

PROCED. ASOCIADO LOG001	ANEXO N° 6	VIGENTE DESDE 04/05/2021
TÍTULO: Cantidad de muestra para análisis Microbiológicos.		REVISIÓN 4

Análisis	Cantidad mínima
<u>Análisis Individuales:</u> Recuento de microorganismos aerobios mesófilos Recuento de microorganismos aerobios termófilos Recuento de microorganismos anaerobios mesófilos Recuento de microorganismos anaerobios termófilos Recuento de microorganismos acidófilos totales Recuento de bacterias aerobias mesófilas esporoformadoras Recuento de bacterias anaerobias mesófilas esporoformadoras Recuento de bacterias aerobias termófilas esporoformadoras Recuento de bacterias anaerobias termófilas esporoformadoras Recuento de bacterias acidúricas esporoformadoras (FLAT SOUR) Recuento de mohos Recuento de mohos por cámara de Howard Recuento de mohos resistentes al calor Recuento de levaduras Recuento de levaduras osmotolerantes Recuento de levaduras osmofílicas Recuento de bacterias ácido lácticas Recuento de bacterias ácido acéticas Recuento de coliformes totales Recuento de coliformes termotolerantes (fecales) Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva Recuento de <i>Escherichia coli</i> beta glucuronidasa positiva (NMP) Recuento de <i>Escherichia coli</i> Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> Recuento de <i>Bacillus cereus</i> NMP de coliformes totales NMP de coliformes termotolerantes (fecales) Detección de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Detección de <i>Salmonella</i> spp. Detección de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> Detección de bacterias acidófilas termófilas esporoformadoras (TAB) Recuento de bacterias acidófilas termófilas esporoformadoras (TAB) Verificación del género <i>Alicyclobacillus</i> y especie <i>acidoterrestris</i>	100 g
Análisis bacteriológico de aguas (BAE)	250 ml
Análisis microbiológicos (MIC)	200 g
Recuento de mohos y levaduras (LYM)	100 g
Ensayo de esterilidad comercial para alimentos ácidos (EEC)	250 g

Análisis microbiológicos de vinos (MVIN)	750 ml
Casos especiales:	
Recuento o detección de bacterias acidófilas termófilas esporoformadoras (TAB) en aguas o bebidas	1000 ml
Recuento o detección de bacterias acidófilas termófilas esporoformadoras (TAB) en suelos	100 g
Ensayos de vida útil, test de desafío, otros	consultar

En caso de necesitar realizar, además de análisis microbiológicos, análisis de otros laboratorios como Alimentos o Agroquímicos se solicitará el envío de la muestra en 2 envases distintos. ***En la medida de lo posible, el envase para microbiología debe ser exclusivo para el sector, para evitar el fraccionamiento y la manipulación de la muestra, y en consecuencia una posible contaminación.***

Las muestras se deben analizar lo antes posible tras su recepción en el laboratorio. Para productos altamente perecederos, los análisis deberán iniciarse dentro de las 24 h de recepción, para productos perecederos (carne) dentro de las 36 h, mientras que para frutas y hortalizas frescas, se recomienda no exceder las 72 h. Por otra parte, para productos procesados (jugos concentrados, alimentos enlatados y envasados en Tetrabrik, galletas, golosinas, etc), el tiempo puede extenderse a 7 días.

Notificación de cambios:

Los cambios realizados se pueden observar en cursiva.

En la cantidad mínima para análisis individuales se coloca correctamente la unidad (g en lugar de gr).

Se reemplaza por 7 días el tiempo de inicio de los análisis para productos procesados (en lugar de 5).

Se elimina de la tabla: Análisis de abonos, compost o similar y Análisis de efluentes líquidos.

Se refuerza el concepto de envío en envase separado cuando la muestra es compartida con microbiología.

Se elimina el paréntesis "(ideal 48 h, en la recepción de frutas y hortalizas)".