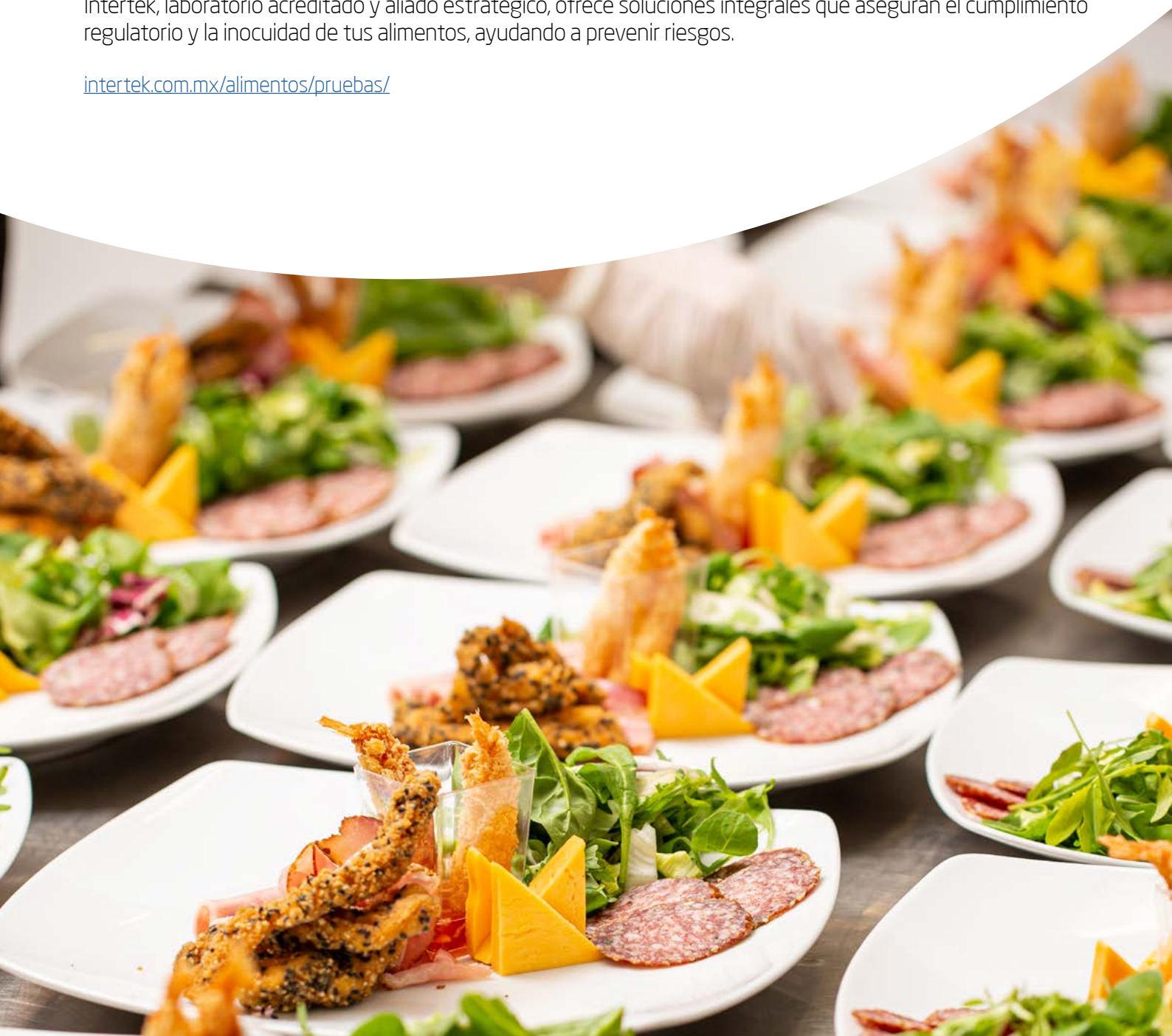


Soluciones Analíticas para Alimentos

Intertek, laboratorio acreditado y aliado estratégico, ofrece soluciones integrales que aseguran el cumplimiento regulatorio y la inocuidad de tus alimentos, ayudando a prevenir riesgos.

intertek.com.mx/alimentos/pruebas/



Nuestras Soluciones



Garantiza la seguridad alimentaria, cumple normativas y protege la reputación de tu negocio.

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EXIGE MANTENERSE A LA VANGUARDIA Y PRIORIZAR LA CALIDAD, LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD.

Monitoreo microbiológico para verificar condiciones higiénicas en:

- Superficies vivas
- Superficies inertes
- Áreas de preparación y contacto

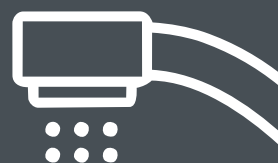
Normativa aplicable: NOM-093-SSA1-1994, NOM-251-SSA1-2009



Control de agua y hielo

Evaluación sanitaria de agua para consumo humano y hielo mediante análisis microbiológicos, fisicoquímicos y de desinfectantes residuales.

Normativa aplicable: NOM-127-SSA1-2021, NOM-201-SSA1-2015, NOM-210-SSA1-2014



Soporte en certificaciones y auditorías

Bebidas alcohólicas

Control de calidad y cumplimiento regulatorio mediante:

- Análisis fisicoquímicos
- Verificación de cumplimiento normativo

Normativa aplicable: NOM-199-SCFI-2017



El control sanitario es vital en restaurantes y servicios de alimentación, ya que cualquier falla en higiene, manejo de agua o manipulación de alimentos puede derivar en sanciones parte de las autoridades, contaminación microbiológica, quejas o intoxicaciones alimentarias, incumplimiento en auditorías internas o de acreditación, así como riesgos reputacionales y pérdidas económicas.

Por qué Intertek:

- Laboratorio acreditado EMA
- Tercer autorizado por COFEPRIS
- Cobertura nacional
- Resultados confiables y trazables
- Muestreo y análisis integral
- Atención especializada para el sector alimenticio

Contáctanos



+52 (55) 5998 0900



infolatam@intertek.com



intertek.com.mx