

Multianalityca

Laboratorio de Análisis
& Aseguramiento de la Calidad



Multianalityca

Somos un Laboratorio Acreditado que realiza análisis para el Aseguramiento y Control de la Calidad en productos de la Industria de Alimentos y Bebidas, Agua, Suplementos Nutricionales, Cosméticos, Productos Higiénicos, Naturales y Veterinarios.



Clientes

Formamos parte del éxito empresarial de más de 3000 empresarios, emprendedores nacionales y extranjeros.



Trayectoria

Más de 15 años dedicados a satisfacer las necesidades de nuestros clientes



Calidad

Trabajamos con los más altos estándares de calidad, políticas de seguridad ocupacional y medio ambiente

Misión

Proveer servicios de análisis de laboratorio de alta calidad con resultados confiables y oportunos para la Industria Alimenticia, Veterinaria, Cosmética, Productos Naturales e Higiénicos, utilizando técnicas analíticas reconocidas internacionalmente y con el personal debidamente capacitado y calificado.

Visión

Ser el laboratorio de elección para la Industria durante su cadena productiva ofertando análisis de control de calidad en forma eficiente y completa, para satisfacer sus más altos requerimientos.

Acreditación

Estamos acreditados a nivel nacional conforme a la NTE INEN ISO/IEC 17025:2018 por el SAE (Servicio de Acreditación Ecuatoriana). Trabajamos con competencia técnica reconocida internacionalmente por la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios (ILAC) brindando seguridad y confianza en los resultados emitidos.



International
Organization for
Standardization



SERVICIO
DE ACREDITACIÓN
ECUATORIANO

Acreditación N° SAE LEN 09-008
LABORATORIO DE ENSAYOS

Consulta nuestro alcance de acreditación en: www.acreditacion.gob.ec

Servicios

Laboratorio Análisis

Alimentos y bebidas
Agua
Suplementos Nutricionales
Cosméticos
Productos Higiénicos
Productos Naturales
Productos Veterinarios

Notificación Sanitaria

Cumplimiento de normativa

Análisis Microbiológicos
Análisis Físicoquímicos
Análisis Instrumentales

Etiquetado Nutricional

Sistema gráfico

Semáforo Nutricional

Estudio de Estabilidad

Tiempo de Vida Útil

Análisis para la Industria

Análisis para cumplimiento de BPM

Toma de muestras in situ

Superficies inertes
Superficies vivas
Análisis ambiental
Agua Potable
Materia Prima
Producto Terminado

Catering Empresas

Control y monitoreo de alimentos de
consumo colectivo

Catering empresarial

Buffets hoteleros
Restaurantes

Multianálityca

Laboratorio de análisis



Análisis Serv

Alimentos y bebidas

- Cacao y derivados
- Aceites y grasas
- Condimentos, salsas y aderezos
- Bebidas y gaseosas
- Bebidas alcohólicas
- Café, infusiones y té
- Frutas, Hortalizas y Derivados
- Confitería
- Carne y Productos marinos
- Quesos, Yogurt y Lácteos
- Granos y Cereales
- Snacks y Bocaditos
- Panadería y Pastelería

Agua

- Agua embotellada
- Agua potable
- Aguas residuales

Cosméticos

- Jabones de tocador
- Pasta dental
- Shampoo
- Cremas

Suplementos Nutricionales

- Capsulas vitamínicas
- Proteínas en Polvo

Productos Naturales

- Productos botánicos
- Extracto de hierbas

Productos Veterinarios

- Balanceado animal
- Snack para mascotas

Productos Higiénicos

- Alcohol y gel antiséptico
- Desinfectantes
- Cloro



Análisis Microbiológico

Metodologías

- >> Recuento en Placa
- >> Recuento en Petrifilm
- >> Detección Molecular



Microorganismos indicadores

Ponen de manifiesto deficiencias en la calidad microbiológica del alimento, afectando el tiempo de vida útil de tus productos.

- Aerobios Mesófilos totales
- Mohos y levaduras
- Enterobacterias
- Coliformes Totales
- Coliformes Fecales

Otros Microorganismos

- Bacterias sulfito reductoras
- Bacterias probióticas
- Bacterias ácido lácticas
- Bacterias acidófilas
- Microorganismos anaerobios
- Microorganismos anaerobios termófilos
- Microorganismos esporulados
- Microorganismos esporulados termófilos
- Microorganismos aerobios termófilos
- Microorganismos psicrófilos
- Microorganismos halófilos

Microorganismos índices

Su presencia en alimentos indica la posible presencia de microorganismos patógenos que pueden afectar la salud de tus clientes.

- *Escherichia coli*
- *Pseudomonas aeruginosa*
- *Staphylococcus aureus*
- *Staphylococcus coagulasa positiva*
- *Candida albicans*
- *Clostridium perfringens*
- *Lactobacillus spp.*
- *Salmonella spp.*
- *Listeria spp.*
- *Listeria monocytogenes*
- *Escherichia coli O157:H7*
- *Vibrio cholerae*
- *Vibrio parahaemolyticus*



Validación de Desinfectantes

Comprobamos la efectividad de productos desinfectantes, evaluando concentración y tiempo de contacto con distintos tipos de bacterias y hongos.

Ensayos cuantitativos y cualitativos.



Bacterias más comunes:

- *Bacillus cereus*
- *Escherichia coli*
- *Pseudomona aeruginosa*
- *Salmonella typhimurium*
- *Staphylococcus aureus*

Otros:

- *Klebsiella pneumoniae*
- *Listeria monocytogenes*
- *Citrobacter freundii*
- *Clostridium perfringens*
- *Lactobacillus acidophilus*

Hongos más comunes:

- *Candida albicans*
- *Penicillium chrysogenum*
- *Tricophyton rubrum*
- *Aspergillus brasiliensis*

Eficacia antimicrobiana Prueba de desafío "Challenge test"

El análisis tiene como objetivo garantizar la eficacia de los conservantes añadidos a los productos farmacéuticos y cosméticos.

- *Escherichia coli*
- *Pseudomona aeruginosa*
- *Staphylococcus aureus*



Control

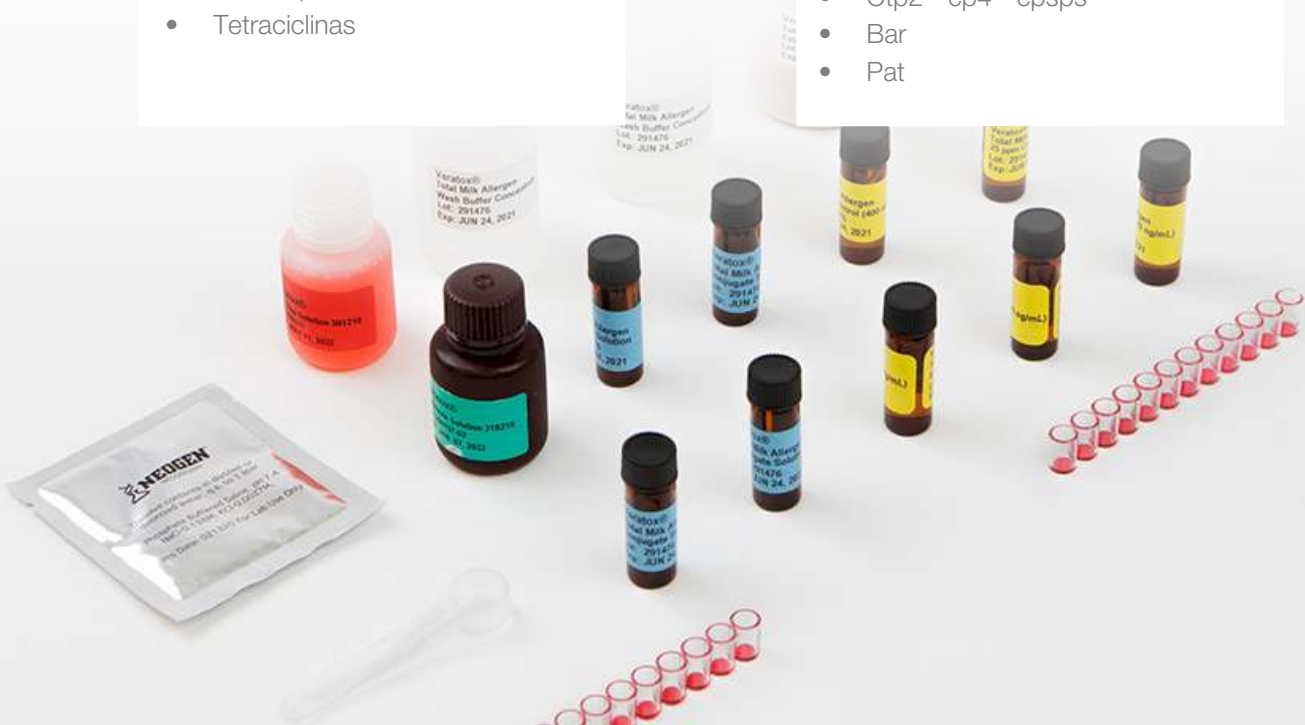
- >> Inmunofluorescencia
- >> Inmunocromatografia

- Gluten
- Soya
- Almendra
- Huevo
- Leche
- Mostaza

- Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)
- Aflatoxina M1 (Leche)
- Ocratoxinas
- Fumonisin
- Zearalenone
- Vomitoxin DON

- Betalactámicos
- Sulfonamidas
- Cefalosporinas
- Tetraciclinas

- Promotor 35S CaMV
- Termiador NOS
- Ctp2 - cp4 - epsps
- Bar
- Pat



Análisis Físico-Químico Instrumental

- >> Absorción atómica
- >> Volumetría
- >> Gravimetría
- >> Cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC)
- >> Cromatografía de gases

Desarrollamos metodologías en la determinación de principios activos para productos controlados por ARCSA y AGROCALIDAD

Vitaminas

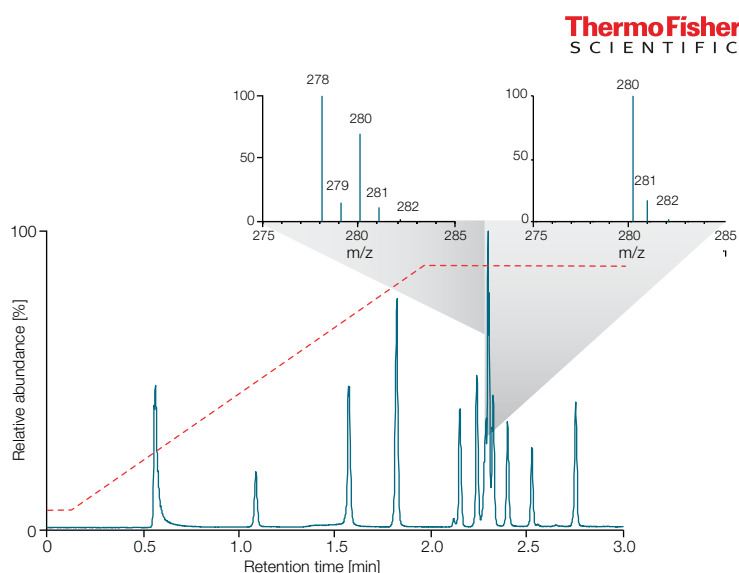
Vitamina A	Retinol Acetato Retinol Palmitato
Vitamina B	
B1	Tiamina
B2	Riboflavina
B3	Niacina
B5	Ácido Pantoténico
B6	Piridoxina
B7	Biotina
B9	Ácido fólico
B12	Cianocobalamina
Vitamina C	Ácido ascórbico)
Vitamina D	
D2	Ergocalciferol
D3	Colecalciferol
Vitamina E	Tocoferol
Vitamina K	Filoquinona

Conservantes alimentarios

- Ácido sórbico
- Ácido benzoico
- Sorbato de potasio
- Benzoato de sodio
- Propionato de calcio

Polialcoholes

- Sorbitol
- Manitol
- Xilitol
- Maltitol



Metales

Na Sodio	K Potasio	Ca Calcio	Mg Magnesio	Fe Hierro	Zn Zinc	Cu Cobre	P Fósforo
-------------	--------------	--------------	----------------	--------------	------------	-------------	--------------

Metales Pesados

Pb Plomo	Cd Cadmio	Cr Cromo	Cr Cromo	As Arsénico	Hg Mercurio	Sn Estaño	Al Aluminio	Se Selenio	Sb Antimonio	Ba Bario	Mn Manganeso	Be Berilio	Si Silicio
-------------	--------------	-------------	-------------	----------------	----------------	--------------	----------------	---------------	-----------------	-------------	-----------------	---------------	---------------

Pesticidas

Organoclorados

alpha-BHC
beta-BHC
gama -BHC (Lindano)
delta-BHC
Heptacoloro
Aldrin
Heptacoloro epoxido Isómero B
gama-Clordano
alpha-Clordano
Endosulfan I
4,4'-DDE
Dieldrin
Endrin
Endosulfan II (Beta Isómero)
4,4'-DDD
Endrin Aldehido
Endosulfan Sulfato
4,4'-D DT
Endrin Cetona
Metoxicloro

Organonitrogenados

Ametrina
Anilazina
Atrazina
Bromacil
Butaclor
Butilato
Cianazina
Eptan
Hexazinona
Metolacolor
Pendirmetalina
Prometrin
Propaclor
Propazina
Simazina
Terbacil
Terbutilazina
Trifluralin

VOCs Compuestos orgánicos volátiles

Alcanoclorados
Tetracloruro de carbono
Diclorometano
1,2 dicloroetano
1,1,1 tricloroetano
1,1,2 tricloroetano
1,2-dicloropropano
1,2-Dibromo-3-cloropropano
1,2-dibromoetano

Entenoclorados
Cloruro de Vinilo
1,1 dicloroetano
Cis-1,2 dicloroetano
Trans-1,2 dicloroetano
1,1-dicloropropeno
1,3-dicloropropeno
Tricloroetano
Tetracloroetano
Hexaclorobutenedio

Hidrocarburos aromáticos

Benceno
Tolueno
m+p-Xileno
o-Xileno
Xileno Total
Etilbenceno
Estireno
Clorobenceno
1,2-diclorobenceno
1,4-diclorobenceno
1,2,4-triclorobenceno

Piretrinas

Piretrina I
Piretrina II
Cinerina I
Cinerina II
Jasmolina I
Jasmolina II

Piretroides

Cypermetrina
Deltametrina
Permetrina
Tetrametrina

Organofosforados

Forate
Dimetoato
Terbufos
Diazinon
Malation
Clorpirifos
Paration
Azinfos

Carbamatos

Aldicarb
Aldicarb Sulfona
Aldicarb Sulfoxido
Carbaril
Carbofuran
3-Hidroxi Carbofuran
Metiocarb
Metomil
Oxamil
Baygón

Trihalometanos (THM)

Cloroformo(CHCl₃)
Bromodiclorometano (CHCl₂Br)
Dibromoclorometano(CHClBr₂)
Bromoformo(CHBr₃)
Sumatoria de trihalometanos

Screening de compuestos

>> Productos Naturales

Conoce con precisión la totalidad de compuestos los bioactivos y funcionales que contienen tus extractos, concentrados, esencias y productos naturales que comerciales.

- Flavonoides

Aminoácidos

Aminoácidos Totales

Histidina	Alanina - Tirosina
Arginina	Prolina
Serina	Metionina
Aspartico	Fenilalanina
Glutamico	Treonina
Lisina	Isoleucina
Glicina	Leucina
Valina	Triptófano

Análisis de CBD y THC

>> Productos con Cáñamo (*Cannabis sativa*)

Tetrahidrocannabinol (THC)

Compuesto **psicoactivo** que produce los efectos alucinogenos asociados con el consumo de marihuana.

El contenido de THC en productos de cáñamo generalmente no debe superar el 0.3%.

Cannabidiol (CBD)

Compuesto **no psicoactivo** a diferencia del THC, el CBD no produce alteraciones mentales.



Análisis para la obtención de

Notificación Sanitaria



Información Nutricional

Humedad
Ceniza
Sodio (Cloruro de sodio)
Calorías
Colesterol
Proteína

Carbohidratos

Azúcares totales (Glucosa, Lactosa, Sacarosa, Fructosa)
Carbohidratos Totales

Grasas (Perfil Lipídico)

Grasa Total
Grasas saturadas
Grasas monoinsaturadas
Grasas poliinsaturadas
Grasas trans

Fibra

Fibra bruta
Fibra dietaria insoluble
Fibra dietaria soluble
Fibra dietaria total

Productos líquidos

Sólidos totales
Densidad de líquidos

Sistema Gráfico

Semáforo Nutricional

Azúcar, Grasa y Sodio

Modelos

Tabla Nutricional según:

Desarrollo de modelos de tabla nutricional según:

Legislación ECUATORIANA



SERVICIO
ECUATORIANO DE
NORMALIZACIÓN

Legislación EUROPEA



Your
Europe

Legislación USA



Análisis de Estabilidad

Realizamos el estudio de vida útil con:

Almacenamiento en: Cámara Normal

Producto almacenado a la temperatura de conservación sugerida por el fabricante, solo se controla temperatura y humedad del almacenamiento.



22 a 25°C
Ambiente



2 a 8°C
Refrigeración



-10 a -25°C
Congelación

Almacenamiento en: Cámara Acelerada

Producto almacenado bajo condiciones aceleradas de temperatura y humedad.



Temperatura: $40 \pm 2^\circ\text{C}$
Humedad: $75 \pm 5\% \text{HR}$

Condiciones aceleradas	Tiempo real equivalente
1 mes	4 meses
45 días	6 meses
3 meses	1 año
6 meses	2 años
9 meses	3 años
18 meses	6 años



Multianálityca

Análisis para la Industria



Análisis para el control de BMP

Buenas practicas de Manufactura

Toma de muestras in situ

Ofrecemos el servicio de toma de muestras in situ en sus empresas garantizando que la toma y transporte de las muestras se realizan de forma correcta y segura, asegurando la precisión y confiabilidad de los resultados emitidos.



Tu empresa



Multianalityca



Ambientes de producción

Control microbiológico

Analizamos la calidad microbiológica de tus ambientes de manufactura y producción, para controlar las condiciones higiénicas en las que son elaborados tus productos y empaques que tengan contacto con alimentos de consumo humano o animal.

>> Técnicas de Sedimentación

Microorganismos analizados.

Aerobios totales

Hongos: Mohos y Levaduras

Salmonella spp

Listeria spp

Listeria monocytogenes

Enterobacterias

Coliformes totales



Agua

Control microbiológico / fisicoquímico

Analizamos la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua utilizada en procesos de producción.

Garantizando que cumpla con los requisitos nacionales.

>> Agua potable

>> Agua tratada

>> Agua de cisterna

>> Agua residuales

Normas de Cumplimiento:

NTE INEN 1108. Agua para consumo humano.

NTE INEN 2200. Agua purificada y envasada.



Superficies

Control microbiológico

Analizamos la calidad microbiológica de las superficies que tiene contacto con los productos de consumo humano o animal, asegurando condiciones higiénicas de manufactura y evitando la contaminación cruzada durante toda la cadena productiva.

- >> Técnicas de Hisopado
- >> Técnicas de Enjuague

Superficies INERTES

- Equipos y utensilios de procesamiento
- Indumentaria y ropa de producción
- Envases y fundas plásticas / ecológicas

Superficies VIVAS

Verificación de procesos de limpieza y desinfección de manos:

- Manos / Guantes del personal

Microorganismos analizados.

Aerobios totales
Enterobacterias
Coliformes totales
S. aureus
Mohos y Levaduras



Catering

- >> Catering hospitalario
- >> Catering corporativo
- >> Catering industrial
- >> Catering hotelero
- >> Buffets / Restaurantes

Control de Calidad en la alimentación colectiva, sabemos la importancia de la inocuidad en los alimentos preparados.

Monitorea la calidad de tus productos en nuestro Laboratorio especializado en Microbiología y cumple con los más altos estándares de inocuidad nacionales y extranjeros.

Toma de muestras in situ

Análisis de Alimentos preparados

- Platos fuertes
- Guarniciones
- Postres
- Jugos y bebidas
- Frutas y ensaladas
- Cremas y sopas

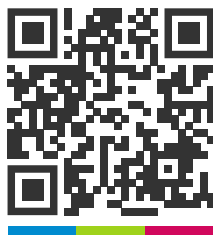
Análisis de superficies vivas:

- Manos de cocineros

Análisis de superficies inertes:

- Vajilla
- Equipos de procesamiento
- Mesas de preparación
- Tablas de picar





Multianalityca

Catálogo de Servicios 2025

Quito - Ecuador. Jorge Erazo N50-109 y Homero Salas.
©2025 Multianalityca S.A. Todos los derechos reservados

 Jorge Erazo N50-109 y Homero Salas. Quito-Ecuador.  (02) 330 0247 / (02) 330 0674

 095 885 0928 / 099 428 8140    @multianalityca