

## REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN DE MUESTRAS DE LA COORDINACIÓN DE CIALOA

<u>TIPO DE MUESTRA</u>	<u>ANÁLISIS: SEGÚN ACTA DE TOMA DE MUESTRA / (DEPARTAMENTO)</u>	<u>NÚMERO DE MUESTRAS CANTIDAD MÍNIMA O PESO DE MUESTRA/SUBMUESTRA (Aproximado)</u>	<u>TEMPERATURA DE RECEPCIÓN Y CONSERVACIÓN</u>	<u>OBSERVACIONES</u>
• Agua	MICROBIOLÓGICO (MB)	Mínimo : 500ml en frasco estéril	REFRIGERADO	
	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)	Mínimo: 1000ml		
Hisopados o esponjados contenidos en bolsas tipo whirlpak o en tubo hermético.	MICROBIOLÓGICO (MB)	-----	REFRIGERADO	
• Polvos lácteos, leche condensada. • Leches y cremas UAT.	MICROBIOLÓGICO (MB) PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA) AFLATOXINA M1 (ED)	<b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra  <b>Cantidad:</b> Envase Original o peso aproximado: 300g por envase  Las muestras deben ingresar en envases separados para cada Departamento	TEMPERATURA AMBIENTE	
• Dulce de leche	MICROBIOLÓGICO (MB) PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA) Ac. SORBICO (ED)	<b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra  <b>Cantidad:</b> Mínimo: frasco de 250g  Las muestras deben ingresar en frascos separados para cada Departamento	TEMPERATURA AMBIENTE	
• Quesos muy alta y alta Humedad	MICROBIOLÓGICO (MB)	<b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra	REFRIGERADO	
• Quesos Mediana humedad** y Quesos baja humedad	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA) Ac. SORBICO (ED) AFLATOXINA (ED)	<b>Cantidad:</b> 300 g y espesor mínimo de 5 cm  Las muestras deben ingresar en envases separados para cada Departamento.	TEMPERATURA AMBIENTE	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos lácteos ultrapasteurizados</li> <li>• Cuajos</li> <li>• Manteca, margarina, butter oil</li> <li>• Crema a granel y crema NO UAT</li> <li>• Yogures y postres</li> </ul>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra</p> <p><b>Cantidad:</b> 300 g</p>	REFRIGERADO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche concentrada y Leche fluida NO UAT</li> </ul>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)</p> <p>AFLATOXINA M1 (ED)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra</p> <p><b>Cantidad:</b> 300 g</p> <p>Las muestras deben ingresar en envases separados para cada Departamento</p>	REFRIGERADO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helados</li> </ul>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra</p> <p><b>Cantidad:</b> 300 g</p>	CONGELADO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huevo en polvo</li> </ul>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra</p>	TEMPERATURA AMBIENTE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huevo líquido</li> </ul>	<p>ACIDOS ORGÁNICOS (ED)</p>	<p><b>Cantidad:</b> 300 g</p>	REFRIGERADO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentos lácticos y cárnicos</li> </ul>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p>	<p><b>2 Unidades</b></p>	CONGELADO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harinas de carne y hueso, harina de sangre, carne desecada y curada.</li> <li>• Harinas y solubles de pescado.</li> <li>• Alimentos balanceados para rumiantes y mascotas.</li> <li>• Materias primas de alimentos balanceados</li> <li>• Gelatina.</li> </ul>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>COMPONENTES DE ORIGEN ANIMAL (ED)</p> <p>IDENTIFICACION DE ESPECIES (ED)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra</p> <p><b>Cantidad:</b> 500 g</p>	TEMPERATURA AMBIENTE	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Productos cárnicos refrigerados (carne cruda roja y blanca)</b></li> <li>• <b>Chacinados y salazones</b></li> <li>• <b>Semiconservas</b></li> <li>• <b>Menudencias</b></li> </ul>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)</p> <p>CONSERVANTES (ED)</p> <p>SOJA (ED)</p> <p>IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES (ED)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra</p> <p><b>Cantidad:</b> 300 g Trozo único salvo que sea feteado</p>	<p><b>REFRIGERADO</b></p>	<p>Las muestras de carne picada o hamburguesas para investigación de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 deben estar constituidas por 5 (cinco) subunidades congeladas, de por lo menos 100 g de peso cada una de ellas o en su defecto una muestra única de 500g.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Productos cárnicos congelados (carne roja y blanca)</b></li> </ul>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)</p> <p>SOJA (ED)</p> <p>IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES (ED)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra</p> <p><b>Cantidad:</b> 300 g</p>	<p><b>CONGELADO</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Carne Vacuna Cruda CIRCULAR 4210 B</b></li> </ul>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p>	<p><b>MUESTRA:</b> Una bolsa no estéril conteniendo 3 bolsas tipo Whirlpack (1-2-3) acompañada por el Anexo II (a) "Protocolo de toma de muestra oficial STEC/Salmonella". En el caso de ser muestra de seguimiento, deberá estar acompañada por el Anexo II (b) "Protocolo de toma de muestra de seguimiento (ms)"</p> <p>-Se considera una MUESTRA PARA ANALISIS cuando el peso del conjunto de las bolsas 1 y 2 que conforman el N60, pesan entre 325 y 375 g.</p> <p>Se consideran dos MUESTRAS PARA ANALISIS cuando el peso del conjunto de las bolsas 1 y 2 que conforman el N60, pesan entre 376-750 g.</p> <p>Cuando el peso del conjunto de las bolsas 1 y 2 sea superior a los 750 g, la muestra deberá rechazarse.</p> <p>Cuando el peso del conjunto de las bolsas 1 y 2 sea inferior a los 325 g, la muestra deberá rechazarse.</p> <p>Se deberá registrar el peso en el Anexo correspondiente.</p>	<p><b>Temperatura menor o igual a 15°C medida en superficie</b> Se deberá registrar la temperatura en el Anexo correspondiente.</p>	<p><b>Destino EEUU</b></p> <p>La identificación de la muestra estará compuesta por el N° oficial del Establecimiento, seguido de las letras BO (de especie bovina), seguido por un guión y las letras STEC y seguido por un guión del número anual de muestras para cada Establecimiento.</p> <p>Los datos en la etiqueta identificadora de la muestra recibida deben coincidir con lo declarado en el Anexo acompañante.</p> <p>Cuando la muestra está identificada como BO-O157, deberá estar acompañada por una Declaración jurada/ Nota de Uso Previsto.</p> <p>Si la distancia del Establecimiento oficial a la DILAB está dentro de los 400 km, la fecha de recepción no debe ser mayor a 3 días de la fecha de toma. Si la distancia del Establecimiento oficial a la DILAB está fuera de los 400 km, la muestra puede llegar congelada hasta 5 días posteriores a la fecha de toma. <i>Caso contrario la muestra será rechazada.</i></p>

• CARNE Desecada (Charqui)	MICROBIOLÓGICO (MB)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra  Cantidad: 300 g	TEMPERATURA AMBIENTE	
• Productos de la pesca	MICROBIOLÓGICO (MB)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra  Cantidad: 300 g	REFRIGERADO / CONGELADO	
	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)		REFRIGERADO	
• Crustáceos	SULFITOS (ED)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra  Cantidad: 500 g de parte comestible	CONGELADO	
• Subproductos de origen animal	SULFITOS (ED)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra  Cantidad: 500 g de parte comestible	TEMPERATURA AMBIENTE	
• Moluscos bivalvos	TOXINAS MARINAS (TA) (Toxinas paralizantes y toxinas lipofílicas de moluscos por el método de bioensayo)  TOXINAS MARINAS (ED) • Toxina Lipofílica de moluscos: por LC MS/MS • Toxina Amnésica de Moluscos por HPLC	Muestras para clasificación de zona e importación: Mínimo 300 g de carne sin valva para cada tipo de toxina <b>Muestras de vieiras enteras y callos de vieiras</b> para exportación según acta de toma de muestra, en acuerdo con el <b>Procedimiento para la toma de muestras de callos de vieira a bordo de buques factoría y su remisión para análisis en laboratorios oficiales (PP-01, V3)</b> Envase Original o peso aproximado:	CONGELADO	
• Moluscos bivalvos vivos	MICROBIOLÓGICO (MB)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra	REFRIGERADO	

<p>• Especies marinas y de río específicas (pertenecientes a las familias de los escómbridos y clupeidos), frescos, congelados, salados o en conserva: Mandufia, Sardina, Lacha, Sardinela, Bonito, Caballa, Albacora, Atún, Anchoíta, Rabil, Barrilete o Skipjack, Melba</p>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)</p> <p>HISTAMINA (ED)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra (conservas: mínimo 3 subunidades)</p> <p><b>Cantidad</b> 150 g (Cada subunidad muestral en conservas) 300 g otros productos</p> <p><b>PARA EXPORTACION A UE:</b> <b>9 unidades por muestra</b></p>	<p><b>CONSERVAS :</b> <b>TEMPERATURA AMBIENTE</b></p> <p><b>FRESCOS:</b> <b>(REFRIGERADO) 1 A 8°C</b></p> <p><b>CONGELADOS:</b> <b>TEMP. MENOR DE 5°C</b></p> <p><b>SALADOS:</b> <b>(REFRIGERADO) 1 A 8°C</b></p>	
<p>• Miel líquida o cristalizada</p>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>ANALISIS FÍSICOQUÍMICOS (ED)</p> <p>AZÚCARES POR HPLC (ED)</p>	<p><b>N° de muestras</b> 1 unidad</p> <p><b>Cantidad</b> 200g</p> <p>Las muestras deben ingresar en envases separados para cada Departamento</p>	<p><b>TEMPERATURA AMBIENTE</b></p>	<p>Tiempo transcurrido entre la extracción de la muestra y el ingreso a MEM: Menor o igual a 15 días en verano y 30 días el resto del año.</p>
<p>• Jalea Real</p>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>ANALISIS FÍSICOQUÍMICOS (ED)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra</p> <p><b>Cantidad</b> 50 cm<sup>3</sup> (por unidad)</p> <p>Las muestras deben ingresar en envases separados para cada Departamento</p>	<p><b>REFRIGERADO</b></p>	
<p>• Polen</p>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>ANALISIS FÍSICOQUÍMICOS (ED)</p>	<p><b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra</p> <p><b>Cantidad</b> 100g (por unidad)</p>	<p><b>TEMPERATURA AMBIENTE</b></p>	
<p>• Propóleos En bruto</p>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>ANALISIS FÍSICOQUÍMICOS (ED)</p>	<p><b>N° de muestras</b> 1 Unidad</p> <p><b>Cantidad</b> 200g</p>	<p><b>CONGELADO</b></p>	<p><b>RECIPIENTES QUE NO PERMITAN EL PASO DE LA LUZ</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propóleos Extractos</li> </ul>	MICROBIOLÓGICO (MB)  ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS (ED)	<b>N° de muestras</b> 1 Unidad  <b>Cantidad</b> 200g	<b>TEMPERATURA AMBIENTE / REFRIGERADO</b>	<b>RECIPIENTES QUE NO PERMITAN EL PASO DE LA LUZ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos cárnicos.</li> <li>• Chacinados y salazones</li> <li>Conservas y Semiconservas</li> </ul>	GLUTEN (ED)	<b>N° de muestras</b> según Acta de Toma de Muestra  <b>Cantidad:</b> 300 g	<b>REFRIGERADO / TEMPERATURA AMBIENTE (según tipo de producto)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Músculo</li> </ul>	DIGESTION ARTIFICIAL TRIQUINELOSIS (TA)	<b>N° de muestras</b> 1 Unidad  <b>Cantidad:</b> 45 g a 200 g	<b>REFRIGERADO</b>	<b>PREFERENTEMENTE DIAFRAGMA, BASE DE LA LENGUA , MASETEROS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chacinados</li> </ul>	DIGESTION ARTIFICIAL TRIQUINELOSIS (TA)	<b>N° de muestras</b> 1 unidad  <b>Cantidad:</b> 50g a 400 g	<b>REFRIGERADO / TEMPERATURA AMBIENTE (según tipo de producto)</b>	<b>SOLO MUESTRAS OFICIALES PROVENIENTES DE FOCOS O BROTES.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aditivos alimentarios</li> </ul>	ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS – INSTRUMENTAL (ED) PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)	<b>N° de muestras</b> 1 unidad  <b>Cantidad:</b> 200 g  Las muestras deben ingresar en envases separados para cada Departamento	<b>REFRIGERADO / TEMPERATURA AMBIENTE (según tipo de producto)</b>	