



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

Para el circuito *Qualinova Food* realizaremos 17 rondas en el año 2022 con determinaciones microbiológicas, las cuales se siguen clasificando por tipos de matrices y serán distribuidas de la siguiente manera:

Matriz	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Lácteos #				AL 23009							
Superficies		AL 23004			AL 23013 #			AL 23020 #			AL 22028
Alimento elaborado listo para consumo	AL 23002			AL 23010			AL 23018			AL 23026	
Especia #						AL 23015					
Producto cárnico			AL 23006						AL 23023		
Pescado						AL 23016					
Ovoproducto #									AL 23024		
Piensos y sus mat. Primas #								AL 22021			
Bollería y Pastelería			AL 23007							AL 23027	



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23002 ALIMENTO ELABORADO LISTO PARA EL CONSUMO

Matriz: Ensalada preparada

La muestra se compone de un alimento elaborado y listo para el consumo, en este caso una ensalada, y viales con microorganismos liofilizados.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. coliformes totales	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. <i>Listeria monocytogenes</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Enero



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23004 SUPERFICIE

La muestra se suministra en forma de una placa Petri y un hisopo estéril.

- Recuento de Aerobios mesófilos.
- Recuento de Enterobacterias.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+05	ufc/ cm ²	0.35
Rec. enterobacterias	10-10E+05	ufc/placa	0.35

- **Fecha de realización:** Febrero



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23006 PRODUCTO CÁRNICO

Matriz: Plato preparado cárnico

La muestra se compone de un producto cárnico, y viales con microorganismos liofilizados

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. coliformes totales#	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Clostridium perfringens</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Listeria monocytogenes</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. de aerobios mesófilos	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25

- **Fecha de realización:** Marzo



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23007 BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Matriz: Producto de bollería sin relleno

La muestra se compone de un producto de bollería y viales con microorganismos liofilizados.
A continuación se describen los microorganismos a estudiar en cada vial:

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Shigella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. de mohos y levaduras	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25

- **Fecha de realización:** Marzo.



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23009 PRODUCTO LÁCTEO#

Matriz: Queso.

La muestra se compone de un producto lácteo, en este caso un queso, y viales con microorganismos liofilizados.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de coliformes totales	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. <i>Listeria monocytogenes</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25

- **Fecha de realización:** Abril



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23010 ALIMENTO ELABORADO LISTO PARA EL CONSUMO

Matriz: Entrante

La muestra se compone de un alimento elaborado y listo para el consumo, en este caso un entrante, y viales con microorganismos liofilizados

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ pt
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. coliformes totales	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. <i>Listeria monocytogenes</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Abril



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23013 SUPERFICIE#

La muestra se suministra en forma de una placa Petri y un hisopo estéril.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Detección de Salmonella spp – Placa A	D/ND placa	D/ND placa	Valor conocido
Detección de Salmonella spp - Placa B	D/ND placa	D/ND placa	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Mayo



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23015 ESPECIA#

La muestra se compone de aproximadamente 100 g de una especia y un vial con microorganismos liofilizados.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. Anaerobios sulf. Red.	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+03	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Junio.



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23016 PESCADO

Matriz: Conserva de pescado

La muestra se compone de una conserva de pescado, y viales con microorganismos liofilizados

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. coliformes totales	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de Staphylococcus coagulasa +	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. de <i>Listeria monocytogenes</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Junio



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23018 ALIMENTO ELABORADO LISTO PARA EL CONSUMO

Matriz: Primer plato.

La muestra se compone de un alimento elaborado y listo para el consumo, en este caso un primer plato, y viales con microorganismos liofilizados

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. coliformes totales	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. <i>Listeria monocytogenes</i>	10-10E+05	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. <i>Clostridium perfringens</i> #	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+05	ufc/g	0.25

- **Fecha de realización:** Julio



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23020 SUPERFICIE RODAC#

La muestra se suministra en forma de dos placas RODAC.

- Recuento de Aerobios mesófilos.
- Recuento de Enterobacterias.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	1-200	ufc/placa	0.35
Rec. enterobacterias	1-100	ufc/placa	0.35

- **Fecha de realización:** Septiembre



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23021 PIENSO Y SUS MATERIAS PRIMAS#

Matriz: Harina de soja

La muestra se compone de harina de soja, y viales con microorganismos liofilizados

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+03	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+03	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. <i>Clostridium perfringens</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de mohos y levaduras	10-10E+04	ufc/g	0.25

- **Fecha de realización:** Septiembre.



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23023 PRODUCTO CÁRNICO

Matriz: Paté

La muestra se compone de un producto cárnico, en este caso paté, y viales con microorganismos liofilizados

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Det. <i>Listeria monocytogenes</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. <i>Clostridium perfringens</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25

- **Fecha de realización:** Octubre



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23024 OVOPRODUCTO#

Matriz: Ovoproducto.

La muestra se compone de un ovoproducto, y viales con microorganismos

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+03	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+03	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+03	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. de <i>Listeria monocytogenes</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Octubre



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23026 ALIMENTO ELABORADO LISTO PARA EL CONSUMO

Matriz: Salsa

La muestra se compone de un alimento elaborado y listo para el consumo, en este caso una salsa, y viales con microorganismos liofilizados

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. coliformes totales	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+03	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. <i>Listeria monocytogenes</i>	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Noviembre



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23027 BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Matriz: Producto de bollería con relleno

La muestra se compone de un producto de bollería con relleno (crema, chocolate, etc) y viales con microorganismos liofilizados

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Shigella</i> spp	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. de <i>Salmonella</i> spp	D/ND en 25 g	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. de mohos y levaduras	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+03	ufc/g	0.25

- **Fecha de realización:** Noviembre



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23028 SUPERFICIE - DETECCIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES

La muestra se suministra en forma de dos placas Petri y dos hisopos estériles.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	D/ND placa	D/ND placa	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Diciembre