



**PLANIFICACIÓN
PROGRAMAS DE ENSAYOS DE APTITUD**

F-P-07.03-02

REVISIÓN 4

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

Fecha: Julio 2024

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			



AL 24001 ESPECIAS

Matriz: Pimienta negra

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

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

- **Fecha de realización:** Marzo



AL 24009 MICOTOXINAS.

Matriz: Sémola de maíz

El valor asignado se obtendrá por consenso entre los participantes.

Parámetros	Rango	Unidades	Sigma 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.

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 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



PLANIFICACIÓN
PROGRAMAS DE ENSAYOS DE APTITUD

F-P-07.03-02

AL 24013 PRODUCTO LÁCTEO-NUTRICIONAL

Matriz: Queso fresco.

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 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.

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 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



AL 24018 ACEITES

Matriz: Aceite de girasol

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 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.

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 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.

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 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.

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 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

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 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 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