
	<b>JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS</b>	<b>FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN</b> 09/FEB/26 
<b>REVISIÓN</b> 23  <b>CLAVE:</b> SRM-C-001	<b>CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO</b>	<b>FECHA DE EMISIÓN</b> 09/FEB/24  <b>PÁGINA</b> 1 de 12

### 1. OBJETIVO

Definir los criterios de aceptación de los diferentes tipos de muestras que ingresan para su proceso analítico.

### 2. ALCANCE

Este documento aplica a las muestras que el personal de recepción de muestras ingresa a las áreas analíticas del Departamento de Análisis Sanitarios para su proceso analítico.

### 3. DESARROLLO

**3.1** Los criterios descritos en el presente documento deberán aplicarse a todas las muestras ingresadas para las determinaciones solicitadas por el cliente; en caso de no cumplir con algún criterio será rechazada de acuerdo al SRM-P-001 Recepción de Muestras.

**3.1.1** Muestras procedentes de brote, intoxicación, denuncia o contingencia, se dará ingreso a las muestras aun cuando no se cumpla con alguno de los criterios indicados con previo acuerdo con el cliente.

**3.1.2** Una vez ingresadas las muestras al área analítica, los analistas también podrán aplicar los criterios descritos en este documento e informar al área de recepción de muestras para proceder a su rechazo de acuerdo al SRM-P-001 Recepción de Muestras

**3.1.3** En el caso de Muestras Control (ensayos de aptitud o de intercomparación), se deben verificar las condiciones de acuerdo a las propiedades organolépticas de la muestra (Color, textura, temperatura, etc.) y en caso de ser necesario las condiciones de almacenamiento que indique el laboratorio de donde proviene la muestra.




**3.2** La recepción en ventanilla se realizará de lunes a viernes en horario 8:00 a 15:00 horas para clientes particulares y oficiales, excepto cuando se autorice fecha extraordinaria previamente solicitada (por contingencia, programa operativo, reprogramación, brote, etc.).

**3.2.1** Si se requiere que la muestra se procese el día de su entrega, deberá ser entregada de lunes a jueves antes de las 14:00 horas y el viernes antes de las 11:00 horas, toda muestra que ingrese después de la hora establecida, entrará a proceso analítico al siguiente día y si la muestra excedió el tiempo de recolección será rechazada.

**3.2.2** Los clientes oficiales deberán entregar sus muestras en la fecha establecida en el Calendario o programa de muestras oficiales proporcionado de forma mensual.

**3.3** Para el caso de clientes oficiales las muestras deberán ser entregadas con oficio.

**3.4** Los clientes oficiales y particulares deberán entregar la solicitud de análisis SRM-F-001 vigente, debidamente requisitada. En caso de ser llenada a mano utilizar únicamente bolígrafo (preferentemente tinta azul), letra legible, no utilizar corrector y no hacer rayones.

<b>REALIZADO POR:</b> <b>QC. MIRZA MALINALIN DOMÍNGUEZ GARCÍA</b>  <b>FIRMA</b> 	<b>REVISADO POR:</b> <b>IQ. MARICARMEN PEREA ACOSTA</b>  <b>FIRMA</b> 	<b>APROBADOR POR:</b> <b>IQ. PERLA YURIDIA CÁRCAMO GARCÍA</b>  <b>FIRMA</b> 
<b>FECHA</b> 30/ENE/24	<b>FECHA</b> 31/ENE/24	<b>FECHA</b> 31/ENE/24

**3.5** Cualquier discordancia entre la solicitud de servicio, los documentos y muestra proporcionados por el cliente, se deberá resolver antes de iniciar la prestación del servicio.

**3.6 Determinaciones Microbiológicas.**

3.6.1 Las cantidades descritas son específicas para cada determinación, si se desea realizar más de una determinación se deberá considerar la suma de las cantidades requeridas para cada una de ellas.

3.6.2 Para el caso de las muestras de ostión las cantidades señaladas en las siguientes tablas aplica cuando el producto es entregado en pulpa, si es en concha se deberá entregar un mínimo de 100 piezas para un total de 4 determinaciones.

3.6.3 De acuerdo al tipo de muestra, se deben transportar al laboratorio en red fría, que consiste en colocarlas en una nevera con hielo, para el caso de muestras de agua evitar que estas se congelen).

3.6.4 Considerar el tiempo desde que se recolecta la muestra hasta su entrega para el análisis.

3.6.5 El recipiente que contenga la muestra debe estar en buenas condiciones y cumplir con las características mencionadas en la siguiente tabla de acuerdo a la determinación solicitada por el cliente.

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO							
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO	MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MÍNIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo. Método aprobado para la estimación de la densidad de Coliformes Totales, fecales y E.coli por la técnica del NMP presentes en muestras de alimentos para consumo humano y agua.	Determinación de Coliformes Totales por Número Más Probable	Agua purificada	Frascos de vidrio con tapón esmerilado, frascos estériles	250 mL	≤ a 6 °C a granel	24 horas a granel	6 días hábiles
				Presentación comercial	Temperatura ambiente	No aplica tiempo	
		Agua de red	desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL.	250 mL	≤ a 6 °C	24 horas	
		Agua de fuente natural		250 mL	≤ a 6 °C	24 horas	
		Hielo purificado		1 Kg	Congelada	24 horas a grane	
				Presentación comercial		No aplica tiempo	

**REVISIÓN**  
23

**CLAVE:**  
SRM-C-001

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO**

**FECHA DE EMISIÓN**  
09/FEB/24

**PÁGINA**  
3 de 12

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO	
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO							
NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.	Cuenta de Mesófilos Aerobios en placa	Agua purificada	Frascos estériles desechables o	250 mL	4-10 °C a granel	24 horas	6 días hábiles	
				Presentación comercial		Temperatura ambiente		No aplica tiempo
		Alimento cocido	bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 g	2 a 8 °C	48 horas		
		Alimento crudo		250 g	2 a 8 °C	48 horas		
		Alimento combinado		250 g	2 a 8 °C	48 horas		
		Alimento procesado (enlatado, envasado o a granel)	Bolsa plástica estéril o Presentación comercial	250 g	2-8 °C o dependiendo de las características de las muestras	24 horas a granel En presentación comercial (Antes de la fecha de caducidad)		
		Otros*	Bolsa plástica estéril o Presentación comercial	250 g	2-8 °C o dependiendo de las características de las muestras	24 horas a granel En presentación comercial (Antes de la fecha de caducidad)		
		Producto lácteo	Frascos estériles desechables, bolsas	250 mL	2 a 8 °C	24 horas a granel		
			Presentación comercial		Temperatura ambiente	Antes de la fecha de caducidad		
Superficies vivas	Frasco de vidrio con 50 mL de disolución reguladora de fosfatos	50 mL	2 a 8 °C	24 horas				
Superficies inertes		50 mL	2 a 8 °C	24 horas				
NOM-113-SSA1-1994. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	Cuenta de Coliformes Totales en placa	Alimento cocido	Frascos estériles desechables o	250 g	2 a 8 °C	48 horas	6 días hábiles	
		Alimento crudo	bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 g	2 a 8 °C	48 horas		
		Alimento combinado		250 g	2 a 8 °C	48 horas		
		Alimento procesado (enlatado, envasado o a granel)	Bolsa plástica estéril o Presentación comercial	250 g	2-8 °C o dependiendo de las características de las muestras	24 horas a granel En presentación comercial (Antes de la fecha de caducidad)		
		Otros	Bolsa plástica estéril o Presentación comercial	250 g	2-8 °C o dependiendo de las características de las muestras	24 horas a granel En presentación comercial (Antes de la fecha de caducidad)		
		Superficies vivas	Frasco de vidrio con 50 mL de disolución reguladora de fosfatos	50 mL	2 a 8 °C	24 horas		
		Superficies inertes	Frasco de vidrio con 50 mL de disolución reguladora de fosfatos	50 mL	2 a 8 °C	24 horas		

**REVISIÓN**  
23

**CLAVE:**  
SRM-C-001

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO**

**FECHA DE EMISIÓN**  
09/FEB/24

**PÁGINA**  
4 de 12

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO						
NOM-113-SSA1-1994. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	Cuenta de Coliformes Totales en placa	Queso	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 g	2 a 8 °C	24 horas	6 días hábiles
Manual de técnicas y procedimientos para la detección de <i>Vibrio cholerae</i> en aguas y alimentos. CCAYAC Ver.01.	Detección de <i>Vibrio Cholerae</i> en agua	Agua Purificada	Presentación comercial (Garratón, botellas, galones)	3 L	Ambiente	No aplica tiempo en presentación comercial	8 días hábiles
		Agua de red	Frasco de plástico cap.1 L con 100 mL de APA 10x	1 L	Ambiente	24 horas	
		Agua de fuente natural (Río, laguna, etc.)	Frasco de plástico cap.1 L con 100 mL de APA 10x	1 L	Ambiente	24 horas	
Norma oficial mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice A Normativo.	Determinación de Salmonella spp en alimentos diversos	Alimento cocido	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 g	2 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Alimento crudo					
		Alimento combinado					
		Chocolate					
		Carne de ave					
		Carne de bovino					
		Carne de cerdo					
		Cárnicos (Curados cocidos, curados crudos, madurados, cocidos y emulsionados)					
		Embutidos (Jamón, Salami, peperoni)					
		Chorizo					
		Longaniza					
		Salchicha					
		Crustáceos					
		Pescado					
		Moluscos					
Otros							
Queso							
Crema							
Leche							
Huevo							
				400 g			
				250 g			
				250 mL			
				5 pz	Ambiente		12 días hábiles

REVISIÓN  
23

CLAVE:  
SRM-C-001

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

FECHA DE EMISIÓN  
09/FEB/24

PÁGINA  
5 de 12

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO							
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO	MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
Norma oficial mexicana NOM-242-SSA 2009, Productos y Servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Apéndice Normativo B.	Detección de <i>Vibrio cholerae</i> en alimentos	Alimento cocido	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 g	≥ a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Alimento crudo					
		Alimento combinado					
		Carne de ave					
		Carne de bovino					
		Carne de cerdo					
		Cárnicos (Curados cocidos, curados crudos, madurados, cocidos y emulsionados)					
		Embutidos (Jamón, Salami, pepperoni)					
		Chorizo					
		Longaniza					
		Salchicha					
		Otros					
		Lácteos					
		Pescado					
Norma oficial mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice B Normativo. Método de referencia para la estimación de la cuenta de S.aureus.	Estimación de la cuenta de <i>Staphylococcus aureus</i>	Leche	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 g	≥ a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Crema					
		Queso					
		Pescado					
		Moluscos					
		Crustáceos					
		Pasteles					
		Alimento cocido					
		Alimento crudo					
		Alimento combinado					
Otros							

**REVISIÓN**  
23

**CLAVE:**  
SRM-C-001

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO**

**FECHA DE EMISIÓN**  
09/FEB/24

**PÁGINA**  
6 de 12

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO		MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO						
NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	Cuenta de Mohos y Levaduras en alimentos	Alimento cocido	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 g	2 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Alimento crudo					
		Alimento combinado					
		Otros					
Norma oficial mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo	Determinación de coliformes <b>fecales</b> y E.coli por número más probable	Agua de red	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 g	2 a 8 °C	48 horas	6 días hábiles
		Agua fuente natural					
		Agua de contacto (Alberca)					
		Alimentos cocidos					
		Alimento crudo					
		Alimento combinado					
		Otros					
		Pescado					
Crustáceos							
Moluscos							
Norma oficial mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice H Normativo	Determinación de coliformes fecales y <b>E.coli</b> por número más probable	Agua de red	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 mL	2 a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Agua de fuente natural					
		Alimento cocido					
		Alimento crudo					
		Alimento combinado					
		Otros					
		Pescado					
		Crustáceos					
Moluscos							
Norma oficial mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. Apéndice E Normativo.	Determinación de Enterococos, Método del sustrato cromogénico definido y fluorogénico	Playas	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 mL	≤ a 5 °C	24 horas	3 días hábiles

**REVISIÓN**  
23

**CLAVE:**  
SRM-C-001

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO**

**FECHA DE EMISIÓN**  
09/FEB/24

**PÁGINA**  
7 de 12

MARCO ANALITICO AUTORIZADO							
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO	MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
Norma oficial mexicana 244-SSA1-2008, Equipos y sustancias germicidas para tratamiento doméstico de agua. Requisitos sanitarios. Apéndice informativo A	Determinación de Coliformes Totales y E.coli por sustrato cromogénico (Presencia/Ausencia)	Agua de Red	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 mL	4-10 °C	24 horas	3 días hábiles
		Agua de Fuente Natural					
Bacteriological Analytical Manual. Chapter 9.May 2004	Investigación de V. parahaemolyticus en alimentos	Pescado	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o250 mL	250 g	≥ a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Crustáceos					
		Moluscos					
		Alimento cocido					
		Alimento crudo					
		Alimento combinado					
Norma oficial mexicana NOM-210-SSA1- 2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice I Normativo.	Estimación de la densidad de E.coli por la técnica del NMP, Para Productos De La Pesca	Pescado	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o 250 mL	250 g	≥ a 8 °C	48 horas	8 días hábiles
		Crustáceos					
		Moluscos					
Norma oficial mexicana NOM-210-SSA1-2014, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos Apéndice J Normativo.	Enumeración de Escherichia coli β-glucuronidasa a 44°C utilizando 5-bromo-4-cloro-3-indol-β-d-glucurónido.	Carne de ave	Frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 o250 mL	250 g	≥ a 8 °C	48 horas	6 días hábiles
		Carne de bovino					
		Carne de cerdo					
		Queso					
NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. APENDICE NORMATIVO B. Apartado B. 3.5	Determinación de Inhibidores(residuos de antibióticos) por Pruebas Microbiológicas	Leche	Presentación comercial	1 L	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	8 días hábiles

**REVISIÓN**  
23

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO**

**FECHA DE EMISIÓN**  
09/FEB/24

**CLAVE:**  
SRM-C-001

**PÁGINA**  
8 de 12

**3.7 Determinaciones Físicoquímicas.**

3.7.1 Las cantidades descritas son específicas para cada determinación, si se desea realizar más de una determinación se deberá considerar la suma de las cantidades requeridas para cada una de las determinaciones.

3.7.2 Si desea realizar un análisis físicoquímico en una muestra de agua, para 10 o más determinaciones deberá entregar una cantidad de mínimo 3 L

3.7.3 Transportar las muestras al laboratorio en refrigeración (en una nevera con hielo, evitar que se congele la muestra).

3.7.4 Considerar el tiempo desde que se recolecta la muestra hasta su entrega para el análisis, si la muestra requiere más de una determinación, considerar el tiempo más crítico.

3.7.5 El recipiente que contenga la muestra debe estar en buenas condiciones y cumplir con las características mencionadas en la siguiente tabla de acuerdo a la determinación solicitada por el cliente.

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO							
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO	MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
Norma oficial mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.5	Determinación de nitrógeno de nitratos en agua (Método espectrofotométrico ultravioleta)	Agua de red	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	48 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada					
		Agua de fuente natural					
Norma oficial mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.6	Determinación de nitrógeno de nitritos en agua (Método colorimétrico)	Agua de red	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	48 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada					
		Agua de fuente natural					
Norma oficial mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.2	Determinación de Turbiedad en agua	Agua de red	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	24 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada					
		Agua de fuente natural					
Norma oficial mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.1	Determinación de color en agua	Agua de red	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	24 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada					
		Agua de fuente natural					
Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-040-SSA1-1993, Productos y Servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada	Determinación de Yodo total en sal	Sal	Presentación comercial	1 Kg o presentación comercial	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	8 días hábiles
Norma Mexicana NMX-AA-074-2014 Análisis de agua Determinación del ionsulfato	Determinación de Sulfatos en agua	Agua de red	Garrafa de plástico	400 mL	≤ a 6 °C	28 días	5 días hábiles
		Agua Purificada					
		Agua de fuente natural					



MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO							
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO	MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
NMX-AA-063-SCFI-2001. Análisis de agua-Determinación de Boro en aguas naturales, residuales y residuales tratadas - Métodos de Prueba	Determinación de Boro en agua	Agua Purificada	Garrafa de plástico	10 mL	≤ a 6 °C	24 horas	5 días hábiles
		Agua de red			<u>Acidificada pH &lt;2 con Ácido Nítrico</u>	28 días	
		Agua de fuente natural					
NMX-AA-008-SCFI-2016. Análisis de agua. Medición del pH en agua naturales , residuales y residuales tratadas- Método de prueba	Determinación de pH en agua	Agua de red	Garrafa de plástico	300 mL	≤ a 6 °C	≤ 6 horas	5 días hábiles
		Agua Purificada					
		Agua de fuente natural					
Norma oficial mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.13	Determinación de Flúor en <u>agua</u> y <u>sal</u> (método del electrodo de Ion Selectivo)	Agua de red	Garrafa de plástico	50 mL	Ambiente	28 días	5 días hábiles
		Agua Purificada					
		Agua de fuente natural					
Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-040-SSA1-1993, Productos y Servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada	Determinación de Flúor en <u>agua</u> y <u>sal</u> (Método del electrodo de Ion Selectivo)	Sal	Presentación comercial	1 Kg o presentación comercial	Ambiente	Antes de la fecha de caducidad	8 días hábiles
NMX-AA-072-SCFI-2001. Análisis de agua. dureza total en aguas naturales, residuales y residuales tratadas. Método de prueba.	Determinación de Dureza total en agua	Agua Purificada	Garrafa de plástico	200 mL	≤ a 6 °C	24 horas	5 días hábiles
		Agua red			<u>Acidificada pH &lt;2 con Ácido Nítrico o Ácido Sulfúrico</u>	14 días	
		Agua de fuente natural					
MX-AA-073-SCFI-2001. Análisis – cloruros totales en aguas naturales, residuales y residuales tratadas - Métodos de Prueba	Determinación de Cloruros en agua (Método argentométrico)	Agua de red	Garrafa de plástico	400 mL	≤ a 6 °C	7 días	5 días hábiles
		Agua Purificada					
		Agua de fuente natural					
NOM-194-SSA1-2004, Productos y Servicios Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faneado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio.	Determinación de Clenbuterol (Método por ensayo Inmunoenzimático)	Hígado	Bolsa plástica limpia	250 g	2-8 °C	24 horas	10 días hábiles
		Carne o Musculo	Bolsa plástica limpia	250 g	o	o	
		Orina o suero	Fracos estériles desechables	5 mL	<u>Congelación</u>	3 meses	

REVISIÓN  
23



CLAVE:  
SRM-C-001

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

FECHA DE EMISIÓN  
09/FEB/24

PÁGINA  
10 de 12



MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO							
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO	MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
Norma oficial mexicana NOM-201-SSA 1-2015 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias A.3.3	Determinación de Metales por Espectrofotometría de Absorción atómica en agua	Agua Purificada	Garrafa de plástico	2 Litros	≤ a 6 °C  Acidificada pH <2 con Ácido Nítrico	24 horas  28 días	10 días hábiles
Norma oficial mexicana NOM-117-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrofotometría de absorción atómica.		Agua de red					
Norma Mexicana NMX-AA-051-SCFI-2016. Análisis de agua Determinación de metales por absorción atómica en aguas naturales, potables, residuales y residuales tratadas. Método de prueba.		Agua de Fuente natural					
Determinación de hidrocarburos totales en agua. Environmental Protection Agency (EPA), Revision B, February 2010. Method 1664.; n Hexane Extractable material (HEM; Oil and Grease) and Silica Gel Treated n-Hexane Extractable Material (SGT-HEM; Non-polar Material) by Extraction and Gravimetry	Determinación de <u>Grasas y Aceites</u> e <u>Hidrocarburos totales</u> en agua. (Método gravimétrico)	Agua de red	Frasco de vidrio con tapa de rosca recubierta de teflón	4 Litros	0 a 4 °C  Ambiente (Acidificada)	24 horas  28 días	8 días hábiles
Agua de Fuente natural							
Determinación de hidrocarburos totales en agua. Environmental Protection Agency (EPA), Revision B, February 2010. Method 1664.; n Hexane Extractable material (HEM; Oil and Grease) and SilicaGel Treated n-Hexane Extractable Material (SGT-HEM; Non-polar Material) by Extraction and Gravimetry	Determinación de <u>Grasas y Aceites</u> e <u>Hidrocarburos totales</u> en agua. (Método gravimétrico)	Agua de red	Frasco de vidrio con tapa de rosca recubierta de teflón	4 Litros	0 a 4 °C  Ambiente (Acidificada)	24 horas  28 días	8 días hábiles
Agua de Fuente natural							

	<b>JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS</b>	<b>FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN</b> 09/FEB/26 
<b>REVISIÓN</b> 23  <b>CLAVE:</b> SRM-C-001	<b>CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO</b>	<b>FECHA DE EMISIÓN</b> 09/FEB/24  <b>PÁGINA</b> 11 de 12

MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO							
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA (MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO)	DETERMINACIÓN DEL MARCO ANALÍTICO AUTORIZADO	MATRIZ	CONTENEDOR	CANTIDAD MINIMA DE MUESTRA	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DESDE LA RECOLECCIÓN HASTA EL INICIO DEL ANÁLISIS	ESTANDAR DE SERVICIO
NOM-247-SSA1-2008 Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	Determinación de Aflatoxinas totales	Harina	Bolsa plástica limpia o presentación comercial	1 Kg	Ambiente	48 horas a granel  Antes de la caducidad en presentación comercial	8 días hábiles
NOM-187-SSA1/SCFI-2002. Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.		Masa y tortilla	Bolsa plástica limpia	1 Kg	Ambiente	48 horas	
NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Inserto del kit TRANSIA PLATE Staphylococcal Enterotoxins, BIOCONTROL	Determinación de Enterotoxina Estafilocócica en alimentos por ELISA(Ensayo inmunoenzimático)	Queso	Bolsa plástica limpia o presentación comercial	100 g	2 - 8 °C a granel	48 horas a granel  Antes de la caducidad en presentación comercial	8 días hábiles
		Crema			Temperatura ambiente en presentación comercial		
		Leche					

\*NOTA: Para el caso de muestras de agua purificada que requieran más de 1 determinación, ya sea para análisis microbiológico y/o análisis fisicoquímico, pueden entregar la presentación comercial de su producto (garrafón de 19 o 20 L, botella en sus diferentes presentaciones, etc.) en buenas condiciones, con sello de producto terminado, por lo que no aplica el criterio de tiempo y temperatura para este tipo de muestra.

\*\* NOTA: Esta determinación está autorizada por el Órgano rector para ser realizada en este laboratorio.

	<b>JEFATURA DE ANÁLISIS SANITARIOS</b>	<b>FECHA DE PRÓXIMA REVISIÓN</b> 09/FEB/26 
<b>REVISIÓN</b> 23  <b>CLAVE:</b> SRM-C-001	<b>CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO</b>	<b>FECHA DE EMISIÓN</b> 09/FEB/24  <b>PÁGINA</b> 12 de 12

## 8. CONTROL DE CAMBIOS

Nº. Rev.	Resumen del cambio
21	Se realiza una reestructuración y rediseño del documento cambiando parte del contenido y toda la numeración.
22	<p>En la tabla del punto 3.4.1.5 en la determinación de coliformes totales se agregó la fila de alimentos diversos.</p> <p>En la determinación de Vibrio Cholerae se modificó la revisión de la referencia bibliográfica la 1 por la 2.</p> <p>En la determinación de salmonella en la matriz de huevo se cambió 5 piezas por 2 piezas y se agregó 48 horas.</p> <p>En la determinación de Coliformes fecales y E. coli se cambió 250 g por 50 g</p> <p>En la tabla del punto 3.4.2.5 en la determinación de yodo total se cambió 10 días por 8 días.</p> <p>En la determinación de flúor en sal se cambió 10 días por 8 días.</p> <p>En la determinación de aflatoxinas se cambió 5 días por 8 días.</p> <p>Se modificaron las referencias bibliográficas y el estándar de servicio a las determinaciones de Ácido Domoico, Saxitoxina y Okadaico.</p>
23	<p>En el punto 3 se modifica el numeral y redacción de algunos puntos para su mayor entendimiento</p> <p>Se agrega el punto 3.5</p> <p>Se modifica el numeral 3.4.1 por 3.6 y se agrega el punto 3.6.5</p> <p>Se modifica el numeral 3.4.2 por 3.7 y se agrega el punto 3.7.5</p> <p>Se realizaron modificaciones a las tablas de los puntos 3.6 y 3.7 por algunos cambios en los métodos y para mejorar la redacción.</p>