



REVISIÓN 4

La revisión 4 de la planificación de ensayos de aptitud 2024 sustituye a la revisión 3.

Fecha: Julio 2024

4. 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 | Enero | Feb. | 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
PROGRAMAS DE ENSAYOS DE APTITUD

F-P-07.03-02

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_t |
| Cenizas | 0 - 15 | % | 10 % X_t |
| Cenizas insolubles en HCl | 0 - 3 | % | 10 % X_t |
| Fibra bruta | 0 - 20 | % | 10 % X_t |
| Extracto etéreo | 6 - 11 | % | 10 % X_t |

- **Fecha de realización:** 22-01-2024



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 $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Grasa | 0 - 100 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Grasa saturada | 0 - 100 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Hidratos de carbono totales | 0 - 100 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Proteína | 0 - 100 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Sal (expresada como Na x 2,5) | 0 - 20 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Cenizas | 0 - 20 | g / 100 g | 10 % X_t |

- **Fecha de realización:** 19-03-2024



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMAS DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03-02

AL 24006 ALÉRGENOS

Matriz: Langostino cocido.

Concentración diana: No se añaden reactivos adicionales. Las concentraciones de los parámetros solicitados son los propios de la muestra.

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

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

- **Fecha de realización:** Marzo



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMAS DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03-02

AL 24009 MICOTOXINAS.

Matriz: Sémola de maíz

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

| Parámetros | Rango | Unidades | Sigma objetivo σ_{pt} |
|--------------------------------|----------|----------|------------------------------|
| Aflatoxina B ₁ | 0 - 5 | µg/kg | Horwitz |
| Aflatoxina B ₂ | 0 - 5 | µg/kg | Horwitz |
| Aflatoxina G ₁ | 0 - 5 | µg/kg | Horwitz |
| Aflatoxina G ₂ | 0 - 5 | µg/kg | Horwitz |
| Aflatoxinas totales | 0 - 10 | µg/kg | Horwitz |
| Fumonisinias totales (B1 + B2) | 0 - 1000 | µg/kg | Horwitz |
| Ocratoxina A | 0 - 3 | µg/kg | Horwitz |
| Deoxinivalenol | 0 - 750 | µg/kg | Horwitz |
| Zearalenona | 0 - 200 | µg/kg | Horwitz |

- **Fecha de realización:** Última semana de Junio



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMAS DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03-02

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_t |
| Cenizas | 0 - 15 | % | 10 % X_t |
| Cenizas insolubles en HCl | 0 – 2,5 | % | 10 % X_t |
| Extracto etéreo | 0 - 30 | % | 10 % X_t |
| Color ASTA | 40 - 600 | ASTA | 10 % X_t |

- **Fecha de realización:** 20-05-2024



AL 24013 PRODUCTO LÁCTEO-NUTRICIONAL

Matriz: Queso fresco.

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 $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Grasa | 0 - 60 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Grasa saturada | 0 - 50 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Hidratos de carbono | 0 - 50 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Azúcares totales | 0 - 50 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Proteína | 10 - 40 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Sal (expresada como Na x 2,5) | 0 - 10 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Calcio | 200 – 3.000 | mg / 100 g | 10 % X_t |
| Cenizas | 0 - 10 | g / 100g | 10 % X_t |

- **Fecha de realización:** 27-05-2024



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_t |
| Cenizas | 0 - 20 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Proteína bruta | 0 - 40 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Grasa bruta | 0 - 30 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Fibra bruta | 0 - 20 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Almidón | 0 - 40 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Calcio | 0,10 - 20 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Fósforo | 0,02 - 2 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Sodio | 0,02 - 2 | g / 100 g | 10 % X_t |

- **Fecha de realización:** 18-05-2024



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMAS DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03-02

AL 24018 ACEITES

Matriz: Aceite de girasol

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_t |
| Acidez | 0,01 - 5 | % ácido oleico | 10 % X_t |
| Índice de peróxidos | 0,5 - 10 | meqO ₂ /kg | 10 % X_t |
| K232 | 0 - 10 | s.u | 10 % X_t |
| K270 | 0 - 10 | s.u | 10 % X_t |
| Estigmastadieno | 0 – 1.000 | mg / Kg | 10 % X_t |

- **Fecha de realización:** 22-07-2024



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 $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Grasa | 0 - 50 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Grasa saturada | 0 - 30 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Hidratos de carbono totales | 0 - 25 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Proteína | 0 - 40 | g / 100 g | 10 % si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Sal (expresada como Na x 2,5) | 0 - 20 | g / 100 g | 10 % X_t |
| Cenizas | 0 - 20 | g / 100 g | 10 % X_t |

- **Fecha de realización:** 16-09-2024



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMAS DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03-02

AL 24022 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_t |

- **Fecha de realización:** 30-09-2024



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 $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Grasa | 0 - 100 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Grasa saturada | 0 - 100 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Hidratos de carbono totales | 0 - 100 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Azúcares totales | 0 - 100 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Proteína | 0 - 100 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Fibra alimentaria total | 0 - 100 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Sal (expresada como Na x 2.5) | 0 - 20 | g / 100 g | 10% X_t |
| Actividad de agua | 0 - 2 | s.u | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Cenizas | 0 - 20 | g / 100 g | 10% X_t |
| Ácido sórbico | 0 - 6.000 | mg / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Valor energético | 0 - 6.000 | KJ / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |

- **Fecha de realización:** 28-10-2024



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 $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Cenizas | 0 - 60 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Proteína bruta | 0 - 50 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Grasa bruta | 0 - 25 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Fibra bruta | 0 - 25 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Almidón | 0 - 30 | g / 100 g | 10% si $X_t < 40$; 2 fijo resto |
| Calcio | 0 - 10 | g / 100 g | 10% X_t |
| Fósforo | 30 - 300 | mg / 100 g | 10% X_t |
| Sodio | 0 - 10 | g / 100g | 10% X_t |

- **Fecha de realización:** 25-11-2024



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:** 16-12-2024