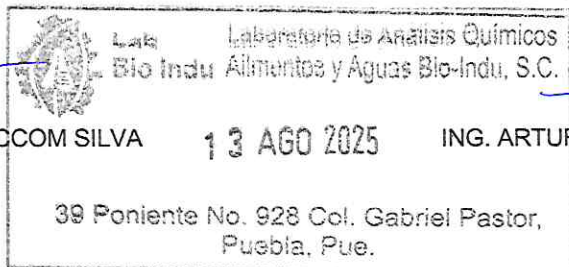
ANALIZO

AUTORIZÓ

QFB. RAUL VICCOM SILVA

13 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**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
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 : 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.

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	%
VARIEDADES			
CONTRASTANTES	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,38	%
AFINES	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,90	%
TOTAL		1,28	%
GRANOS DAÑADOS			
INSECTOS Y MICROORGANISMOS	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,12	%
MANCHADOS POR CALOR	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,11	%
TOTAL		0,23	%
GRANOS DEFECTUOSOS			
PALAY	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,002	%
MAL PULIDOS	NMX-FF-035-SCFI-2017	1,58	%
CUTICULA ROJA	NMX-FF-035-SCFI-2017	0,10	%
ESTRELLADOS	NMX-FF-035-SCFI-2017	4,36	%
GRANOS YESOSOS	NMX-FF-035-SCFI-2017	3,23	%
TOTAL		9,272	%
TAMAÑO DE GRANO	NMX-FF-035-SCFI-2017	7,20	mm

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

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

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

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.

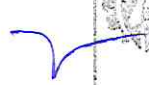
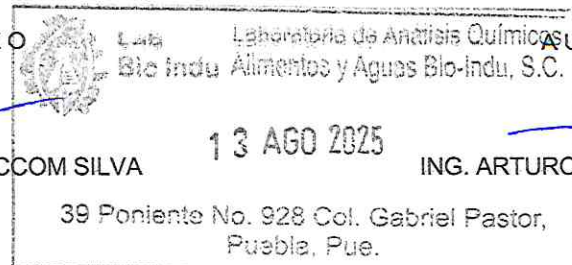
TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
COLOR	SENSORIAL	BLANCO, CARACTERISTICO DEL ARROZ PULIDO	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERÍSTICO DEL GRANO DE ARROZ SANO, SECO Y LIMPIO. EL GRANO NO PRESENTA OLORES DE HUMEDAD, FERMENTACIÓN, RANCIDEZ, ENMOHECIDO O PUTREFACCIÓN	
ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL	CARACTERÍSTICO 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 autorizacion del laboratorio.

ANALIZO

Lab
Laboratorio de Analisis Quimicos
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	

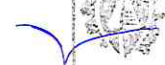
*ORGANICA E INORGANICA O SUCIEDAD.

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 OLOR 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.



**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	%
VARIETADES			
CONTRASTANTE	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,36	%
AFINES	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,87	%
TOTAL		1,23	%
GRANOS DEFECTUOSOS			
PARTIDOS O QUEBRADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,12	%
MANCHADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,10	%
AMPOLLADOS	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,11	%
TOTAL		0,33	%
PRESENCIA DE PLAGA	NMX-FF-038-SCFI-2016	0,00	%
SUMA TOTAL		1,99	%

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

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

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

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

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.



**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





**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, BOLSA DE 200 g .
MARCA : ITALPASTA. **LOTE :** 5119AP611. **FECHA DE CADUCIDAD :** ABR 28.

FECHA DE RECEPCION : 23 de Julio del 2025. **HORA :** 11:45 a.m.
FECHA DE REPORTE : 13 de Agosto del 2025.

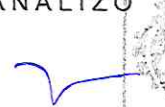
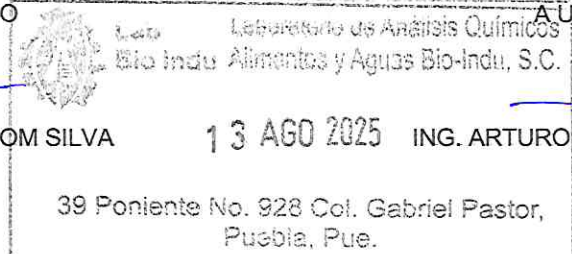
TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
CONTENIDO NETO	NOM-002-SCFI-2011	200,29	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	10,86	%
PROTEÍNAS (Nx6,25)	NMX-F-608-NORMEX-2011	13,08	%
CENIZAS	NMX-F-607-NORMEX-2020	0,87	%
FIBRA DIETETICA	NOM-086-SSA1-1994	2,02	g/30 g
Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	< 10	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	
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 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 : PASTA PARA SOPA, BOLSA DE 200 g .
MARCA : ITALPASTA. **LOTE :** 5119AP611. **FECHA DE CADUCIDAD :** ABR 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
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.



**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 : CHICHARO Y ZANAHORIA ENLATADOS, LATA DE 220 g .
MARCA : HERDEZ. **LOTE :** 5134. **FECHA DE CADUCIDAD :** JUNIO 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	220,36	g
MASA DRENADA	NMX-F-315-1978	101,12	g
SOLIDOS SOLUBLES	NMX-F-112-NORMEX-2010	7,56	%
pH	NMX-F-317-NORMEX-2013	6,09	
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	260,97	mg/100 g
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE CADA VERDURA CON SUFICIENTE INTENSIDAD	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LAS VERDURAS, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS	
SABOR	SENSORIAL	A VERDURA FRESCA Y COCIDA, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS	
TEXTURA	SENSORIAL	PRODUCTO TIERNO Y FIRME (NI DEMASIADO DURO NI DEMASIADO SUAVE)	
Cuenta total de Mesofilicos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Mesofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ARSENICO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ESTAÑO	NOM-117-SSA1-1994	2,19	mg/kg

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.

ANALIZÓ

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 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 : CHICHARO Y ZANAHORIA ENLATADOS, LATA DE 220 g .
MARCA : HERDEZ. **LOTE :** 5134. **FECHA DE CADUCIDAD :** JUNIO 28.

FECHA DE RECEPCION : 23 de Julio del 2025. **HORA :** 11:45 a.m.
FECHA DE REPORTE : 13 de Agosto del 2025.

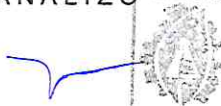
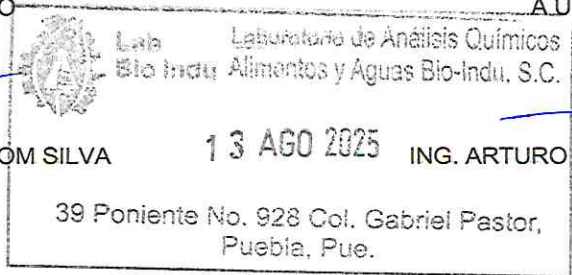
TIPO DE ANALISIS	METODO DE PRUEBA	RESULTADO	UNIDADES
MATERIA EXTRAÑA	NOM-243-SSA1-2010	EXENTO	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	
ADITIVOS (cualitativo)	NOM-130-SSA1-1995		
REGULADORES DE pH	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIESPUMANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
COLORANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
EMULSIVOS	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
SABOREADORES O AROMATIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ACENTUADORES DE SABOR	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
CONSERVADORES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESTABILIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESPESANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg

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.



**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 : HARINA DE AMARANTO, BOLSA DE 500 g .
MARCA : ENERGIA VERDE. **LOTE :** 25004. **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	500,29	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	2,12	g/100 g
GRANO NEGRO	FISICO	0,11	%
PARTICULAS METALICAS	FISICO	AUSENTE	
MATERIAL FERROSO	FISICO	0,01	%
CENIZAS	NMX-F-607-NORMEX-2020	2,03	g/100 g
INDICE DE PEROXIDOS	NMX-F-154-SCFI-2010	0,82	meq de peróxidos/kg
PROTEÍNA BRUTA	NMX-F-608-NORMEX-2011	15,05	g/100 g
EXTRACTO ETereo	NMX-F-615-NORMEX-2018	8,06	g/100 g
FIBRA DIETETICA	NOM-086-SSA1-1994	7,31	g/100 g

COLOR	SENSORIAL	LIGERAMENTE PARDO
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO
ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL	APARIENCIA HOMOGENEA Y FINURA LIGERAMENTE GRANULOSA

Cuenta total de mesofilicos aerobios	NOM-092-SSA1-1994	680	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	NEGATIVO	en 25 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
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 : HARINA DE AMARANTO, BOLSA DE 500 g .
MARCA : ENERGIA VERDE. **LOTE :** 25004. **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
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 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

AUTORIZO

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 : AVENA EN HOJUELAS, BOLSA DE 1 kg .
MARCA : SCHETTINO. **LOTE :** 5032117725E. **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	1,003	kg
ACTIVIDAD ENZIMATICA	AOAC, 18 th. ed. 2005	NEGATIVA	
ACIDOS GRASOS LIBRES	NMX-F-101-SCFI-2012	1,18	%
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	10,27	%
CENIZAS	NMX-F-607-NORMEX-2020	0,97	%
EXTRACTO ETereo	NMX-F-615-NORMEX-2018	5,80	%
PRESENCIA DE CASCARILLA	FISICA	2 piezas	en 50 g
PROTEÍNAS (Nx5,83)	NMX-F-608-NORMEX-2011	10,69	%
FIBRA DIETETICA	NOM-086-SSA1-1994	6,57	%
Cuenta total de mesofilicas aerobias	NOM-092-SSA1-1994	790	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

Lab
Bio Indu
Laboratorio de Analisis Quimicos
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 : AVENA EN HOJUELAS, BOLSA DE 1 kg .
MARCA : SCHETTINO. **LOTE :** 5032117725E. **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
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

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

AUTORIZO

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 : SARDINA EN SALSA DE TOMATE, LATA DE 425 g.

MARCA : DOÑA LUPE. LOTE : 55T30I2024. FECHA DE CADUCIDAD : 30 SEP 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	425,29	g
MASA DRENADA	NMX-F-315-1978	281,86	g
PROTEINA	NMX-F-608-NORMEX-2011	18,03	%
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	203,56	mg/100 g
CADMIO	NOM-117-SSA-1994	< 0,10	mg/kg
METIL MERCURIO	AOAC, 16 ed.97.211	< 0,10	mg/kg
PLOMO	NOM-117-SSA-1994	< 0,10	mg/kg
ESTAÑO	NOM-117-SSA-1994	2,09	mg/kg
HISTAMINA	NOM-242-SSA1-2009	20,23	mg/kg
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SU MEDIO DE COBERTURA SIN COLORES EXTRAÑOS POR CONTAMINACION O ADULTERACION	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SU MEDIO COBERTURA, SIN OLORES EXTRAÑOS POR CONTAMINACION O ADULTERACION	
SABOR	SENSORIAL	AGRADABLE, CARACTERISTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SU MEDIO DE COBERTURA, SIN SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS POR CONTAMINACION O ADULTERACION	
TEXTURA	SENSORIAL	FIRME CARACTERISTICO DEL PRODUCTO	

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

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

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

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



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 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 : SARDINA EN SALSA DE TOMATE, LATA DE 425 g.
MARCA : DOÑA LUPE. **LOTE :** 55T30I2024. **FECHA DE CADUCIDAD :** 30 SEP 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
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
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	
ADITIVOS	NOM-242-SSA1-2009		
REGULADORES DE pH *	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	µg/kg
ESTABILIZANTES **	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	µg/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)

La muestra fue recolectada por personal del laboratorio.

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

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

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 DE 500 g .

MARCA : ITALPASTA.

LOTE : 5179CP821.

FECHA DE CADUCIDAD : JUNIO 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	500,29	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	10,87	%
PROTEÍNAS (Nx6,25)	NMX-F-608-NORMEX-2011	13,12	%
CENIZAS	NMX-F-607-NORMEX-2020	0,88	%
FIBRA DIETETICA	NOM-086-SSA1-1994	2,07	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	
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

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 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 DE 500 g .
MARCA : ITALPASTA. **LOTE :** 5179CP821. **FECHA DE CADUCIDAD :** JUNIO 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
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, metales, astillas, plastico 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.



**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 : CHAMPIÑON ENLATADO, LATA DE 380 g .
MARCA : DEL MONTE. **LOTE :** A15112. **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	380,29	g
MASA DRENADA	NMX-F-315-1978	206,18	g
SOLIDOS SOLUBLES	NMX-F-112-NORMEX-2010	3,24	%
pH	NMX-F-317-NORMEX-2013	6,13	
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	296,72	mg/100 g
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE SU TIPO VARIEDAD	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO Y LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS	
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO Y LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS	
CONSISTENCIA	SENSORIAL	FIRME	
Cuenta total de Mesofilicos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Mesofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ARSENICO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg

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.



**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 : CHAMPIÑON ENLATADO, LATA DE 380 g .
MARCA : DEL MONTE. **LOTE :** AI5112. **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
ADITIVOS (cualitativo)	NOM-130-SSA1-1995		
REGULADORES DE pH	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIESPUMANENTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
COLORANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
EMULSIVOS	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
SABOREADORES O AROMATIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ACENTUADORES DE SABOR	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
CONSERVADORES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESTABILIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESPESANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/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 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.

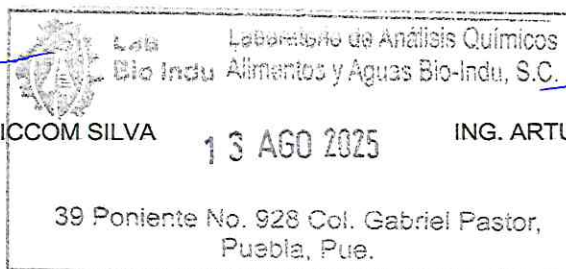
ANALIZO

AUTORIZÓ

QFB. RAUL VICCOM SILVA

13 AGO 2025

ING. ARTURO GAYOSSO VERGARA



**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 : VERDURAS (Zanahoria y Chicharo) ENLATADAS, LATA DE 220 g .
MARCA : HERDEZ. **LOTE :** 5134. **FECHA DE CADUCIDAD :** JUNIO 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	220,36	g
MASA DRENADA	NMX-F-315-1978	101,12	g
SOLIDOS SOLUBLES	NMX-F-112-NORMEX-2010	7,56	%
pH	NMX-F-317-NORMEX-2013	6,09	
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	260,97	mg/100 g
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE CADA VERDURA CON SUFICIENTE INTENSIDAD	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LAS VERDURAS, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS	
SABOR	SENSORIAL	A VERDURA FRESCA Y COCIDA, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS	
TEXTURA	SENSORIAL	PRODUCTO TIERNO Y FIRME (NI DEMASIADO DURO NI DEMASIADO SUAVE)	
Cuenta total de Mesofilicos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Mesofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ARSENICO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ESTAÑO	NOM-117-SSA1-1994	2,19	mg/kg

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.

AUTORIZÓ

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SILVA
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 : VERDURAS (Zanahoria y Chicharo) ENLATADAS, LATA DE 220 g .
MARCA : HERDEZ. **LOTE :** 5134. **FECHA DE CADUCIDAD :** JUNIO 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
MATERIA EXTRAÑA	NOM-243-SSA1-2010	EXENTO	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	
ADITIVOS (cualitativo)	NOM-130-SSA1-1995		
REGULADORES DE pH	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIESPUMANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
COLORANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
EMULSIVOS	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
SABOREADORES O AROMATIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ACENTUADORES DE SABOR	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
CONSERVADORES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESTABILIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESPESANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg

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.



**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 250 g .
MARCA : DULCES TIPICOS IS AUS. **LOTE :** 547. **FECHA DE CADUCIDAD :** 30 DICIEMBRE 2026.

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	250,69	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	1,74	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	2,37	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	15,70	g/100 g
EXTRACTO ETHEREO	NMX-F-615-NORMEX-2018	8,11	g/100 g
FIBRA DIETETICA	NOM-086-SSA1-1994	6,94	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	290	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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

13 AGO 2025

AUTORIZÓ

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 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 250 g .
MARCA : DULCES TIPICOS IS AUS. **LOTE :** 547. **FECHA DE CADUCIDAD :** 30 DICIEMBRE 2026.

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.

+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 : CHICHAROS ENLATADOS DE 400 g .
MARCA : HERDEZ. **LOTE :** 319501. **FECHA DE CADUCIDAD :** AGOSTO 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	400,32	g
MASA DRENADA	NMX-F-315-1978	190,74	g
SOLIDOS SOLUBLES	NMX-F-112-NORMEX-2010	6,81	%
pH	NMX-F-317-NORMEX-2013	6,14	
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	200,86	mg/100 g
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE CADA VERDURA Y CON SUFICIENTE INTENSIDAD	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA VERDURA, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS	
SABOR	SENSORIAL	A VERDURA FRESCA Y COCIDA, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS	
TEXTURA	SENSORIAL	PRODUCTO TIERNO Y FIRME (NI DEMASIADO DURO NI DEMASIADO SUAVE)	
Cuenta total de Mesofilicos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Mesofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ARSENICO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ESTAÑO	NOM-117-SSA1-1994	2,09	mg/kg

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 o total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

AUTORIZÓ

13 AGO 2025

QFB. RAUL VICCOM SIDA

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 : CHICHAROS ENLATADOS DE 400 g .
MARCA : HERDEZ. **LOTE :** 319501. **FECHA DE CADUCIDAD :** AGOSTO 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
ADITIVOS (cualitativo)	NOM-130-SSA1-1995		
REGULADORES DE pH	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIESPUMANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
COLORANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
EMULSIVOS	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
SABOREADORES O AROMATIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ACENTUADORES DE SABOR	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
CONSERVADORES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESTABILIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESPESANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/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 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



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.

Página 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 : FRUTA DESHIDRATADA (Ciruela pasa), BOLSA DE 300 g
MARCA : PALEUI. **LOTE :** L191. **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	300,52	g
HUMEDAD	NOM-116-SSA1-1994	16,67	%
Cuenta total de mesofilicos aerobios	NOM-092-SSA1-1994	21	UFC/g
Coliformes totales	NOM-113-SSA1-1994	< 10	UFC/g
Cuenta total de Hongos	NOM-111-SSA1-1994	< 10	UFC/g
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA CIRUELA PASA EMPLEADA, LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR QUEMADURAS O PLAGAS	
ASPECTO/APARIENCIA	SENSORIAL	CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO ALGUNOS BRILLANTES Y OTROS OPACOS	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO, LIGERAMENTE DULCE, SIN OLOR A FERMENTADO O RANCIDEZ U OTRO OLOR EXTRAÑO	
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE CADA FRUTA, EXENTO DE SABORES A FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS	

La muestra fue traída al laboratorio.

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

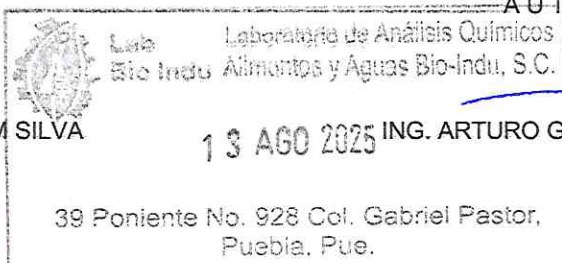
INTERPRETAR LA COMA (,) COMO SIGNO DECIMAL SEGUN LA NORMA NOM-008-SCFI-2002.

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.



**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 : FRUTA DESHIDRATADA (Ciruela pasa), BOLSA DE 300 g
MARCA : PALEUI. LOTE : L191. 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
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
MATERIA EXTRAÑA	NOM-247-SSA1-2008	LIBRE	
EXCRETAS DE ROEDOR (por 50 g)		0	
FRAGMENTO DE INSECTOS (en 50 g)		0	
PELOS DE ROEDOR (en 50 g)		0	
ADITIVOS (cualitativo)			
Metabisulfito de Sodio	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
Acido Sorbico o Sorbato de Sodio o Potasio	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
BHA, BHT (SOLOS O COMBINADOS)	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
Cera de abeja o Carnauba, y otras Ceras permitidas	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
Colorantes naturales y artificiales	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg

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.

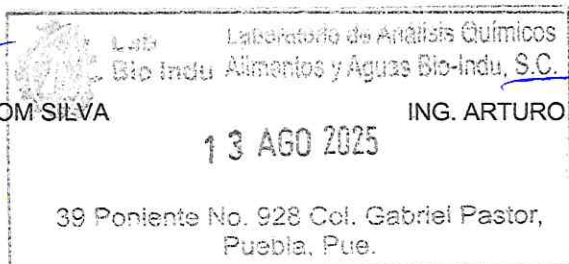
Los resultados reportados se refieren exclusivamente a las muestra analizadas, y no deben ser reproducidos en forma parcial ó total sin la autorización del laboratorio.

ANALIZO

AUTORIZÓ

QFB. RAUL VICCOM SILVA

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 : GARBANZO ENLATADO, LATA DE 400 g .

MARCA : HERDEZ.

LOTE : LF 3 240.

FECHA DE CADUCIDAD : SEP 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	400,28	g
MASA DRENADA	NMX-F-315-1978	190,69	g
pH	NMX-F-317-NORMEX-2013	5,81	
SODIO	NOM-086-SSA1-1994	289,62	mg/100 g
COLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO DE LA PRESENTACION	
OLOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO Y LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS	
SABOR	SENSORIAL	CARACTERISTICO Y LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS	
CONSISTENCIA	SENSORIAL	FIRME	
Cuenta total de Mesofilicos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Mesofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilos aerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
Cuenta total de Termofilicos anaerobios	NOM-130-SSA1-1995	NEGATIVO	UFC/g
PLOMO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
ARSENICO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg
CADMIO	NOM-117-SSA1-1994	< 0,01	mg/kg

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

AUTORIZO



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

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.

Página 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 ENLATADO, LATA DE 400 g .
MARCA : HERDEZ. **LOTE :** LF 3 240. **FECHA DE CADUCIDAD :** SEP 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
ADITIVOS (cualitativo)	NOM-130-SSA1-1995		
REGULADORES DE pH	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIESPUMANENTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ANTIOXIDANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
COLORANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
EMULSIVOS	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
SABOREADORES O AROMATIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ACENTUADORES DE SABOR	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
CONSERVADORES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESTABILIZANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/kg
ESPESANTES	AOAC,18 th. ed. 2005	NO SE DETECTAN	mg/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 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.



**Continuando
el camino**