

### CUENTE CON NOSOTROS PARA:

- Controlar la calidad de su producción y/o materia prima.
- Asesorarle en la selección de tecnología para mejorar la calidad de sus productos.
- Mantener un estándar de calidad.
- Detectar y superar problemas microbiológicos.
- Verificar el contenido nutricional de sus productos.
- Asesorarle en la formulación de procesos alimenticios.
- Capacitarle en BPM, Inocuidad alimentaria.

### CAPACITACIÓN Y / O ASESORÍA TÉCNICA

- Buenas Prácticas de Manufactura
- Procedimientos Operativos Estandarizados (POE)
- Procedimientos operativos Estandarizados de Sanitación (POES)

### SERVICIOS ESPECIALES

- Muestreo In situ
- Muestreo Ambiental
- Interpretación de resultados



*La mejor herramienta para enfrentar la globalización, es la calidad*



### PARA MAYOR INFORMACIÓN, ¡CONTÁCTENOS!



Km 3 ½ Carretera Norte, Semáforos del  
Nuevo Diario 300 mts. abajo.  
Managua, Nicaragua

**Celular: 85508699**



2249-3835 / 2249-5697



[repcion.labal@mific.gob.ni](mailto:repcion.labal@mific.gob.ni)

### Horario de Atención:

Lunes a Viernes  
8:00 am. - 5:00 pm.



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

## MIFIC

Ministerio de Fomento, Industria y Comercio



*Al servicio de la Industria Alimentaria*

**CRISTIANA, SOCIALISTA Y SOLIDARIA**

## ¿Quiénes Somos?

El LABAL es una entidad científico técnica, dedicada al apoyo de la Industria Alimentaria. Para ello contamos con personal calificado de amplia experiencia y tecnología de punta.

## Nuestra Misión

Satisfacer las necesidades de nuestros clientes con el aseguramiento de la calidad de nuestro trabajo, el cumplimiento de normas nacionales e internacionales y la mejora continua.

## Nuestra Visión

Ser el laboratorio líder de referencia, que contribuya al control de la calidad y al desarrollo de la Industria Alimentaria, promoviendo la utilización de tecnologías limpias.

## Nuestros Clientes

Formamos una gran familia con MIPYMES y Grandes Empresas, Universidades, Entidades Gubernamentales, Organismos Internacionales, ONGs, Importadores y Exportadores.

Les ofrecemos resultados precisos y confiables, en un marco de ética profesional, calidad, responsabilidad y confidencialidad.



Al servicio de la Industria Alimentaria

## Servicios que brindamos

ANÁLISIS EN ALIMENTOS,  
BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y AGUAS,  
BEBIDAS CARBONATADAS Y NO CARBONATADAS

### FISICO QUÍMICOS

- Proximal completo o Bromatológico en alimentos (Humedad-Proteína-Grasa-Fibra-Ceniza).
- Carbohidratos.
- Datos de Nutrición (Tabla Nutricional)
- Calidad de granos.
- Análisis en leche y sus derivados.
- Análisis en productos de alimentos balanceados.
- Análisis en grasas y aceites.
- Análisis en Agua (Dureza, Alcalinidad, Cloruro pH, Hierro, Calcio, Sólidos totales, Cobre, Sodio, Potasio, Magnesio, Temperatura).
- Determinación de Minerales y Metales pesados presentes en alimentos y bebidas: Calcio, Hierro, Sodio, Potasio, Arsénico, Aluminio, Cadmio, Cobre, Cobalto, Magnesio, Mercurio, Plomo, Silicio, Selenio, Níquel.

### CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA EFICACIA (HPLC)

- Vitaminas Hidrosolubles, ( Vitamina B1 - B2 - B3- B6 - B12 y C).
- Vitaminas Liposolubles, ( A E D, K1 y K2 ), Preservantes (Benzoato de sodio, Ácido Benzoico, Sorbato de Potasio).
- Micotoxinas: Aflatoxinas.

## ANÁLISIS POR CROMATOGRAFÍA DE GASES

Cromatografía líquida de Gases: Colesterol, Grasa Saturada, Grasa insaturada, Grasa Poliinsaturada, Grasa Trans, Metanol, 2 - Propanol, Alcoholes Superiores, Ésteres, Aldehídos en bebidas alcohólicas.

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

- **Indicadores Sanitarios:** Bacterias aerobias Mesófilas, Mohos, Levaduras, Staphylococcus Aureus y Bacillus Cereus.
- **Indicadores Patógenos:** Coliformes totales, Coliformes fecales, E coli y Salmonella sp.
- **Diagnósticos Higiénicos Sanitarios**
- **Hisopados a:** Mesas, Utensilios, Equipos Paredes y Manipuladores de alimentos.

