

CLIENTE: _____

Tipo Muestra/ Formato	Referencia Cliente	Nº Muestra	Tipo Muestra/ Formato	Referencia Cliente	Nº Muestra

ANÁLISIS INSTRUMENTAL

- ☐ Plaguicidas Básico CG-MS-MS
- ☐ Reparto ácidos grasos
- ☐ Colesterol
- ☐ Histamina
- ☐ Ocratoxina A
- ☐ Ácido Sórbico
- ☐ Ácido Benzoico
- ☐ Aflatoxinas totales
- ☐ Dioxinas y furanos
- ☐ Vitaminas: _____

METALES

- ☐ Pb ☐ Cd ☐ As ☐ Zn
- ☐ Cu ☐ Fe ☐ Na ☐ Ca
- ☐ K ☐ Hg ☐ Sn ☐ Cr
- ☐ OTROS: _____

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

- ☐ Humedad
- ☐ Cenizas
- ☐ pH
- ☐ Azúcares totales
- ☐ A. Sulfuroso total
- ☐ Cloruros
- ☐ Acidez total
- ☐ Actividad de agua
- ☐ °Brix
- ☐ Fibra
- ☐ CONTROL DE CALIDAD CONSERVAS VEGETALES

NUTRICIONAL Reg. CE 1169/2011

- ☐ Valor Energético
- ☐ Proteínas
- ☐ Hidratos de Carbono Totales
- ☐ Azúcares
- ☐ Grasas
- ☐ Grasas saturadas
- ☐ Sal

ALÉRGENOS

- ☐ Huevo ☐ Leche ☐ Crustáceos ☐ Glúten
- ☐ Pescado ☐ Moluscos ☐ Mostaza ☐ Otros: _____

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

- ☐ Aerobios mesófilos
- ☐ Coliformes totales
- ☐ Enterobacterias lactosa+
- ☐ Levaduras y Mohos
- ☐ *Bacillus cereus*
- ☐ *Escherichia coli* B.glucuronidasa +
- ☐ *Salmonella spp* detección
- ☐ Esporas totales
- ☐ *Clostridium sulfito reductores*
- ☐ *Staphylococcus aureus*
- ☐ *Listeria monocytogenes* detección
- ☐ *Listeria monocytogenes* recuento

CONSERVAS

- ☐ Estabilidad y Microbiología de Conservas Ácidas
- ☐ Estabilidad y Microbiología de Conservas de Baja Acidez

MICROBIOLOGÍA GRUPOS

- ☐ **Plato preparado:** Aerobios mesófilos, enterobacterias, *E. coli*, *S. aureus*, *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*
- ☐ **Carne fresca:** Enterobacterias, Coliformes, *E. coli*, *S. aureus*, *Clostridios sulfited.*, *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*
- ☐ **Queso:** *E. coli*, *S. aureus*, *L. monocytogenes*

OTROS: _____

Observaciones a las muestras: _____

Acuerdo general con el cliente: En el Listado Analíticas Alimentos se establecen los parámetros a analizar en cada grupo y los parámetros individuales con indicación de los acreditados y no acreditados, a disposición del cliente y en la página web: : www.tenomar.com/politica-de-privacidad/. Los métodos empleados serán los definidos en el Listado Analíticas Alimentos y siempre que sea posible se emplearán los métodos acreditados.

Fecha:

Aceptado Firma cliente:

Recepcionado Firma Laboratorio: