



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

Para el circuito *Qualinova Food* realizaremos 17 rondas en el año 2023 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 23028
Alimento elaborado listo para consumo	AL 23002			AL 23010			AL 23018			AL 23026	
Espicias#						AL 23015					
Producto cárnico			AL 23006						AL 23023		
Pescado#						AL 23016					
Ovoproducto#									AL 23024		
Piensos y sus mat. primas#								AL 23021			
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. 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+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	No detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. <i>Listeria monocytogenes</i>	Detectado	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	10-1E+05	ufc/cm ²	0.35
Rec. enterobacterias	10-1E+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}
Det. de <i>Salmonella spp</i>	Detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. de aerobios mesófilos	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. coliformes totales #	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>	Detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
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>	No detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Marzo



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23007 BOLLERÍA Y PASTERÍA

Matriz: Producto de bollería sin relleno

La muestra se compone de un producto de bollería 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
Det. de <i>Shigella spp</i>	No detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. de <i>Salmonella spp</i>	Detectado	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 <i>coliformes totales</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	Detectado	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.

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+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	Detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. <i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido

- **Fecha de realización:** Abril



PARÁMETROS Y RANGOS
EJERCICIOS INTERCOMPARATIVOS QUALINOVA FOOD
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

AL 23013 SUPERFICIE# - Detección de Salmonella spp.

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

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Detección de Salmonella sppA	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 sulfito reductores	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Escherichia coli</i>	10-10E+03	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	No Detectado	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 un 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 <i>Staphylococcus</i> coagulasa +	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	Detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. de <i>Listeria monocytogenes</i>	Detectado	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}
Det. de <i>Salmonella spp</i>	No detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. de <i>Clostridium perfringens #</i>	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. aerobios mesófilos	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. coliformes totales	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+05	ufc/g	0.25
Rec. <i>enteobacterias</i>	10-10E+05	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	Detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. <i>Listeria monocytogenes</i>	10-10E+05	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	Detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
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 tipo 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>	Detectado	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>	No detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. <i>Listeria monocytogenes</i>	Detectado	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>	Detectado	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 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
Rec. de <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+03	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	Detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. de <i>Listeria monocytogenes</i>	Detectado	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. de <i>Escherichia coli</i>	10-10E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-10E+03	ufc/g	0.25
Rec. Enterobacterias	10-10E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Salmonella spp</i>	No detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. <i>Listeria monocytogenes</i>	Detectado	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 y viales con microorganismos liofilizados

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Rec. aerobios mesófilos	10-5E+04	ufc/g	0.25
Rec. enterobacterias	10-1E+04	ufc/g	0.25
Rec. de <i>Escherichia coli</i>	10-1E+04	ufc/g	0.25
Det. de <i>Shigella spp</i>	No detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Det. de <i>Salmonella spp</i>	Detectado	D/ND en 25 g	Valor conocido
Rec. de mohos y levaduras	10-1E+04	ufc/g	0.25
Rec. <i>Staphylococcus coagulasa +</i>	10-1E+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 una placa Petri y un hisopo estéril.

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