



REQUISITOS PARA LA TOMA DE MUESTRA PARA ANALISIS MICROBIOLOGICO

Para el análisis microbiológico del producto se recomienda enviar la unidad de venta al público, siendo cantidad mínima requerida entre 250 y 500 gramos conservada en las mismas condiciones que en la toma de muestra, refrigerada y/o congelada.

Si el elaborador desea controlar las etapas y operaciones del procesamiento del alimento, el tamaño de la muestra se preestablecerá de acuerdo a las pruebas de control de calidad microbiológica requerida. **Se debe recoger en recipiente estéril, con guantes y evitando cualquier contaminación.**

Se debe tener **cuidado en el mantenimiento, transporte y manejo de la muestra** para asegurar que las características microbiológicas no varíen y sean las mismas que en el momento de la toma de muestra.

REQUISITOS PARA LA TOMA DE MUESTRA PARA ANALISIS FISICO QUÍMICO

Para el análisis físico químico del producto se recomienda enviar la unidad de venta al público, siendo cantidad mínima requerida aproximadamente 300 gramos, conservada en las mismas condiciones que la toma de muestra, refrigerada y/o congelada.

REQUISITOS PARA LA TOMA DE MUESTRA PARA ANALISIS RESIDUOS QUÍMICOS

Para el análisis físico químico del producto se recomienda enviar la unidad de venta al público, siendo cantidad mínima requerida aproximadamente 300 gramos, conservada en las mismas condiciones que la toma de muestra, refrigerada y/o congelada.

NOTA: Si se desea realizar análisis físico químico y microbiológico en forma conjunta, considerar la suma de las cantidades mínimas requeridas del producto para cada tipo de análisis.