

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 sulfitor.*, *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*
- Queso:** *E. coli*, *S. aureus*, *L. monocytogenes*

OTROS: _____

Observaciones a las muestras: _____

Acuerdo general con el cliente: En el Listado Análíticas 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.dolmarlaboratorio.com/analisis-de-alimentos. Los métodos empleados serán los definidos en el Listado Análíticas Alimentos y siempre que sea posible se emplearán los métodos acreditados.

Fecha:

Aceptado Firma cliente:

Recepcionado Firma Laboratorio: