



# CATÁLOGO DE ANÁLISIS

 3765 388 180

 [administracion@lacepmi.misiones.gob.ar](mailto:administracion@lacepmi.misiones.gob.ar)

 Parque Industrial y de la Innovación Posadas



**LACEPMI**

Laboratorio Central de la  
Provincia de Misiones



PROFESIONALES Y TÉCNICOS DE NUESTRAS ÁREAS LLEVAN A CABO DIARIAMENTE EL **ANÁLISIS DE UNA AMPLIA GAMA DE MATRICES**, ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN ALIMENTOS, AGUAS, EMISIONES GASEOSAS, EFLUENTES, RESIDUOS SÓLIDOS, SUELOS, COSMÉTICOS, ETC.

## ÁREAS PRINCIPALES

- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- **AGUAS Y EFLUENTES**
- **MICROBIOLOGÍA**
- **CALIDAD**
- **VIDA ÚTIL**
- **GLUTEN**
- **ALTA COMPLEJIDAD**
- **MIGRACIÓN GLOBAL DE ENVASES**
- **DETECCIÓN DE TRICHINELLA SPIRALIS**

RECIBIMOS TU CONSULTA POR ESTOS MEDIOS:



**3765 388 180**



**administracion@lacepmi.misiones.gob.ar**



**LACEPMI**

Laboratorio Central de la  
Provincia de Misiones



## ÍNDICE

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL.....</b>	<b>4</b>
<b>AGUAS Y EFLUENTES.....</b>	<b>7</b>
<b>MICROBIOLOGÍA Y VIDA ÚTIL.....</b>	<b>11</b>
<b>CALIDAD.....</b>	<b>13</b>
<b>GLUTEN.....</b>	<b>15</b>
<b>ALTA COMPLEJIDAD.....</b>	<b>16</b>
<b>MIGRACIÓN GLOBAL DE ENVASES.....</b>	<b>17</b>
<b>DETECCIÓN DE TRICHINELLA SPIRALIS.....</b>	<b>18</b>



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La información nutricional de un alimento se refiere a las cantidades tanto de valor energético como de determinados nutrientes que posee (carbohidratos, azúcares, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio). Las cuales son utilizadas para realizar una tabla de rotulado nutricional.

Dicho interés se relaciona con la **necesidad de brindar información que contribuya a mejorar la nutrición de la población en el marco de una alimentación adecuada y saludable**, ya que la información que figura en los rótulos de los alimentos es el principal medio de comunicación entre el consumidor y el elaborador. En este sentido, el capítulo V del Código Alimentario Argentino (CAA) detalla la reglamentación para el rotulado de los alimentos envasados.



## LACEPMI ofrece los siguientes análisis para la elaboración del ROTULADO NUTRICIONAL:

- HUMEDAD
- CENIZAS TOTALES
- GRASAS TOTALES
- GRASAS SATURADAS
- GRASAS TRANS
- AZÚCARES TOTALES
- AZÚCARES AGREGADOS
- CONTENIDO DE NITRÓGENO - PROTEÍNA
- FIBRA ALIMENTARIA
- SODIO
- CAFEÍNA

Las determinaciones se realizan de acuerdo a cada producto específico. Y se realiza la tabla respectiva incluyendo la porción del producto según normativa y sus correspondientes % de valor diario.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción ... g o ml (medida casera)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	... kcal = ...kJ	
Carbohidratos	...g	
Proteínas	...g	
Grasas totales	...g	
Grasas saturadas	...g	
Grasas trans	...g	(No declarar)
Fibra alimentaria	...g	
Sodio	...mg	

"No aporta cantidades significativas de ... (Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s)". Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada.  
 (\*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

## El C.A.A. excluye del rotulado obligatorio a:

- Bebidas alcohólicas.
- Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.
- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes.
- Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.
- Vinagre.
- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología.
- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.
- Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm<sup>2</sup>.
- Especias.
- Sal (Cloruro de Sodio).
- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.



## ANÁLISIS DE AGUAS Y EFLUENTES

El monitoreo de las características fisicoquímicas del agua es fundamental para verificar la seguridad y calidad de la misma. Los parámetros a analizar dependen del tipo de fuente con la que se trabaje, adaptándolas a normativas nacionales o a pedidos particulares.

**Ejemplos:**

- **POTABILIDAD DE AGUA DE CONSUMO**
- **INOCUIDAD DE AGUA DE RECREACIÓN (PILETAS - NATATORIOS)**
- **CONTROL DE INSTALACIONES DE TRATAMIENTO DE AGUAS**
- **CONTROL DE AGUAS ENVASADAS**
- **CONTROL DE AGUAS PARA USO EN PROCESOS INDUSTRIALES**
- **ANÁLISIS DE AGUA DE RIEGO**
- **CONTROL DE AGUAS DE RÍOS, LAGOS, VERTIENTES, ETC.**
- **CONTAMINACIÓN DE AGUAS**



## Análisis fisicoquímicos de AGUA disponible:

- ALUMINIO
- AMONÍACO
- ARSÉNICO
- CADMIO
- CALCIO
- CIANURO
- CLORO
- CLORURO
- COBRE
- COLOR
- CROMO
- CONDUCTIVIDAD
- DUREZA TOTAL
- FLUOR
- FOSFATOS
- HIERRO
- MAGNESIO
- MANGANESO
- NÍQUEL
- NITRATO
- NITRITO
- OLOR
- PH
- PLATA
- PLOMO
- POTASIO
- SODIO
- SÓLIDOS DISUELTOS TOTALES
- TURBIEDAD
- ZINC





Las actividades humanas utilizan agua para sus procesos, durante estos se producen cambios físicos, químicos y biológicos en las características naturales del agua, generando aguas residuales “contaminadas” del proceso, conocidas como **EFLUENTES**. Se estima que los problemas de contaminación de agua dulce más importantes se producen por descarga de efluentes sin tratamiento en los cuerpos receptores. Dichos efluentes se producen en centros industriales y urbanos, y la gravedad de la contaminación crece en aquellos casos en que las grandes concentraciones urbanas e industriales generan combinaciones potenciadas y de difícil tratamiento.

**LACEPMI ofrece los análisis necesarios para realizar la evaluación del impacto ecológico de efluentes urbanos-industriales según metodologías analíticas oficiales** y verificar que los valores obtenidos cumplan con lo exigido por las normativas.



## **Análisis fisicoquímicos de EFLUENTES disponibles:**

- **AMONÍACO**
- **CROMO**
- **FOSFATOS**
- **NITRATOS**
- **SULFURO**
- **ZINC**
- **COBRE**
- **HIERRO SOLUBLE**
- **MANGANESO**
- **DEMANDA DE CLORO**
- **PH**
- **SOLIDOS SEDIMENTOS DISUELTOS**
- **DBO Y DQO**



## MICROBIOLOGÍA Y VIDA ÚTIL

**Los análisis microbiológicos se llevan a cabo para asegurar la calidad** de materias primas, productos semielaborados y finales, así como para monitorear equipos, utensilios y ambientes de trabajo. Además, son esenciales para evaluar la eficacia de los procesos, los puntos críticos durante la producción y el control microbiológico del medio ambiente. Este control ambiental incluye el análisis de agua, suelo y aire para detectar microorganismos potencialmente dañinos, protegiendo tanto la salud pública como los ecosistemas.

Sus resultados son esenciales para verificar el cumplimiento de normativas nacionales e internacionales, identificar agentes causantes de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y realizar evaluaciones de riesgos microbiológicos, entre otros propósitos.



## Tipos de análisis microbiológicos:

- **En alimentos según normativas del Código Alimentario Argentino**
- **Para estimación de vida media de productos**
- **En agua de consumo**
- **En agua de recreación**
- **De manos y superficies**
- **Ambiental: suelos - aire - agua - efluentes**
- **De cosméticos**



## CALIDAD

### Calidad de alimentos

Análisis necesarios para asegurar que los productos cumplan con las normas de calidad alimentaria siguiendo la reglamentación del Código Alimentario Argentino. Se componen de análisis fisicoquímicos, granulométricos y de genuinidad para diversos grupos de alimentos. Cada grupo se rige según su propio capítulo del C.A.A., en los cuales se detallan las características requeridas para:

- **Alimentos carneos y afines**
- **Alimentos grasos, aceites**
- **Alimentos lácteos**
- **Alimentos farináceos:  
Cereales, harinas y derivados**
- **Alimentos azucarados**
- **Alimentos vegetales**
- **Bebidas hídricas, agua  
y aguas gasificadas**
- **Bebidas fermentadas**
- **Bebidas espirituosas, alcoholes,  
bebidas alcohólicas destiladas  
y licores**
- **Productos estimulantes o fruitivos**
- **Alimentos de régimen o dietéticos**
- **Aditivos**
- **Harinas, concentrados, aislados  
y derivados proteínicos**



## CALIDAD

### Calidad de suelos

La calidad del suelo es fundamental para las prácticas agrícolas. LACEPMI provee **evaluación de las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo.**



## GLUTEN

Ensayo inmunológico para la **detección de presencia y cuantificación de contaminación con gluten en alimentos y materias primas** a partir del desarrollo de la metodología analítica oficial establecida por el Código Alimentario Argentino. Análisis necesario para poseer la certificación de alimentos libre de gluten.



## ALTA COMPLEJIDAD

- **Determinación de hidrocarburos totales de petróleo en el rango gasolina (GRO) y rango Diesel (DRO)**
- **Perfil de aceites esenciales**
- **Metales en agua y yerba mate**
- **Determinación de alcoholes**
- **Detección de hidrocarburos en muestras de incendios**





## MIGRACIÓN TOTAL DE ENVASES

Migración total o global es la cantidad de componentes transferida desde los materiales en contacto con los alimentos, hacia los alimentos o sus simulantes en las condiciones habituales de empleo, elaboración y almacenamiento, o en las condiciones equivalentes de ensayo.



## DETECCIÓN DE TRICHINELLA SPIRALIS

La triquinosis es una de las principales enfermedades zoonóticas alimentarias, se adquiere mediante la ingesta de carne de cerdo cruda o mal cocida conteniendo quistes con el estadio larvario.



**LACEPMI**

Laboratorio Central de la  
Provincia de Misiones

**RECIBIMOS TU CONSULTA:**

 **3765 388 180**

 **administracion@lacepmi.misiones.gob.ar**

 **Parque Industrial y de la Innovación Posadas**