



Mexicana de Acreditación, MAAC A.C. otorga el Certificado de Acreditación a:

BUFETE QUÍMICO S.A. DE C.V.

Toda vez que ha demostrado conformidad como Laboratorio de Ensayo y Muestreo con los requisitos de la norma:

NMX-EC-17025-IMNC-2018 / ISO/IEC 17025:2017 - Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

Número de Acreditación: 22LEC005

Fecha de acreditación a partir del: 05/08/2022.

Vigencia: 04/08/2026.

Bajo el alcance para ensayos y muestreo en la rama:

Agua y Alimentos

En las subramas: Cromatografía de Líquidos, Cromatografía de Gases, Espectrofotometría de absorción atómica, Espectrofotometría ultravioleta (UV), ultravioleta visible (VIS) e infrarroja (IR), Espectrometría de masas por plasma (ICP), Mediciones directas, Análisis Físicoquímicos y Microbiología (Ver Anexo Técnico).

Con domicilio en: *Calle Dr. Atl No. 286, Colonia Santa María La Ribera, Cuauhtémoc, Ciudad de México, C.P. 06400.*


Ing. Martín Flores Ruiz
Director General



Anexo Técnico

BUFETE QUÍMICO S.A. DE C.V.

Calle Dr. Atl No. 286, Colonia Santa María La Ribera,
Cuauhtémoc, Ciudad de México, C.P. 06400.

ALIMENTOS

Vigente hasta: 04 de agosto de 2026	Número de Acreditación: 22LEC005
-------------------------------------	-----------------------------------------

En reconocimiento de la exitosa finalización del proceso de evaluación y acreditación establecido por Mexicana de Acreditación, MAAC A.C., se concede la acreditación a este laboratorio para desempeñar los siguientes ensayos en las subramas de: *Cromatografía de Líquidos, Cromatografía de Gases, Espectrofotometría de absorción atómica, Espectrofotometría ultravioleta (UV), ultravioleta visible (VIS) e infrarroja (IR). Espectrometría de masas por plasma (ICP), Mediciones directas, Análisis Físicoquímicos, y Microbiología:*

Cromatografía de Líquidos, Cromatografía de Gases, Espectrofotometría de absorción atómica, Espectrofotometría ultravioleta (UV), ultravioleta visible (VIS) e infrarroja (IR). Espectrometría de masas por plasma (ICP), Mediciones directas, Análisis Físicoquímicos y Microbiología		
Referencia normativa	Método de ensayo/muestreo	Método Interno
NOM-213-SSA1-2018 Apéndice A Normativo, punto A.2.2	Determinación de nitritos (método colorimétrico)	N/A
EPA Method 6010-D 2018 (SW-846)	Análisis de metales Pb, Cu, Cd, Sn, Fe, Zn y Na.	N/A
NOM-002-SCFI-2011	Contenido neto.	N/A
NOM-131-SSA1-2012. Apéndice normativo B. Método B.11	Determinación de vitamina A y E por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC en fase normal).	N/A
NOM-131-SSA1-2012. Apéndice normativo B. Método B.12	Determinación de vitamina D3 por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC)	N/A
NOM-131-SSA1-2012. Apéndice normativo B. Método B.14	Determinación de Tiamina (Vitamina B1) y Riboflavina (Vitamina B2) por Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC)	N/A
AOAC Official Method 969.33	Determinación de Grasa vegetal diferente a la manteca de cacao.	N/A
NMX-F-490-1999-NORMEX	Determinación de la composición de ácidos grasos en aceites y grasas	N/A
UNE-EN ISO 23275-1 Revisión 2009.	Determinación de la presencia equivalentes de manteca de cacao.	N/A
UNE-EN ISO 23275-2 Revisión 2009	Cuantificación de los equivalentes de manteca de cacao.	N/A
ISO 11053:2009	Determinación de equivalentes de manteca de cacao en chocolate con leche.	N/A
NMX-F-103-NORMEX-2009	Determinación de sólidos solubles y grados Brix.	N/A
AOAC Official Method 963.15	Determinación de grasa en producto de cacao	N/A
AOAC Official Method 963.05	Determinación de cocoa desgrasada totalmente	N/A
AOAC Official Method 939.02	Determinación de proteínas de leche (sólidos totales de leche)	N/A
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.	N/A
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos	N/A
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en alimentos.	N/A
NMX-F-614-NORMEX-2004	Determinación del índice de peróxidos	N/A
NOM-086-SSA1-1994	Determinación de azúcares reductores directos y totales.	N/A

Apéndice normativo C, Inciso 2.1		
NMX-F-615-NORMEX-2018	Determinación de extracto etéreo en alimentos.	N/A
NMX-F-613-NORMEX-2017	Determinación de fibra cruda en alimentos.	N/A
NOM-155-SCFI-2012 Método 8.3	Determinación de acidez en leche	N/A
NOM-155-SCFI-2012, Método 8.10	Determinación de lactosa en leche	N/A
NOM-242-SSA1-2009	Determinación de pH en productos de la pesca	N/A
Apéndice normativo B, Método B.8		
NOM-086-SSA1-1994	Determinación de grasa. Método de Roese Gottlieb por hidrólisis alcalina y por hidrólisis ácida.	N/A
Apéndice normativo C, Método 1.2		
NOM-186-SSA1/SCFI-2013 Apéndice A normativo: Método A.9	Determinación de humedad en Cacao, chocolate y productos similares y derivados del cacao por tratamiento térmico	N/A
NMX-F-102-NORMEX-2010	Determinación de acidez titulable en alimentos.	N/A
NOM-186-SSA1/SCFI-2013 Apéndice normativo A, Método A.4		N/A
NOM-247-SSA1-2008 Apéndice normativo C, Método 3.	Determinación de aflatoxinas totales en alimentos por el método fluorométrico por columna de inmunoafinidad.	N/A
FDA Elemental Analysis Manual for Food and Related Products 2.3 Digestion and Separation 2.3.1 Microwave digestion	Preparación de alimentos para la determinación de metales y minerales	N/A
NMX-F-015-SCFI-2017	Determinación de volumen de aceite envasado	N/A
NMX-F-101-SCFI-2012	Determinación de ácidos grasos libres	N/A
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados	N/A
NOM-086-SSA1-1994 Apéndice normativo C, Inciso 7	Determinación de fibra dietética total en alimentos.	N/A
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas.	N/A
NOM-243-SSA1-2010	Determinación de humedad en leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, sometidos a deshidratación.	N/A
Apéndice Normativo B, Método B.19		
NOM-243-SSA1-2010	Determinación de Acidez en cremas y productos lácteos fermentados y acidificados.	N/A
Apéndice Normativo B, Método B.21		
NMX-F-320-NORMEX-2016	Determinación de fosfatos en alimentos.	N/A
NOM-235-SE-2020	Determinación de la presentación (Sólido, Trozo, Desmenuzado).	N/A
NOM-235-SE-2020	Determinación de la presencia de soya.	N/A
NOM-242-SSA1-2009	Productos de la pesca fresca, refrigerada, congelada y procesada. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. (Acotado a pruebas bioquímicas).	N/A
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias	N/A
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa	N/A
NOM-111-SSA1-1994	Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.	N/A
NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A Normativo	Método de referencia para el aislamiento de Salmonella spp.	N/A
NOM-210-SSA1-2014 Apéndice B Normativo.	Método de referencia para la estimación de la cuenta de S. aureus.	N/A
NOM-210-SSA1-2014. Apéndice C Normativo.	Método de referencia para el aislamiento de L. monocytogenes	N/A
NOM-210-SSA1-2014 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.	N/A
NOM-113-SSA1-1994	Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.	N/A

Responsables por la emisión de los informes		
Nombre	Rama	Subramas
Donaciano Germán Espinosa Arciniega	Alimentos	Cromatografía de Líquidos, Cromatografía de Gases, Espectrofotometría de absorción atómica, Espectrofotometría ultravioleta (UV), ultravioleta visible (VIS) e infrarroja (IR). Espectrometría de masas por plasma (ICP), Mediciones directas, Análisis Físicoquímicos y Microbiología
Araceli Monserrat Rentería Escoto	Alimentos	Cromatografía de Líquidos, Cromatografía de Gases, Espectrofotometría de absorción atómica, Espectrofotometría ultravioleta (UV), ultravioleta visible (VIS) e infrarroja (IR). Espectrometría de masas por plasma (ICP), Mediciones directas, Análisis Físicoquímicos y Microbiología
Karla Denise Figueroa Sánchez	Alimentos	Microbiología. (Acotado a los siguientes métodos)
		NOM-242-SSA1-2009 (Hasta las pruebas bioquímicas)
		NOM-130-SSA1-1995
		NOM-092-SSA1-1994
		NOM-111-SSA1-1994
		NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A Normativo, Apéndice B Normativo, Apéndice C Normativo y Apéndice H Normativo
Ángeles Ronquillo Felipe	Alimentos	NOM-113-SSA1-1994
		Microbiología. (Acotado a los siguientes métodos)
		NOM-242-SSA1-2009 (Hasta las pruebas bioquímicas)
		NOM-130-SSA1-1995
		NOM-092-SSA1-1994
		NOM-111-SSA1-1994
Eveline Mayte Guerrero Corona	Alimentos	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A Normativo, Apéndice B Normativo, Apéndice C Normativo y Apéndice H Normativo.
		NOM-113-SSA1-1994
		Microbiología. (Acotado a los siguientes métodos)
		NOM-242-SSA1-2009 (Hasta las pruebas bioquímicas)
		NOM-092-SSA1-1994

		NOM-111-SSA1-1994
		NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A Normativo, Apéndice B Normativo, Apéndice C Normativo y Apéndice H Normativo.
		NOM-113-SSA1-1994
Juana de Jesús Díaz Vázquez	Alimentos	Espectrofotometría de absorción atómica
		NOM-117-SSA1-1994
Brandon Ignacio Álvarez Morales	Alimentos	Espectrofotometría de absorción atómica
		NOM-117-SSA1-1994

