

## CUADRO DE CARACTERÍSTICAS PARA ADMISIÓN DE MUESTRAS

MATERIA	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	COLOR	CANTIDAD (**)	OTROS (***)	CONSERVACIÓN
<b>GRASAS (*)</b>	Aceite	Líquido (puede haber solidificado en el fondo)	Verdoso-Amarillento	> 100 ml	Recipiente cerrado.	Tª ambiente
	Olivas	Frutos	Verdoso a negruzco.	> 1 kg	Envase cerrado	Tª ambiente o refrigeradas
	Orujo	Pasta	Marrón	> 1 kg	Envase cerrado	Tª ambiente o refrigerado
	Alpechín	Líquido o pastoso	Terroso	> 500 ml ó > 500 g	Recipiente cerrado, no pierde líquido.	Tª ambiente o refrigerado
	Grasa de otro tipo	Líquido o sólido	Diverso	> 100 g	Envase cerrado	Tª ambiente
	Leche líquida	Líquido	Blanco	> 100 ml	Envase cerrado	Refrigerada
	Leche en polvo	Sólido en polvo o escamas	Blanquecino	> 100 g	Envase hermético	Tª ambiente
	Leche condensada	Líquido espeso	Blanquecino	> 250 g	Envase hermético	Tª ambiente
	Queso	Sólido	Blanquecino (salvo la corteza)	> 250 g	Envase cerrado	Refrigerado
	Yogur	Sólido o líquido (o pasta) en su recipiente original.	Blanco o coloreado.	2 unidades	Envase hermético	Refrigerado
<b>ALIMENTARIA (*)</b>	Materias primas de piensos.	Diversas, generalmente sólidos.	Diversos.	> 200 g	Recipiente cerrado, producto no enmohecido.	Tª ambiente
	Pienso	Diversas (sólido)	Amarillento a pardo o marrón	> 200 g	Recipiente cerrado, producto no enmohecido.	Tª ambiente
	Cárnicos	Sólido o pastoso.	Diversos.	> 200 g	Envase al vacío.	Refrigeradas
	Conservas	Diversas (enlatado, encurtido, salado, al vacío, ...)	Diversos según el producto.	Al menos 1 recipiente completo o varios.	Recipiente hermético, no pierde líquido.	Tª ambiente
	Miel	Sólido o líquido fluido.	Pardo amarillento.	> 200 g	Recipiente de vidrio, cerrado.	Tª ambiente.
	Harinas	Polvo	Blancuzco o marrón claro	> 100 g	Envase cerrado	Tª ambiente.
	Pastas alimenticias	Diversa	Marrón, o coloreado.	> 100 g	Envase cerrado	Tª ambiente.
	Azúcar	Sólida diversa (polvo, granulada...)	Blanco o marrón	> 100 g	Envase cerrado	Tª ambiente
	Zumos	Líquido	En función del tipo de zumo. Diverso	>250 ml	Envase cerrado	Refrigeración
<b>FERTILIZANTES Y FOLIARES (*)</b>	Orgánicos	Sólido, líquido o fluido. Puede contener resto vegetales	Marrón más o menos oscuro a negro.	> 500 g	Recipiente cerrado, no escurre.	Refrigeradas
	Minerales	Sólido	Varios (generalmente grisáceo, blanco rojizo, negro, pero también otros)	> 200 g	Recipiente cerrado.	Tª ambiente
	Hojas con peciolo, o peciolo	Sólido muy húmedo. Puede estar ya seco y molido.	Verde más o menos oscuro a negro	> 100 g	Muestra no enmohecida.	Refrigeradas Tª ambiente si está seca
<b>SUELOS Y AGUAS</b>	Suelo, sedimento o sustrato.	Sólido o pastoso. Puede estar tamizado.	Marrón más o menos oscuro a negro	> 1 kg	La bolsa o recipiente no escurre.	Tª ambiente
	Aguas	Líquido	Incolora o turbia	> 500 ml	Recipiente cerrado	Refrigeradas

**REVISADO 23/01/2017**

Página 1 de 3

## CUADRO DE CARACTERÍSTICAS PARA ADMISIÓN DE MUESTRAS

MATERIA	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	COLOR	CANTIDAD (**)	OTROS (***)	CONSERVACIÓN
<b>RESIDUOS ZOOSANITARIOS</b>	Agua	Líquido	Incolora o ligeramente turbia	> 250 ml	Recipiente irrompible cerrado y congelado o refrigerado.	Recién tomadas o congeladas.
	Orina	Líquido	Amarillento a pardo.	> 50 ml	Recipiente irrompible cerrado y congelado o refrigerado.	Recién tomadas o congeladas
	Premezcla	Sólido	Amarillento a pardo o marrón.	>150 g	Recipiente cerrado.	Tª ambiente.
	Pelo	Sólido	Diversos. Preferentemente negro.	> 5 g	Recipiente cerrado. Muestra lo más homogénea posible.	Tª ambiente.
	Pienso	Sólido	Amarillento a pardo o marrón.	>150 g	Recipiente cerrado. Muestra lo más homogénea posible.	Tª ambiente o refrigerado.
	Cereales y otras materias primas para piensos	Sólido o líquido	Diverso	>150 g	Recipiente cerrado. Muestra lo más homogénea posible.	Tª ambiente o refrigerado.
	Miel	Sólido o líquido fluido.	Marrón más o menos claro.	>200 g	Recipiente cerrado.	Tª ambiente.
<b>VINOS</b>	Vino	Líquido.	Gamas de rojizo, violáceo, amarillento.	> 250ml	Recipiente de vidrio, cerrado.	Tª ambiente
	Mosto	Líquido	Gamas de rojizo, violáceo, o amarillento.	> 100 ml	Recipiente de vidrio, cerrado.	Tª ambiente o refrigerado.
	Uvas	Sólido (frutos)	Gamas de negruzco, rojizo, azulado, o amarillento.	> 200 g	Bolsa de plástico o recipiente cerrado.	Tª ambiente o refrigerado.
	Otras bebidas alcohólicas.	Líquido	Incoloro o diverso.	> 500 ml	Recipiente de vidrio, cerrado.	Tª ambiente o refrigerado.
	Restos de fabricación.	Líquido o sólido	Diverso	> 500 g	Bolsa de plástico o recipiente cerrado.	Tª ambiente o refrigerado.

### Comprobaciones a realizar sobre las muestras:

(\*) En estas materias es posible que se reciban muestras precintadas procedentes de inspección de fraudes (inicial, contradictorio o dirimente). En la documentación debe constar que esta precintada.

(\*\*) La cantidad se estimará de forma aproximada. Cuando la cantidad sea claramente inferior a la indicada se avisará al responsable técnico implicado para que decida sobre su aceptación.

(\*\*\*) Estos caracteres se tendrán en cuenta en la medida que puedan ser observados desde el exterior, sin alterar el recipiente ni la muestra.

## CUADRO DE CARACTERÍSTICAS PARA ADMISIÓN DE MUESTRAS

MATERIA	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	ASPECTO	CANTIDAD (**)	OTROS (***)	CONSERVACIÓN
RESIDUOS FITOSANITARIOS (VER NOTA 1)	Frutas y hortalizas de tamaño pequeño (unidades < 25 g; p.e. guisante).	Contenedores limpios. Embalajes robustos. Bolsas de papel o de plástico.	Se seguirán los mismos criterios de admisión que un comprador con un nivel de exigencia normal.	> 1 kg	Se rechazarán muestras congeladas que presenten signos de descongelación.	Frescas o congeladas (ver nota 2)
	Frutas y hortalizas de tamaño mediano (unidades de 25 a 250 g; p.e. manzanas, peras).			>1kg (10 unidades) Se debe cumplir ambas condiciones		
	Frutas y hortalizas de tamaño grande (unidades > 250 g; p.e. coles, pepinos, lechugas).			> 2 kg (5 unidades) Se debe cumplir ambas condiciones		
	Cereales			> 1 kg		
	Hojas			> 300 g		
	Suelos			> 1 kg		
	Aceite			> 250 ml		
	Agua			> 1 litro		
	Vino			> 250 ml		

Nota 1: **RECOMENDACIONES PARA ENVIAR MUESTRAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA EL ANÁLISIS DE PESTICIDAS.**

- Utilización de bolsas de plástico sin perforaciones de consistencia suficiente para evitar su ruptura.
- Las muestras preenvasadas deben enviarse en su envase original.
- Cerrar las bolsas muy bien: soldar o utilizar un nudo fuerte en la misma bolsa.
- Si se solicita análisis de compuestos volátiles (fumigantes) las bolsas de envío deben estar herméticamente cerradas.
- Las muestras deben refrigerarse desde su recogida: para ello se utilizan neveras de campo o bolsas de refrigeración.
- Mantener las muestras a oscuras.
- Utilizar para el etiquetado rotulador resistente al agua o bolígrafos, no escribiendo sobre la bolsa de plástico.
- Comunicar los parámetros a analizar al responsable del área técnica antes de formalizar la entrega de la ficha de datos.

Asegurarse que la temperatura de la muestra se mantiene aproximadamente, por debajo de 8 °C hasta que llegue al laboratorio. Para conseguir esto se recomienda el utilizar para el envío neveras de campo, cajas de poliestireno expandible (EPS Styropor) o bolsas de refrigeración u otro recipiente que aisle y añadir elementos frigoríficos.

Nota 2: En caso de que se vaya a tardar más de 48 horas en que la muestra llegue al laboratorio, o esta sea muy perecedera:

- Congelar (salvo agua, aceite y vino) las muestras después de su recogida.
- Meter en el recipiente de envío las muestras en estado congelado.
- Añadir elementos frigoríficos.