



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

QUALINOVA FOOD

Para el circuito Qualinova Food tenemos proyectadas la realización de 32 rondas a lo largo del año, en respuesta a la demanda de los clientes. Se ofrece por tanto una variedad en las matrices, participación y garantizar un número adecuado de participantes.

Determinaciones Físicoquímicas

Matriz	Ene.	Mar.	Abril	Mayo	Junio	Julio	Sept.	Oct.	Nov.	Dic
Alimento derivado de cereal								AL24025		
Espicias	AL24001			AL24012						
Producto cárnico Nutricional		AL24005					AL24021			
Micotoxinas			AL24009							AL24031
Producto lácteo Nutricional				AL24013						
Aceites						AL24018				
Pienso y sus materias primas					AL24015				AL24028	
Alimento (Sulfitos)		AL24006					AL24022			



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02

Fecha: Febrero 21

Edición: 3

AL 24001 ESPECIAS

Matriz: Pimienta negra

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Humedad	0-20	%	10 % X_{pt}
Cenizas	0-15	%	10 % X_{pt}
Cenizas insolubles en HCl	0-3	%	10 % X_{pt}
Fibra bruta	0-20	%	10 % X_{pt}
Extracto etéreo	6-11	%	10 % X_{pt}

- **Fecha de realización:** Enero



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21

Edición: 3

AL 24005 PRODUCTO CÁRNICO.

Matriz: Producto cárnico (Nutricional). Embutido cocido tipo mortadela o chopped. Deberá contener harina en su lista de ingredientes para poder evaluar adecuadamente los hidratos de carbono totales.

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Humedad	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Grasa	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Grasa saturada	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Hidratos de carbono totales	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Proteína	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Sal (expresada como Na x 2.5)	0-20	g / 100 g	10% X_{pt}
Cenizas	0-20	g / 100 g	10% X_{pt}

- **Fecha de realización:** Marzo



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL 24006 ALÉRGENOS

Matriz: Langostino cocido.

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Sulfitos	0-500	mg / kg	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto

- **Fecha de realización:** Marzo



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL 24009 MICOTOXINAS.

Matriz: Pienso de vacuno

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Aflatoxina B ₁	0-25	µg/kg	Horwitz
Aflatoxina B ₂	0-25	µg/kg	Horwitz
Aflatoxina G ₁	0-25	µg/kg	Horwitz
Aflatoxina G ₂	0-25	µg/kg	Horwitz
Aflatoxinas totales	0-25	µg/kg	Horwitz
Deoxinivalenol	0-400	µg/kg	Horwitz
Zearalenona	0-800	µg/kg	Horwitz

- **Fecha de realización:** Abril



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL 24012 ESPECIAS

Matriz: Pimentón picante

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Humedad	0-20	%	10% X_{pt}
Cenizas	0-15	%	10% X_{pt}
Cenizas insolubles en HCl #	0-2.5	%	10% X_{pt}
Extracto etéreo	0-30	%	10% X_{pt}
Color ASTA	40-600	ASTA	10% X_{pt}

- **Fecha de realización:** Mayo



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21

Edición: 3

AL 24013 PRODUCTO LÁCTEO-NUTRICIONAL

Matriz: Queso.

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Extracto seco	0-60	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Grasa	0-60	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Grasa saturada	0-50	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Hidratos de carbono	0-50	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Azúcares totales	0-50	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Proteína	10-40	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Sal (expresada como Na x 2.5)	0-10	g / 100 g	10% X_{pt}
Calcio	200-3000	mg / 100 g	10% X_{pt}
Cenizas	0-10	g / 100g	10% X_{pt}

- **Fecha de realización:** Mayo



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL 24015 PIENSO Y SUS MATERIAS PRIMAS

Matriz: Pienso de porcino.

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Humedad	0-40	g / 100 g	10 % X_{pt}
Cenizas	0-20	g / 100 g	10 % X_{pt}
Proteína bruta	0-40	g / 100 g	10 % X_{pt}
Grasa bruta	0-30	g / 100 g	10 % X_{pt}
Fibra bruta	0-20	g / 100 g	10 % X_{pt}
Almidón	0-40	g / 100 g	10 % X_{pt}
Calcio	0.10-20	g / 100 g	10 % X_{pt}
Fósforo	0.02-2	g / 100 g	10 % X_{pt}
Sodio	0.02-2	g / 100 g	10 % X_{pt}

- **Fecha de realización:** Junio



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL 24018 ACEITES

Matriz: Aceite de oliva virgen

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Cromatograma de ácidos grasos	0-100	%	10 % X_{pt}
Acidez	0.01-5	% ácido oleico	10 % X_{pt}
Índice de peróxidos	0.5-10	meqO ₂ /kg	10 % X_{pt}
K232	0-10	s.u	10 % X_{pt}
K270	0-10	s.u	10 % X_{pt}
Estigmastadieno	0-1000	mg / Kg	10 % X_{pt}

- **Fecha de realización:** Julio



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL 24021 PRODUCTO CÁRNICO – NUTRICIONAL

Matriz: Embutido cocido tipo mortadela o chopped.

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Humedad	0-80	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Grasa	0-50	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Grasa saturada	0-30	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Hidratos de carbono totales	0-25	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Proteína	0-40	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Sal (expresada como Na x 2.5)	0-20	g / 100 g	10% X_{pt}
Cenizas	0-20	g / 100 g	10% X_{pt}

- **Fecha de realización:** Septiembre



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL 23022 ALÉRGENOS

Matriz: Producto cárnico

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Sulfitos	0-1000	mg / Kg	10 % X_{pt}

- **Fecha de realización:** Septiembre



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL 24025 ALIMENTO DERIVADO DEL CEREAL

Matriz: Producto de bollería

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Humedad	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Grasa	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Grasa saturada	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Hidratos de carbono totales	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Azúcares totales	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Proteína	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Fibra alimentaria total	0-100	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Sal (expresada como Na x 2.5)	0-20	g / 100 g	10% X_{pt}
Actividad de agua	0-2	s.u	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Cenizas	0-20	g / 100 g	10% X_{pt}
Ácido sórbico	0-6000	mg / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Valor energético	0-6000	KJ / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto

- **Fecha de realización: Octubre**



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL 24028 PIENSO Y SUS MATERIAS PRIMAS

Matriz: Harina de soja

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Humedad	0-60	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Cenizas	0-60	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Proteína bruta	0-50	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Grasa bruta	0-25	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Fibra bruta	0-25	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Almidón	0-30	g / 100 g	10% si $X_{pt} < 40$; 2 fijo resto
Calcio	0-10	g / 100 g	10% X_{pt}
Fósforo	30-300	mg / 100 g	10% X_{pt}
Sodio	0-10	g / 100g	10% X_{pt}

- **Fecha de realización:** Noviembre



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMA DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03.02
Fecha: Febrero 21
Edición: 3

AL24031 MICOTOXINAS

Matriz: Materia prima de pienso, trigo.

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma objetivo σ_{pt}
Aflatoxina B1	0-60	$\mu\text{g} / \text{kg}$	Horwitz
Aflatoxina B2	0-60	$\mu\text{g} / \text{kg}$	Horwitz
Aflatoxina G1	0-50	$\mu\text{g} / \text{kg}$	Horwitz
Aflatoxina G2	0-25	$\mu\text{g} / \text{kg g}$	Horwitz
Aflatoxinas totales	0-25	$\mu\text{g} / \text{kg g}$	Horwitz
Ocratoxina A	0-30	$\mu\text{g} / \text{kg g}$	Horwitz

- **Fecha de realización:** Diciembre