

CONDICIONES PARA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MUESTRAS DE ENSAYO

Tipo de muestra/ Análisis	Cantidad Mínima de Muestra	Requisito de Temperatura	Observaciones
Agua (análisis microbiológico)	500 ml	refrigerada	≤ 24 horas desde la toma de muestra. Envase estéril.
Salmonella USDA producto/esponjado	300 g	Refrigerado: T máxima al recibirlo 8 °C	Dentro de las 48 hs de su recepción
Salmonella FDA producto/esponjado	300 g	Refrigerado: T máxima al recibirlo 8 °C	Dentro de las 48 hs de su recepción
Salmonella ISO 6579-1: 2017 / AMD 1: 2020 producto/esponjado	300 g/ml	Refrigerado: T máxima al recibirlo 8 °C	Dentro de las 48 hs de su recepción
Salmonella USDA producto	300 g	Congelado: T máxima al recibirlo 0 °C	Dentro de las 72 hs de su recepción.
Salmonella FDA producto	300 g	Congelado: T máxima al recibirlo 0 °C	Dentro de las 72 hs de su recepción.
Salmonella ISO 6579-1: 2017 / AMD 1: 2020 producto	300 g/ml	Congelado: T máxima al recibirlo 0 °C	Dentro de las 72 hs de su recepción.
Escherichia coli O157 en productos cárnicos	300 g	Refrigerado/ congelado	Numero de Unidades muestrales según plan de muestreos.
Escherichia coli O157 en lácteos	300 g/ml	Refrigerado/ congelado	≤ 24 horas Excepción: congelados
Listeria USDA en productos/Esponjados	300 g/ml	Refrigerado: T máxima al recibirlo 8 °C	Dentro de las 48 hs de su recepción
Listeria ISO 11290- 1:2017.en productos/Esponjados	300 g/ml	Refrigerado: T máxima al recibirlo 8 °C	Dentro de las 48 hs de su recepción
Listeria USDA en carnes/productos Lácteos	300 g/ml	Congelado: T máxima al recibirlo 0 °C	Dentro de las 72 hs de su recepción.
Listeria ISO 11290- 1:2017.en carnes/productos Lácteos	300 g/ml	Congelado: T máxima al recibirlo 0 °C	Dentro de las 72 hs de su recepción.
Esponjado o hisopado	Según muestreos, cantidad de hisopos inmerso en medio en tubo cerrado.	Refrigerado: T° máxima al recibirlo: 5°C	≤ 24 horas. Remitir al área inmediatamente después de recibida.
Chacinados- Salazones Fiambres/Embutidos	Envase original o 300 g de muestra	Refrigerado	Envase original o muestra fraccionada en envase estéril.
Semiconservas	Envase original o 300 g de muestra	Refrigerado	Envase original o muestra fraccionada en envase estéril.
Grasas/Cebos	300 g	Refrigerada	-
Leche fluida	1000 ml	Refrigerada	-

CONDICIONES PARA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MUESTRAS DE ENSAYO

La impresión del presente documento constituye una Copia No Controlada

Tipo de muestra/ Análisis	Cantidad Mínima de Muestra	Requisito de Temperatura	Observaciones
<i>Lácteos UAT: polvos lácteos, leche fluidas, leche condensada, cremas, dulce de leche.</i>	<i>Envase original o 300 g de muestra</i>	<i>Temp. ambiente</i>	<i>Para leche en polvo exportación U.E: 10 unidades.</i>
<i>Lácteos NO UAT: polvos lácteos, leche fluidas, cuajos, cremas, dulce de leche.</i>	<i>Envase original o 300 g de muestra</i>	<i>Refrigerado</i>	<i>Para leche en polvo exportación U.E: 10 unidades.</i>
<i>Manteca, Margarina</i>	<i>Envase original o 300 g de muestra.</i>	<i>Refrigerado</i>	<i>Remitir al área inmediatamente después de reciba.</i>
<i>Quesos Muy alta humedad/ mediana y baja humedad</i>	<i>Envase original o 300 g de muestra.</i>	<i>Refrigerado</i>	<i>Envase original o muestra fraccionada en envase estéril.</i>
<i>Huevo en Polvo/ Líquidos</i>	<i>Envase original o 300 g de muestra</i>	<i>Refrigerado</i>	-
<i>Miel</i>	<i>300 g</i>	<i>temp. < 25°C</i>	-
<i>Pescados</i>	<i>Unidades Enteras según peso y tamaño</i>	<i>Refrigerado/ congelado</i>	-
<i>Músculo de pescado</i>	<i>300 g</i>	<i>congelado</i>	-
<i>Moluscos</i>	<i>300 g</i>	<i>congelado</i>	-
<i>Conservas</i>	<i>Unidades según muestreo de la partida</i>	<i>temp. < 25°C</i>	-
<i>Pollos y otras aves de corral</i>	<i>1 unidad</i>	<i>Refrigerado/ congelado</i>	-
<i>Productos de carne o pollo</i>	<i>300 g</i>	<i>Congelado</i>	-
<i>Fiambres y embutidos</i>	<i>300 g</i>	<i>Refrigerado</i>	-
<i>Ambiental</i>	<i>1 juego de placas PCA/YGC</i>	<i>Refrigerado</i>	<i>≤ 24 horas desde la toma de muestra</i>
<i>Plasma</i>	<i>300 g</i>	<i>Temp. ambiente</i>	<i>Envase original o muestra fraccionada en envase estéril.</i>
<i>Alimentos en general</i>	<i>300 g</i>	<i>Según producto: refrigerado/ temp. <25°C</i>	-

Tipo de muestra/ Análisis	Cantidad Mínima de Muestra	Requisito de Temperatura	Observaciones
<i>Harina de carne y hueso, harina de sangre, carne desechada y curada</i>	<i>Temperatura ambiente</i>	<i>300 g</i>	<i>Envase original o muestra fraccionada en envase estéril.</i>
<i>Gelatina</i>	<i>Temperatura ambiente</i>	<i>300 g</i>	<i>Envase original o muestra fraccionada en envase estéril.</i>

Fecha: 21-09-23