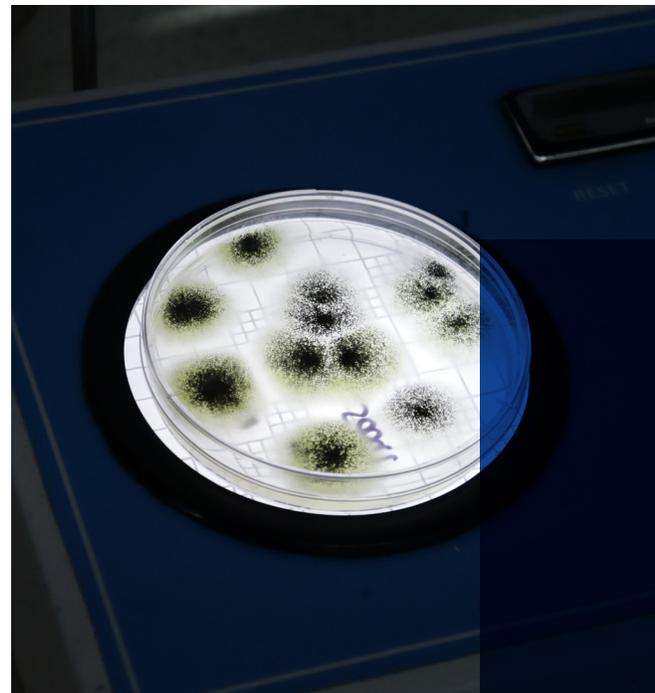




# EL LABORATORIO DE LA INDUSTRIA RESPONSABLE

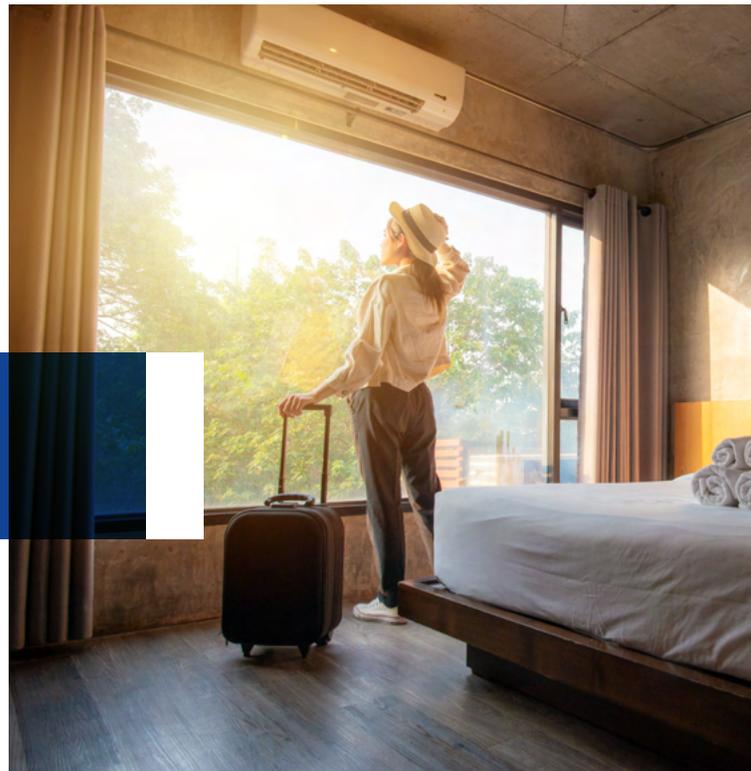


# SECTORES EN LOS QUE INTERVENIMOS

- Fabricantes de alimentos
- Fabricantes de bebidas
- Productores y agricultores
- Distribuidores de alimentos



- Plantas de tratamiento de aguas



- Hoteles
- Restaurantes, casinos y catering

# SECTORES EN LOS QUE INTERVENIMOS

- Fabricantes de empaques
- Fabricantes de productos de aseo y desinfección



- Centrales de mezcla
- Clínicas y hospitales
- Centros de cirugías ambulatorias
- Centros de hemodiálisis
- Bancos de tejidos, órganos y sangre
- Cosmetología
- Industria farmacéutica

- Suelos



- Hidrocarburos



# ALIMENTOS Y BEBIDAS

## Microbiología

Realizamos las pruebas de acuerdo a la normatividad ISO, usando métodos validados internacionalmente.

### Análisis de Microorganismos Benéficos

- Recuento de bacterias ácido lácticas
- Recuento de bacterias acidúricas\*\*
- Recuento de bacterias proteolíticas\*\*

- Vida útil
- Validación de POE's
- Validación PCC
- Análisis de producto terminado
- Análisis de materia prima
- Ambientes
- Superficies
- Manipuladores
- Esterilidad Comercial
- Identificación bacteriana
- Identificación fúngica
- Concentración Mínima Inhibitoria\*\*

### Servicios

### Análisis de Microorganismos Alteradores

- Recuento de microorganismos probióticos\*\*
- Recuento de *Bifidobacterium* \*\*

# ALIMENTOS Y BEBIDAS

## Microbiología

### Metodologías Rápidas

- Identificación de grupo de bacterias Gram (-)\*\*
- Identificación de grupo de levaduras\*\*

- Recuento de aerobios mesófilos
- Recuento de mohos y levaduras
- Detección y recuento de coliformes totales
- Detección de coliformes fecales
- Recuento de enterobacterias
- Recuento de bacterias ácido lácticas

### Análisis de Indicadores

### Análisis de Microorganismos Patógenos

- Recuento de *Bacillus cereus*
- Recuento de *Clostridium sulfito reductor*
- Recuento de *Staphylococcus aureus*
- Recuento de *Escherichia coli*
- Detección de *Pseudomonas aeruginosa*
- Ausencia/Presencia *Vibrio spp*
- Ausencia/Presencia *Vibrio cholerae*
- Ausencia/Presencia *Vibrio parahaemolyticus*
- Ausencia/Presencia *Listeria monocytogenes*
- Ausencia/Presencia *Salmonella spp*
- Ausencia/Presencia *Campylobacter spp*
- Ausencia/Presencia *Escherichia coli* O157:H7
- Ausencia/Presencia *Escherichia coli* STEC\*\*

## ALIMENTOS Y BEBIDAS

## Cromatografía, bromatología y fisicoquímica

### Servicios

- Tabla de Alimentos según resolución 810 de 2021
- Requerimientos FDA
- Análisis Sensorial
- Análisis de contaminantes\*\*
- Análisis de Aditivos\*\*

### Vitaminas (HPLC)\*\*

- Vitamina A
- Vitamina B1
- Vitamina B2
- Vitamina B3
- Vitamina B6
- Vitamina B9
- Vitamina B12
- Vitamina C
- Vitamina D

### Cromatografía

- Colesterol
- Plaguicidas
- Perfil de Ácidos Grasos
- Grado Alcohólico\*\*
- Grasas saturadas, insaturadas y trans

### Espectrometría de Masas

- Residuos de plaguicidas (hasta 25 pesticidas)
- Metanol en bebidas alcohólicas\*\*
- Sustancias aromatizantes y compuestos volátiles
- Variaciones en el aroma o fragancia



### Alérgenos\*\*

Determinación de alérgenos en las siguientes matrices:

- Leche
- Soya
- Gluten
- Huevo
- Pescado
- Maní
- Almendras
- Mariscos
- Histamina



## ALIMENTOS Y BEBIDAS

### Análisis de Contaminantes y Metales Pesados \*\*

- Arsénico
- Aluminio
- Cobre
- Cromo
- Plomo
- Mercurio
- Cadmio
- Estaño
- Melanina
- Monómero de cloruro de vinilo
- Aflatoxinas
- Ocratoxinas
- Deoxinavalenol
- Nitratos

### Minerales\*\*

- Hierro
- Calcio
- Sodio
- Zinc
- Selenio
- Potasio

## Cromatografía, bromatología y fisicoquímica

### Análisis de Conservantes\*\*

- Ácido benzoico o benzoato de sodio
- Ácido sórbico o sorbato de potasio



### Aditivos\*\*

- Colorantes
- Conservantes
- Antioxidantes
- Edulcorantes
- Aromas
- Potenciadores del sabor
- Acidulantes y correctores de la acidez



# ALIMENTOS Y BEBIDAS

## Cromatografía, bromatología y fisicoquímica

### Fisicoquímica

- pH
- Turbiedad\*\*
- Densidad
- Viscosidad\*\*
- Punto de Fusión

### Bromatológico

- Humedad
- Sólidos totales\*\*
- Cenizas
- Carbohidratos
- Calorías
- Azúcares totales
- Azúcares adicionados
- Grasas
- Colesterol
- Fibra dietaria\*\*
- Proteína\*\*
- Acidez
- Índice de saponificación
- Índice de refracción\*\*
- Índice de yodo\*\*
- Fósforo
- Fosfatos
- Grados brix
- Nitrógeno volátil\*\*
- Organolépticos
- Pectina

### Espectrofotometría

- Almidón\*\*
- Fósforos
- Fosfatos
- Metanol\*\*
- Nitratos\*\*
- Nitritos\*\*



# INDUSTRIA FARMACÉUTICA

## Usamos metodología USP

### Campos de aplicación

- Centrales de Mezcla
- Quirófanos A, B y C
- Sala de exploración por endoscopia
- Sala de cuidados intensivos
- Habitaciones con riesgos de infecciones
- Habitaciones para inmunodeprimidos
- Farmacia
- Criobiología
- Banco de órganos, tejidos y sangre
- Centros de hemodiálisis

### Servicios

- Validación microbiológica de filtros esterilizantes (cabinas)
- Validación microbiológica de áreas
- Validación de limpieza y desinfección
- Control ambiental
- Control microbiológico de equipos
- Control microbiológico de personal (punta de guantes e indumentaria)
- Simulación de llenado aséptico
- Endotoxinas en producto terminado y aguas
- Prueba de esterilidad en producto terminado
- Recuento microbiológico en producto terminado y materia prima
- Tipificación microbiana\*\*
- Identificación de cepas\*\*
- Prueba de desafío de desinfectantes
- Recuento microbiológico de detergentes
- Análisis microbiológico y fisicoquímico de agua para procesos
- Análisis microbiológico de agua potable, agua purificada y agua para inyección
- Microbiología y fisicoquímica para cannabis
- Potencia de cannabis\*\*

# AGUAS

## Análisis para agua potable, tratada de consumo humano y piscinas

### Cromatografía\*\*

- Trihalometanos
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP)
- Ftalatos
- Formaldehído

### Microbiología

- Análisis de Microorganismos Patógenos
- Detección de Pseudomonas aeruginosa
- Recuento de Escherichia coli
- Análisis de Indicadores
- Recuento de aerobios mesófilos
- Recuento de mohos y levaduras
- Recuento de coliformes totales



### Servicios

- Vida útil de agua envasada
- Análisis de calidad del agua
- Identificación bacteriana de Gram Negativos \*\*
- Identificación fúngica de levaduras

### Fisicoquímica



- Transparencia
- Color
- Olor
- Material flotante
- Turbiedad
- Conductividad
- pH
- Cloro residual libre
- Alcalinidad
- Cloro total
- Dureza Total

- Cloruros
- Aluminio
- Hierro
- Cobre
- Plata\*\*
- Níquel
- Amonio
- Zinc
- Fosfatos
- Molibdeno\*\*
- Manganeso

- Calcio
- Sulfatos
- Fluoruros
- Magnesio
- Nitratos
- Nitritos
- Potencial de oxidorreducción\*\*
- Ácido cianúrico
- Cálculo de irapi
- Índice de langelier

# EMPAQUES

## Microbiología

### Análisis de Indicadores

- Recuento de aerobios mesófilos
- Recuento de mohos y levaduras
- Recuento de coliformes totales
- Recuento de coliformes fecales

### Análisis de Microorganismos Patógenos

- Recuento de *Staphylococcus aureus*
- Detección de *Salmonella spp*

### Pruebas Especiales

- Identificación bacteriana de Gram Negativos \*\*
- Identificación fúngica de levaduras\*\*

## EMPAQUES

### Cromatografía y físicoquímica



### Análisis especiales

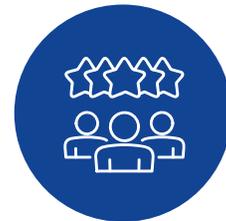
- Migración global (simulantes A, B, C y D) y específica (acetato de vinilo)
- Espesor de película\*\*
- Permeabilidad al oxígeno\*\*
- Transmisión de luz\*\*
- Transmisión de vapor de agua\*\*

# POR QUÉ ELEGIR BIALAB

Acompañamiento  
360



Nuestro valioso  
equipo técnico



Robustez del  
sistema



Control metrológico  
en tiempo real



Comunicación rápida  
y efectiva



Relación  
costo/beneficio



# CERTIFICACIONES Y ORGANISMOS QUE RESPALDAN NUESTRA OPERACIÓN



ISO/IEC 17025:2017  
21.LAB.053

Ingrese para ver el  
alcance de acreditación



## ONAC

Contamos con la certificación ISO/IEC 17025:2017, que establece los requisitos generales para la competencia de laboratorios de calibración y de ensayo; con el número 21-LAB-053, para el siguiente alcance:

- Laboratorio autorizado para la realización de toma de muestras y análisis por fisicoquímica, cromatografía, espectrometría de masas y recuento en placa en alimentos y bebidas para consumo humano.



INSTITUTO  
NACIONAL DE  
SALUD

## Ministerio de Salud y Protección Social

Somos parte de la red Nacional de Laboratorios (RELAB); además, nos encontramos inscritos en el Programa Interlaboratorio del Control de Calidad de Agua Potable (PICCAP), Decreto 1575 de 2007.

Laboratorio autorizado para la realización de análisis fisicoquímicos y microbiológicos de agua para el consumo humano, Resolución 0172 de 2022.

# CONTACTO

+57 311 575 80 63  
+57 321 351 40 17

comercial@bialab.co

www.bialab.co

Via Guatiguará Kilometro 3 Vereda  
Guatiguará Lote 4 - Piedecuesta

in bialab.co Bialab Laboratorios

