

Departamento	Productos / Matriz	Códigos De Arancel	Rubro / Análisis	Análito / Sustancia / Parámetro	Método Analítico
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados Cereales Frutas y hortalizas Legumbres Oleaginosas	LAB097A	Investigación de patógenos: Detección de <i>Escherichia coli</i> en alimentos de origen vegetal mediante ensayo microbiológico	<i>Escherichia coli</i>	ISO 7251:2005
Departamento de Microbiología Agrícola	Cereales Frutas y hortalizas Oleaginosas	LAB097B	Investigación de patógenos: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos de origen vegetal mediante ensayo microbiológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	-ISO 11290-1; -Técnica inmunoensayo: mini VIDAS de BioMerieux- (Método de Referencia: ISO 11290-1)
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Legumbres Oleaginosas	LAB097D	Recuento de Coliformes en alimentos de origen vegetal mediante ensayo Microbiológico	<i>Coliformes totales / Coliformes fecales</i>	-ICMSF método 4)(NMP/g o ml) -BAM/FDA (Capítulo 4)(NMP/g o ml) -AOAC 991.14-NMKL 147.1993 (UFC/g o ml)
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Frutas y hortalizas Legumbres Oleaginosas	LAB097E	Investigación de patógenos: recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> en alimentos de origen vegetal mediante Ensayo Microbiológico	<i>Escherichia</i>	AOAC 991.14/ NMKL 147.1993
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Frutas y hortalizas Legumbres Oleaginosas	LAB097F	Investigación de patógenos: investigación de <i>Salmonella spp</i> en alimentos de origen vegetal mediante ensayo Microbiológico	<i>Salmonella spp</i>	ISO 6579:2017 / mini VIDAS de BioMerieux
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Legumbres Oleaginosas	LAB097G	Recuento de aerobios mesófilos totales en alimentos de origen vegetal mediante Ensayo Microbiológico	<i>aerobios mesófilos</i>	Métodos: Norma ISO 4833-1; AOAC 990.12
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Legumbres	LAB097H	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo en alimentos de origen vegetal mediante ensayo Microbiológico	<i>Bacillus Cereus</i>	Norma ISO 7932:2005

	Oleaginosas				
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Frutas y hortalizas Legumbres Oleaginosas	LAB097J	Recuento de hongos y levaduras en alimentos de origen vegetal mediante Ensayo Microbiológico	<i>Hongos y Levaduras</i>	ISO 21527-2; FDA/BAM Cap 18; AOAC 997.02
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados Frutas y hortalizas Oleaginosas	LAB097K	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivo en alimentos de origen vegetal mediante Ensayo Microbiológico	<i>Staphylococcus aureus coagulasa</i>	ICMSF, ISO 6888-1
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados Oleaginosas	LAB097N	Recuento en placa de enterobacterias en alimentos de origen vegetal mediante Ensayo Microbiológico	<i>enterobacterias</i>	ISO 21528-2; ICMSF; AOAC 2003.01
Departamento de Microbiología Agrícola	Alimentos industrializados	LAB141	Recuento de Anaerobios Sulfito Reductores en alimentos de origen vegetal mediante ensayo microbiológico	<i>Anaerobios Sulfito Reductores</i>	ISO 15213-1
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales  Oleaginosas	LAB099A	Análisis de calidad comercial de granos y subproductos mediante Ensayo Fisicoquímico CON PROTEINA	<i>Trigo Pan, Trigo Fideo, Cebada Cervecera, Subproductos de la industria aceitera y molinera</i>	Reglamentación 1075 Norma V, XX, XXI, XV, XIX y Resolución 445/97
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales  Legumbres Oleaginosas	LAB099B	Análisis de olores extraños/objetables en granos y subproductos por Observación Macroscópica	<i>Granos y Subproductos</i>	Resolución 1075 Norma XV y XIX
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099C	Análisis de rendimiento molinero en trigo (molienda Bühler) mediante Ensayo Reológico	<i>Trigo Pan y Harina</i>	IRAM 15854-1 y 2 2014 ISO 712 2009

Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099D	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: determinación de Gluten húmedo, seco e índice en trigo y subproductos mediante Ensayo Físicoquímico (Muestra de Granos)	<i>Trigo Pan y Harina</i>	IRAM 15864-1 2013
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099E	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: determinación de Gluten seco en trigo y subproductos mediante Ensayo Físicoquímico	<i>Trigo Pan y Harina</i>	IRAM 15864-2 2013
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099F	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: determinación de maíz Flint: test de flotación/ peso hectolítrico /vitriocidad mediante Ensayo Físicoquímico / Test de flotación	<i>Maíz</i>	Resolución 1075 Resolución 757-97
Departamento de Granos y Subproductos	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Frutas y hortalizas Legumbres Oleaginosas	LAB099G	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: determinación de malezas en granos y subproductos por Observación Macroscópica	<i>Granos, Semillas, Fruta, Turba, Alfalfa o cualquier material vegetal de consumo humano o animal</i>	Microscopia Macroscopia
Departamento de Granos y Subproductos	Aromáticas Cereales  Legumbres Oleaginosas	LAB099H	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: determinación de peso de 1000 granos mediante Ensayo Físicoquímico	<i>Granos</i>	IRAM 15853 2018 ISO 520 2010
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099I	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: determinación de peso hectolítrico en granos y subproductos mediante Ensayo Físicoquímico	<i>Trigo Pan, Trigo Fideo, Cebada, Avena, Centeno, Maíz y Sorgo</i>	Resolución 1075 Resolución 159/96

Departamento de Granos y Subproductos	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales  Legumbres Oleaginosas	LAB099J	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: Determinación de granos por observación macroscópica	<i>Granos</i>	Resolución 1075 Norma I, II, III, IV, V, VI, XII, XIII, XIV, XVI, XVII XVIII, XX, XXI,
Departamento de Granos y Subproductos	Oleaginosas	LAB099K	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: determinación del contenido de materia grasa en granos y subproductos mediante Ensayo Fisicoquímico	<i>Oleaginosas</i>	Resolución 1075 Norma XXVI
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099M	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: ensayo alveográfico (tenacidad, extensibilidad y fuerza o trabajo) en trigo y subproductos mediante Ensayo Reológico	<i>Trigo Pan Harina</i>	IRAM 15857 2012  Actualmente SUSPENDIDO
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099N	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: Ensayo de Caída (Falling Number) en trigo y subproductos mediante Ensayo Reológico	<i>Trigo Pan Harina</i>	IRAM 15862 2003 ISO 3093 2009
Departamento de Granos y Subproductos	Aromáticas Cereales  Legumbres Oleaginosas	LAB099O	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: Ensayo de detección de tierra y arena en granos y subproductos por Observación macro y microscópica	<i>Granos Subproductos</i>	Resolución 1075
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099P	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: Ensayo de panificación de trigo y subproductos mediante Ensayo Reológico	<i>Trigo Pan Harina</i>	IRAM 15858-1 1996
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales  Legumbres Oleaginosas	LAB099Q	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: Ensayo de poder germinativo de granos mediante Ensayo Biológico	<i>Granos, Semillas</i>	Normas ISTA

Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099S	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: Ensayo Farinográfico de comportamiento de la masa en trigo y subproductos mediante Ensayo Reológico	<i>Trigo Pan Harina</i>	ISO 5530-1 2013 IRAM 15855 2019
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales	LAB099T	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: Test de flotación de granos mediante Ensayo Físicoquímico	<i>Maíz</i>	Resolución 1075 Resolución 757/97
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales Legumbres Oleaginosas	LAB099U	Calidad comercial e industrial de granos: determinación del color y tipificación en granos por Observación Macroscópica	<i>Trigo Pan Trigo Fideo Poroto Maní Avena Maíz Cebada Sorgo Arroz</i>	Resolución 1075 Norma II, III, V, XII, XIII, XVI, XVIII, XX, XXI
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales Legumbres Oleaginosas	LAB138	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: Humedad de grano Método rápido en equipo Tesma o NIR	<i>Granos</i>	Manual del fabricante
Departamento de Granos y Subproductos	Cereales Legumbres Oleaginosas	LAB140	Calidad comercial e industrial de granos y subproductos: Humedad de grano y subproductos mediante Ensayo Físicoquímico.	<i>Granos de Cereales, Oleaginosos, Legumbres y Subproductos</i>	ISO 712 2009 IRAM 15850-1 2009 IRAM 15850-2 2000 IRAM 16400 2019 IRAM 5523 2007 ISO 665 2000 Resolución 1075 Norma XXVI
Departamento de Contaminantes Inorgánicos	Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados	LAB092A	Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal	<i>Arsénico</i>	Espectroscopía de Absorción Atómica por horno de grafito

<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092B</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Cadmio</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por horno de grafito</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092I</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Cadmio</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por llama</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092C</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Cromo</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por horno de grafito</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092P</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Cobre</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por llama</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092H</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Plomo</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por horno de grafito</p>

<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092G</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Níquel</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por horno de grafito</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092M</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Hierro</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por llama</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092E</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Mercurio</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por vapor frío</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092O</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Zinc</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por llama</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB135</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Sodio</i></p>	<p>Espectroscopía de Emisión Atómica por llama</p>

<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092A</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Arsénico</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por horno de grafito</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092B</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Cadmio</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por horno de grafito</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092I</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Cadmio</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por llama</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092C</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Cromo</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por horno de grafito</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092P</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Cobre</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por llama</p>

<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092H</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Plomo</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por horno de grafito</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092G</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Níquel</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica <b>con</b> horno de grafito</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092M</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Hierro</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por llama</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092E</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Mercurio</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por vapor frío</p>
<p>Departamento de Contaminantes Inorgánicos</p>	<p>Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados</p>	<p>LAB092O</p>	<p>Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal</p>	<p><i>Zinc</i></p>	<p>Espectroscopía de Absorción Atómica por llama</p>

Departamento de Contaminantes Inorgánicos	Cereales y subproductos. Frutas, hortalizas y legumbres. Oleaginosas. Té, café y yerba mate. Alimentos industrializados. Aguas. Alimentos balanceados	LAB135	Determinación de Contaminantes Inorgánicos en Productos de Origen Vegetal	<i>Sodio</i>	Espectroscopía de Emisión Atómica por llama
Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados Legumbres Oleaginosas Cereales Aromáticas y especias	LAB098B	Análisis de micotoxinas: determinación de Aflatoxina B1, B2, G1,G2 y aflatoxinas totales en alimentos de origen vegetal, identificación y cuantificación por cromatografía líquida de alta resolución	<i>Aflatoxina B1, B2, G1,G2 y aflatoxinas totales</i>	AOAC 999.07 - 972.26 - 968.22 - 977.16 - 994.08
Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados Legumbres Oleaginosas Cereales Aromáticas y especias	LAB098D	Análisis de micotoxinas: determinación de Ocratoxina A en alimentos de origen vegetal por Cromatografía Líquida	<i>Ocratoxina A</i>	ISO 15141
Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados Legumbres Oleaginosas Cereales Aromáticas y especias	LAB098C	Análisis de micotoxinas: determinación de Zearalenona en alimentos de origen vegetal por Cromatografía Líquida	<i>Zearalenona</i>	ISO 17372
Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados Legumbres Oleaginosas Cereales Aromáticas y especias	LAB098E	Análisis de micotoxinas: determinación de Deoxinivalenol (vomitoxina) en alimentos de origen vegetal, identificación y cuantificación por cromatografía líquida de alta resolución	<i>Deoxinivalenol</i>	UNE-EN 15891
Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados Legumbres Oleaginosas Cereales Aromáticas y especias	LAB098A	Análisis de micotoxinas: determinación de Aflatoxina B1, B2, G1,G2 y Aflatoxinas totales en alimentos de origen vegetal (prueba de	<i>Aflatoxina B1, B2, G1,G2 y aflatoxinas totales</i>	Método screenig inmunoensayo por ELISA

			barrido) por Enzimoinmunoanálisis		
Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados	LAB088A	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: análisis de composición en ácidos grasos de aceites y grasas vegetales por Cromatografía Gaseosa	% Ácido palmítico % Ácido oleico % Ácido esteárico % Ácido linoleico % Ácido araquírico % Ácido palmitoleico % Ácido gadoleico % Ácido linolénico	ISO 5508:1990 ISO 12966-2:2011
Departamento de Química y Micotoxinas	Frutas y hortalizas	LAB088B	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación de grados Brix en alimentos de origen vegetal	Grados brix	Resolución 221/2004 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos
Departamento de Química y Micotoxinas	Frutas y hortalizas Alimentos industrializados	LAB088C	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: Determinación de los sulfitos totales en alimentos de origen vegetal	Sulfitos totales	AOAC 990.28
Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados	LAB088D	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación del contenido de acidez de aceites y grasas vegetales	% Acidez	ISO 660
Departamento de Química y Micotoxinas	Frutas y hortalizas	LAB088E	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación del contenido de jugo en frutas cítricas	% de jugo	Resolución 145/1983 SAGPyA
Departamento de Química y Micotoxinas	Frutas y hortalizas	LAB088F	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación del contenido de sólidos solubles en frutas cítricas	Sólidos solubles	Resolución 145/1983 SAGPyA
Departamento de Química y Micotoxinas	Cereales	LAB088G	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación del contenido de taninos	Taninos totales	IRAM 15872

Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados	LAB088H	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación del índice de peróxido en aceites y grasas vegetales	<i>Índice de peróxidos</i>	ISO 3960:2007
Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados	LAB088I	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación del índice de refracción en aceites y grasas vegetales	<i>Índice de refracción</i>	AOAC 921.08
Departamento de Química y Micotoxinas	Frutas y hortalizas	LAB088J	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación del valor de acidez del jugo, en frutas cítricas	<i>% de acidez</i>	Resolución 145/1983 SAGPyA
Departamento de Química y Micotoxinas	Frutas y hortalizas Alimentos industrializados	LAB088K	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: medición de cloruros	<i>Cloruros</i>	Método de Mohr
Departamento de Química y Micotoxinas	Legumbres Oleaginosas Cereales	LAB088L	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: medición de la actividad ureásica en soja y subproductos de la soja	<i>Actividad ureásica</i>	AOCS Ba 9-58
Departamento de Química y Micotoxinas	Legumbres Oleaginosas Frutas y hortalizas Cereales Aromáticas y especias	LAB088M	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación de cenizas totales	<i>Cenizas totales</i>	AOAC 923.03
Departamento de Química y Micotoxinas	Frutas y hortalizas	LAB088N	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación de materia seca en paltas	<i>Materia seca</i>	Resolución SENASA 38/2011
Departamento de Química y Micotoxinas	Legumbres Oleaginosas Frutas y hortalizas Cereales	LAB088O	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación de humedad	<i>% de humedad</i>	ISO 712:2009
Departamento de Química y Micotoxinas	Legumbres Oleaginosas Cereales Aromáticas y especias	LAB142	Análisis físico-químicos en alimentos y productos de origen vegetal: Proteínas por Kjeldahl	<i>% proteína bruta</i>	IRAM 15852-2002
Departamento de Química y Micotoxinas	Frutas y hortalizas Aromáticas y especias	LAB143	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación del cenizas insolubles en ácido clorhídrico	<i>Cenizas insolubles en ácido clorhídrico</i>	AOAC 941.12

Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados	LAB144	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación de cafeína	<i>Cafeína</i>	Método cortés modificado
Departamento de Química y Micotoxinas	Alimentos industrializados	LAB145	Análisis Físico- químico en alimentos de origen vegetal: determinación de extracto acuoso en yerba mate	<i>Extracto acuoso</i>	IRAM 20510:2021
Departamento de Química y Micotoxinas	Derivados de <i>Cannabis sp</i>	LAB146	Determinación de Cannabinoides y potencia por HPLC	<i>CBCA-CBDVA-CBDA-CBGA-T HCVA-THCA CBD-CBG-CBC -CBDV-THCV-D ELTA8-THC - DELTA9-THC</i>	AOAC 2018.11
Departamento de Química y Micotoxinas	Derivados de <i>Cannabis sp</i>	LAB147	Determinación de terpenos en cannabis por GC	<i>Pineno Limoneno Linalool Mircenol Cariofileno</i>	
Departamento de Residuos de Plaguicidas	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Frutas y hortalizas Legumbres Oleaginosas	LAB094A	Determinación de residuos de plaguicidas organofosforados en alimentos de origen vegetal por Cromatografía gaseosa	<i>Organofosforados: Diazinon, Diclorvos, Clorpirifos, Clorpirifos Metil, Fenitroton, Pirimifos Metil, Malation, Metil Paration, Dimetoato, Paration y Metidation</i>	<a href="#">(PCP 1-CVM RP 1000) / (Método: PCP 1- CVM RP N° 003 )</a>
Departamento de Residuos de Plaguicidas	Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Frutas y hortalizas Legumbres Oleaginosas	LAB094B	Determinación de residuos de plaguicidas organoclorados en alimentos de origen vegetal por Cromatografía gaseosa	<i>Organoclorados : HCB, <math>\alpha</math>-HCH, Lindano, Heptacloro, Heptacloro Epoxido, Aldrin, Dieldrin, Endosulfan (<math>\alpha</math>, <math>\beta</math>, SO4), DDT y derivados, Procimidona, Clorotalonil.,</i>	<a href="#">(PCP 1-CVM RP 1000) / (Método: PCP 1- CVM RP N° 006 )</a>

<p>Departamento de Residuos de Plaguicidas</p>	<p>Alimentos industrializados Aromáticas Cereales Frutas y hortalizas Legumbres Oleaginosas</p>	<p>LAB094C</p>	<p>Determinación de residuos de plaguicidas piretroides en alimentos de origen vegetal por Cromatografía Gaseosa</p>	<p><i>Piretroides: Permetrina, Cipermetrina, Fenvalerato, Deltametrina, Cyflutrina., Lambdacialotrin a, Bifentrin</i></p>	<p><a href="#">(PCP 1-CVM RP 1000)</a> / (Método: PCP 1- CVM RP N° 006 )</p>

<p>Departamento de Residuos de Plaguicidas</p>	<p>Frutas y hortalizas</p>	<p>LAB094D</p>	<p>Determinación de residuos de plaguicidas en alimentos de origen vegetal por Cromatografía Líquida con detector de masa/masa</p>	<p>Multiresiduos:  <i>Acefato,</i>  <i>Acetamiprid,</i>  <i>Acetoclor,</i>  <i>Aldicarb,</i>  <i>Ametrina,</i>  <i>Azinfos-etil,</i>  <i>Azinfos-metil,</i>  <i>Azoxistrobina,</i>  <i>Benalaxil,</i>  <i>Bifentrin,</i>  <i>Bromacil,</i>  <i>Carbaril,</i>  <i>Carbendazim,</i>  <i>Carbofuran,</i>  <i>Clodinafop-propagil,</i>  <i>Clofentezine,</i>  <i>Clomazone,</i>  <i>Cloquintocet-mexyl,</i>  <i>Clorantraniliprole,</i>  <i>Clorfenvinfos,</i>  <i>Clorpirifos,</i>  <i>Clorpirifos-metil,</i>  <i>Cyhexatin,</i>  <i>Cymoxanil,</i>  <i>Cyproconazole,</i>  <i>Cyprodinil,</i>  <i>Diazinon,</i>  <i>Difenilamina,</i>  <i>Difenoconazole,</i>  <i>Diflubenzuron,</i>  <i>Diflufenican,</i>  <i>Dimetoato,</i>  <i>Diuron,</i>  <i>Epoxiconazole,</i>  <i>Etión,</i>  <i>Etoprop,</i>  <i>Fenarimol,</i>  <i>Fenazaquin,</i>  <i>Fenbuconazole,</i>  <i>Fenoxaprop-etil,</i>  <i>Fention,</i>  <i>Fentoato,</i>  <i>Fludioxonil,</i>  <i>Flufenoxuron,</i>  <i>Fluoroxipir-mept</i></p>	<p>(Método: PCP 1- CVM RP N° 008 )</p>
--	----------------------------	----------------	--	--	--

				<p><i>yl, Flusilazole, Flutriafol, Fosfamidon, Fosmet, Haloxypop-p-me til ester, Hexaconazole, Hexazinona, Imazalil, Imidacloprid, Kresoxim-metil, Lenacil, Linuron, Lufenuron, Malation, Metalaxil, Metamidofos, Metidation, Metiocarb, Metolacoloro, Metomil, Metoxifenocide, Metribuzin, Myclobutanil, Novaluron, Penconazole, Pendimetalin, Picoxystrobin, Pirimicarb, Pirimifos-metil, Procloraz, Prometrina, Propamocarb, Propargite, Propiconazole, Pyrimetanil, Pyriproxyfen, Quinalfos, Spirodiclofen, Sulfotep, Tebuconazole, Tiabendazol, Tiametoxam, Tiofanato-metil y Trifloxistrobin, Clenproperol Clempenterol</i></p>	
--	--	--	--	---	--

				<i>Clembuterol Zilpaterol Mabuterol Mapenterol Terbutalina</i>	
--	--	--	--	--	--