



**Análisis Físicoquímicos Alimentos**

**DESCRIPCION ANALISIS**

<b>Acidez Fija</b>
<b>Acidez Total</b>
<b>Acidez Volatil</b>
<b>Acido Sórbico</b>
<b>Acido Sulfhidrico,Bisulfitos,Sulfitos,Sulfuros, sulfatos</b>
<b>Alcalinidad</b>
<b>Almidón Cualitativo</b>
<b>Almidón Cuantitativo en Productos no Azúcarados</b>
<b>Arsenico A.A.</b>
<b>Azucars No Reductores</b>
<b>Azucars Reductores</b>
<b>Azúcars Reductores + No Reductores</b>
<b>Bromatológico ( Humedad, Solidos Totales, Proteína, Grasa Total, Cenizas, Calorias, Carbohidratos, <u>Fibra cruda</u>) Incluye tabla nutricional si la solicita el cliente.</b>
<b>Calcio A.A.</b>
<b>Cadmio A.A.</b>
<b>Cromo Total A.A.</b>
<b>Cenizas (Calcinación)</b>
<b>Cenizas Insolubles en Acido</b>
<b>Cenizas Sulfatadas</b>
<b>Cloro Yodometría</b>
<b>Cloruros</b>
<b>Colorantes en panela</b>
<b>Densidad</b>
<b>Dioxido de Azufre cualitativo</b>
<b>Estabilidad Proteica</b>
<b>Fibra Cruda ( Digestión Acido/Alcalina y Calcinación)</b>
<b>Formol Cualitativo en Carnes</b>
<b>Formol Cualitativo en Leches</b>
<b>Fósforo y Fosfatos Espectrofotometría</b>
<b>Fosfatasa alcalina</b>
<b>Grasa Gerber</b>
<b>Grasa Hidrólisis Acida</b>
<b>Grasa Rosse-Gottlieb</b>
<b>Grasa Soxhlet</b>
<b>Hierro A.A.</b>
<b>Humedad (Secado con Estufa)</b>
<b>Indice de Refracción</b>
<b>Nitritos</b>
<b>Nitrógeno Volátil/Bases Volátiles o TVN</b>
<b>Mercurio A.A.</b>
<b>Peroxidasa (cualitativo)</b>
<b>Peróxido de Hidrógeno</b>
<b>Peróxidos en Grasas y Aceites</b>
<b>Plomo A.A.</b>
<b>pH</b>

<b>Proteína Kjeldalh (Nitrogeno Total)</b>
<b>Selenio A.A.</b>
<b>Sodio A.A.</b>
<b>Sólidos Disueltos Totales</b>
<b>Sólidos Solubles (° Brix)</b>
<b>Sólidos Suspendidos Totales</b>
<b>Sólidos Totales</b>
<b>Sólidos Lacteos No Grasos</b>
<b>Sorbato de potasio</b>
<b>Zinc A.A.</b>

<b>DESCRIPCION ANALISIS TABLA NUTRICIONAL</b>
<b>Bromatológico ( Humedad, Solidos Totales, Proteína, Grasa Total, Cenizas, Calorias, Carbohidratos, Fibra cruda) Incluye tabla nutricional si la solicita el cliente.</b>
<b>Azúcares Reductores + No Reductores</b>
<b>Sodio A.A. (Absorcion Atomica)</b>
<b>Hierro A.A.</b>
<b>Calcio A.A.</b>
<b>Vitamina C (Cromatografia HPLC USP 27-NF22 Ed.2004)</b>
<b>Vitamina A (Cromatografia HPLC AOAC 992.06 Ed.16)</b>
<b>Perfil Lipidico con identificacion de trans-isomeros: Grasa saturada, insaturada, poliinsaturada, monoinsaturada, grasas trans, EPA, DHA, OMEGA 3,6 y 9 (Cromatografia de gases con columna capilar A.O.C.S. Ce 1c - 89)</b>
<b>Colesterol (Cromatografia de gases AOCS Ce 3-74)</b>

**Condiciones comerciales para realizar analisis fisicoquimicos:**

Para solicitar analisis fisicoquimicos se debe tener en cuenta que la cantidad de analisis solicitada para una o varias muestras supere los \$100.000 facturados antes de IVA (ver guia de terminos comerciales GC-DC-001).

<b>BROMATOLOGICO (ANALISIS PROXIMAL)</b>
<b>Humedad (g/100g) --- Secado con Estufa</b>
<b>Sólidos Totales (g/100g) --- Cálculos por Diferencia</b>
<b>Cenizas (g/100g) --- Calcinación</b>
<b>Fibra Cruda (g/100g) --- Digestión Acido/Alcalina y Calcinación</b>
<b>Grasa (g/100g) --- Gerber</b>
<b>Carbohidratos Totales (g/100g) --- Calculos por Diferencia</b>
<b>Proteína (g/100g) --- Kjeldahl</b>
<b>Calorías (Kcal./100g) --- Determinación Indirecta Factor Atwater</b>