

CENAM

El Centro Nacional de Metrología, es el laboratorio nacional de referencia en materia de mediciones en México.

Es responsable de establecer y mantener los patrones nacionales, ofrecer servicios metroológicos como calibración de instrumentos y patrones, certificación y desarrollo de materiales de referencia, cursos especializados en metrología, asesorías y venta de publicaciones.

Mantiene un estrecho contacto con otros laboratorios nacionales y con organismos internacionales relacionados con la metrología, con el fin de asegurar el reconocimiento internacional de los patrones nacionales de México y, consecuentemente, asegurar la calidad de los productos y servicios de nuestro país.



CARNE
PROCESADA



CENTRO NACIONAL DE METROLOGÍA

Km 4.5 Carretera a los Cues
Municipio el Marques
CP76246
Querétaro, Mexico.

Para mayor información comunicarse al correo electrónico:

servicios_evaluacion@cenam.mx

Inscripciones y pagos:

Lic. Maribel Medina González.
Coordinador de ensayos de aptitud.
Tele fono: +52 (442) 2110500 / 04 ext.3006
Correo electrónico: mmedina@cenam.mx

M. en C. Ana María Lora Sánchez.
Responsable Técnico del EA en CENAM
Teléfono: +52 (442) 2110500 / 04 ext.3929
Correo electrónico: alora@cenam.mx

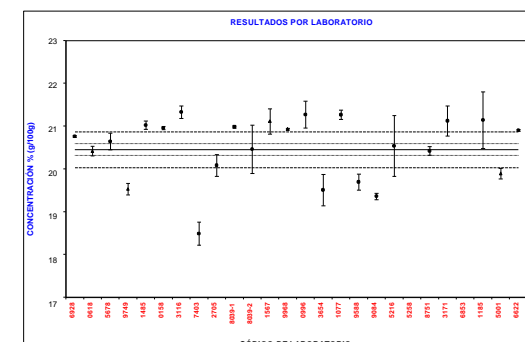
Si estás interesado en una asesoría para estimar la incertidumbre asociada a la medición de la fracción de masa de los ácidos grasos, previo al envío de resultados, envía un correo a aavila@cenam.mx para solicitar una cotización.

2019

ENSAYO DE APTITUD PARA MEDICIÓN DE CARNE PROCESADA

Parámetros Bromatológicos y ácidos grasos

CNM-EA-630-0018/2019



Normatividad nacional:

NOM-086-SSA1-1994. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas.



Introducción.

La carne es un alimento rico en nutrientes, aporta del 16 al 22% de las proteínas, es fuente de vitamina B12, rica en minerales como Zn, Fe, P, Ca y Mg. Su contenido de grasa depende de la especie.

Debido a las exigencias del mercado, es primordial que los productores y laboratorios tengan la capacidad de demostrar la calidad de productos, servicios y métodos de ensayo.

Para soportar dicha confiabilidad, CENAM realiza ensayos de aptitud de parámetros nutrimentales en diferentes matrices de alimentos.

Participar en ensayos de aptitud, permite a los laboratorios evaluar su desempeño para demostrar la confiabilidad de los resultados a través de la medición de un material homogéneo, bien caracterizado y en el que los valores de referencia asignados sean comparables a nivel nacional e internacional y trazables al Sistema Internacional de Unidades (SI).

Los resultados de este EA son reconocidos para acreditaciones nacionales e internacionales.

Identificación del ensayo.

CNM-EA-630-0018/2019.

Ensayo de aptitud para la medición de parámetros bromatológicos y ácidos grasos en carne procesada.

El EA-630-0018/2019, está diseñado para evaluar el desempeño de los participantes en la medición de parámetros bromatológicos (sólidos, cenizas, proteína, carbohidratos) y ácidos grasos (ácido mirístico, palmítico, esteárico, oleico, linoleico), en carne procesada.

Para la prueba, se utilizará un material de referencia certificado como muestra ciega (muestra a medir), de esta manera los participantes pueden evaluar su desempeño con base a valores de referencia certificados, mismos que son comparables con otros institutos de metrología del mundo y trazables al SI de unidades (www.bipm.org ó <http://www.bipm.org/jctlm/>).

La evaluación estadística de los resultados, a través del valor zeta griega ζ , estará a cargo de CENAM, comparando los valores de referencia y sus incertidumbres asociadas asignados para cada mensurando.

Si desea participar, envíe su solicitud a través de la liga <http://www.cenam.mx/servicios/paptitudtecnica/pmateriales.aspx>, seleccionando el CNM-EA-630-0018/2019.

Fechas de realización.

Límite de inscripción:	31-mayo-2019
Envío de la muestra y protocolo:	11-junio-2019
Envío de Resultados al CENAM:	16-agosto-2019
Envío del Informe Final:	27-septiembre-2019

Intervalos de fracción de masa.

La muestra de análisis, se trata de un material de referencia certificado de carne procesada. Las fracciones de masa de los parámetros convocados en esta prueba, se encuentran en los intervalos siguientes:

- **Sólidos: 30.0 a 50.0 (g/100 g)**
- **Cenizas: 1.0 a 6.0 (g/100 g)**
- **Proteína: 5.0 a 25 (g/100 g)**
- **Carbohidratos: 0.5 a 5.0 (g/100 g)**
- **Ácido Mirístico: 0.1 a 0.4 (g/100 g)**
- **Ácido Palmítico: 2.0 a 8.0 (g/100 g)**
- **Ácido Esteárico: 0.5 a 4.0 (g/100 g)**
- **Ácido Oleico: 4.0 a 8.0 (g/100 g)**
- **Ácido Linoleico: 1.0 a 5.0 (g/100 g)**



Costo: \$ 8,280.00 pesos, más gastos de envío, más iva.

El costo incluye la muestra de análisis, la participación en el seminario de discusión y el reporte final de los resultados.

Para asegurar la calidad de las mediciones mediante el uso de controles de medición, se encuentran disponibles a la venta los MRC: DMR-528a, Aceite Vegetal y DMR-274g, Leche entera en polvo, entre otros. Puede solicitarlos a través de la liga: <http://www.cenam.mx/VentaMateriales/CondicionaServ.aspx>