**REQUISITOS PARA LA ACEPTACIÓN DE MUESTRAS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PRODUCTO | TEMPERATURA | Nº Y CANTIDAD DE MUESTRA **PARA CADA TIPO DE ENSAYO** |
|
| Leche Fluida no UAT, cremas no UAT, alimentos lácteos ultrapasteurizados, manteca, margarina, butteroil, yogures y postres | Refrigerada | Envase original o peso mínimo 300g |
| Leche y crema en polvo, sueros y caseinatos, lactosa, productos lácteos UAT | Temperatura ambiente | Envase original o peso mínimo 300g |
| Dulce de leche | Temperatura ambiente | Frasco por 250g |
| Helados | Congelados | Envase original o peso mínimo 300g |
| Quesos  | Refrigerados | Peso mínimo / Espesor mínimo: 300g / 5 cm |
| Carne y productos cárnicos | Temperatura ambiente / refrigerado | 300g |
| Conservas de productos de la Pesca | Temperatura ambiente | Envase original mínimo 2 unidades |
| Pescado Fresco | Refrigerados / refrigerado | 300 g |
| Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina | Frescos, congelados, salados o en conserva | 300g |
| Moluscos Bivalvos (método de Bioensayo) | Congelado | Envase original o peso aproximado de 300g/ espesor mínimo de 5cm |
| Moluscos Bivalvos (método HPLC y LC MS/MS) | Congelado | Envase original o peso mínimo de carne sin valvas: 500g por cada subunidad muestral |
| Moluscos Bivalvos vivos (Microbiología) | Refrigerados | 500g |
| Crustáceos | Congelados | 500 g de parte comestible |
| Miel | Temperatura ambiente | 200g  |
| Jalea Real | Refrigerado | 50 cm3 |
| Polen | Temperatura ambiente | 100g  |
| Propóleos en Bruto(RECIPIENTES QUE NO PERMITAN EL PASO DE LA LUZ) | Congelado | 200g  |
| Propóleos Extracto(RECIPIENTES QUE NO PERMITAN EL PASO DE LA LUZ) | Temperatura ambiente/ refrigerado | 200g  |
| Subproductos de origen Animal No Comestibles | \*Temperatura ambiente \*\*Muestras de alimentos balanceados tomadas directamente de los comederos animales: Refrigeradas | 500g |
| Ovoproductos | Temperatura ambiente/ refrigerado | 300g |

TIEMPO DE ENTREGA DE LOS INFORMES

***Los tiempos de entrega del informe de resultados pueden variar en función del volumen de trabajo al momento del ingreso de la muestra y de los resultados parciales, ya que puede ser necesario repetir algunos ensayos.***

|  |  |
| --- | --- |
| Análisis microbiológico de subproductos no comestibles/ alimentos balanceados  | **Hasta 19 días corridos** |
| Evaluación de protocolo de prueba experimental para biológicos/ evaluación de expediente/ antecedentes técnicos | **Hasta 45 días hábiles** |
| Análisis microbiológicos de conservas : esterilidad y/o prueba de la estufa | **Hasta 28 días corridos** |
| Análisis microbiológico general ( indicadores higiene): aerobios mesófilos , hongos y levaduras, coliformes totales, staphilococus aureus, escherichia coli, enterococus, pseudomona aeruginosa, recuento de heterotrófos a 22 y 36 ° C , otros | **Hasta 20 días corridos** |
| Técnicas microbiológicas especiales: escheria coli o : 157 pcr/ salmonella pcr/ paenibacillus larvae / screening de antibióticos/ investigación de escherichia coli verotoxigénica (stec no 0157) otros | **Hasta 26 días corridos** |
| Análisis fisicoquímicos de alimentos de origen animal, aditivos, conexos y propoleos . Agua y hielo  | **Hasta 20 días corridos** |
| PH / caracteres sensoriales  | **Hasta 20 días corridos** |
| Análisis de alimentos de origen animal por técnica Elisa  | **Hasta 20 días corridos** |
| Análisis de toxinas marinas por bioensayo : paralizantes / lipofílicas  | **Hasta 15 días corridos** |
| Análisis de alimentos por HPLC  | **Hasta 20 días corridos** |
| Análisis de alimentos por PCR | **Hasta 20 días corridos** |
| Análisis de alimentos por microscopía  | **Hasta 20 días corridos** |
| Análisis de alimentos por lc-ms/ms | **Hasta 25 días corridos** |
| Análisis microbiológicos: salmonella spp/ shigella / listeria monocytogenes /escherichia coli 057/ vibrio cholerae/vibrio parahemolyticus / vibrio vulnificus , etc.  | **Hasta 19 días corridos** |