

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)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra Cantidad: 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)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra Cantidad: Mínimo: frasco de 250g Las muestras deben ingresar en frascos separados para cada Departamento	TEMPERATURA AMBIENTE	
• Quesos muy alta y alta Humedad	MICROBIOLÓGICO (MB)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra	REFRIGERADO	
• Quesos Mediana humedad** y Quesos baja humedad	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA) Ac. SORBICO (ED) AFLATOXINA (ED)	Cantidad: 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"> • Alimentos lácteos ultrapasteurizados • Cuajos • Manteca, margarina, butter oil • Crema a granel y crema NO UAT • Yogures y postres 	MICROBIOLÓGICO (MB) PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra Cantidad: 300 g	REFRIGERADO	
<ul style="list-style-type: none"> • Leche concentrada y Leche fluida NO UAT 	MICROBIOLÓGICO (MB) PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA) AFLATOXINA M1 (ED)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra Cantidad: 300 g Las muestras deben ingresar en envases separados para cada Departamento	REFRIGERADO	
<ul style="list-style-type: none"> • Helados 	MICROBIOLÓGICO (MB) PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra Cantidad: 300 g	CONGELADO	
<ul style="list-style-type: none"> • Huevo en polvo 	MICROBIOLÓGICO (MB)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra	TEMPERATURA AMBIENTE	
<ul style="list-style-type: none"> • Huevo líquido 	ACIDOS ORGÁNICOS (ED)	Cantidad: 300 g	REFRIGERADO	
<ul style="list-style-type: none"> • Fermentos lácticos y cárnicos 	MICROBIOLÓGICO (MB)	2 Unidades	CONGELADO	
<ul style="list-style-type: none"> • Harinas de carne y hueso, harina de sangre, carne desecada y curada. • Harinas y solubles de pescado. • Alimentos balanceados para rumiantes y mascotas. • Materias primas de alimentos balanceados • Gelatina. 	MICROBIOLÓGICO (MB) COMPONENTES DE ORIGEN ANIMAL (ED) IDENTIFICACION DE ESPECIES (ED)	N° de muestras según Acta de Toma de Muestra Cantidad: 500 g	TEMPERATURA AMBIENTE	

<ul style="list-style-type: none"> • Productos cárnicos refrigerados (carne cruda roja y blanca) • Chacinados y salazones • Semiconservas • Menudencias 	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)</p> <p>CONSERVANTES (ED)</p> <p>SOJA (ED)</p> <p>IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES (ED)</p>	<p>N° de muestras según Acta de Toma de Muestra</p> <p>Cantidad: 300 g Trozo único salvo que sea feteado</p>	<p>REFRIGERADO</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"> • Productos cárnicos congelados (carne roja y blanca) 	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p> <p>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA)</p> <p>SOJA (ED)</p> <p>IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES (ED)</p>	<p>N° de muestras según Acta de Toma de Muestra</p> <p>Cantidad: 300 g</p>	<p>CONGELADO</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Carne Vacuna Cruda CIRCULAR 4210 B 	<p>MICROBIOLÓGICO (MB)</p>	<p>MUESTRA: 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>Temperatura menor o igual a 15°C medida en superficie Se deberá registrar la temperatura en el Anexo correspondiente.</p>	<p>Destino EEUU</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 Muestras de vieiras enteras y callos de vieiras para exportación según acta de toma de muestra, en acuerdo con el 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) 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) PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS (TA) HISTAMINA (ED)</p>	<p>N° de muestras según Acta de Toma de Muestra (conservas: mínimo 3 subunidades) Cantidad 150 g (Cada subunidad muestral en conservas) 300 g otros productos PARA EXPORTACION A UE: 9 unidades por muestra</p>	<p>CONSERVAS : TEMPERATURA AMBIENTE FRESCOS: (REFRIGERADO) 1 A 8°C CONGELADOS: TEMP. MENOR DE 5°C SALADOS: (REFRIGERADO) 1 A 8°C</p>	
<p>• Miel líquida o cristalizada</p>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB) ANALISIS FÍSICOQUÍMICOS (ED) AZÚCARES POR HPLC (ED)</p>	<p>N° de muestras 1 unidad Cantidad 200g Las muestras deben ingresar en envases separados para cada Departamento</p>	<p>TEMPERATURA AMBIENTE</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) ANALISIS FÍSICOQUÍMICOS (ED)</p>	<p>N° de muestras según Acta de Toma de Muestra Cantidad 50 cm³ (por unidad) Las muestras deben ingresar en envases separados para cada Departamento</p>	<p>REFRIGERADO</p>	
<p>• Polen</p>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB) ANALISIS FÍSICOQUÍMICOS (ED)</p>	<p>N° de muestras según Acta de Toma de Muestra Cantidad 100g (por unidad)</p>	<p>TEMPERATURA AMBIENTE</p>	
<p>• Propóleos En bruto</p>	<p>MICROBIOLÓGICO (MB) ANALISIS FÍSICOQUÍMICOS (ED)</p>	<p>N° de muestras 1 Unidad Cantidad 200g</p>	<p>CONGELADO</p>	<p>RECIPIENTES QUE NO PERMITAN EL PASO DE LA LUZ</p>

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