



Este documento se distribuye como copia *no controlada*.
El usuario es responsable de verificar su vigencia en el REG 013 – Lista de Documentos

REQUISITOS PARA RECEPCIÓN DE MUESTRAS

CÓDIGO: DGE 006
VERSIÓN: 1

LABORATORIO DE ENSAYOS

MUESTRA	TEMPERATURA	PESO/VOLUMEN DE UNIDAD MUESTRAL	REQUISITOS ESPECIALES	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO MÁXIMO HASTA ANÁLISIS (días)
PRODUCTOS CARNICOS CONGELADOS (CARNES ROJAS, BLANCAS, Y PROD. DE LA PESCA)	Refrigerados/Congelados	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g ó 5 cm DE ESPESOR	NO RECIBIR MUESTRAS NO REFRIGERADAS	30
PRODUCTOS CARNICOS REFRIGERADOS (CARNES ROJAS, BLANCAS, Y PROD. DE LA PESCA)	Refrigerado	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROX. 300g.	EN EL CASO DE PRODUCTOS DE LA PESCA, CONSULTAR AL AREA PASADAS LAS 48 HS DESDE LA TOMA DE MUESTRA. RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	7
CHACINADOS –SALAZONES FIAMBRES/EMBUTIDOS	Refrigerado	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g.	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	7
HISOPADOS / ESPONJADOS DE CARCAZA	Refrigerado	No Aplica	NO RECIBIR MUESTRAS NO REFRIGERADAS NI PASADAS LAS 24 HORAS DESDE EXTRACCION MUESTRA.	0/1 ¹
OTROS HISOPADOS / ESPONJADOS	Refrigerado	No Aplica	ENVASE ORIGINAL O MUESTRA FRACCIONADA (EN ENVASE ESTERIL)	3
DESTRUCTIVOS QUE REEMPLAZAN HISOPADOS / ESPONJADOS DE CARCAZA c/SOLICITUD DE E. coli O157:H7/NM	Refrigerado	MUESTRAS SUPERFICIALES SEGÚN ACTA DE TOMA DE MUESTRA.	NO RECIBIR MUESTRAS NO REFRIGERADAS NI PASADAS LAS 24 HORAS DESDE EXTRACCION.	0/1 ¹
ESPONJADOS DE CARCAZA PARA SALMONELLA SEGÚN USDA	Refrigerado	No Aplica	RECHAZAR MUESTRAS A TEMPERATURA FUERA DEL RANGO 1-10°C y MUESTRAS CONGELADAS. NO RECIBIR PASADAS LAS 24 HORAS DESDE EXTRACCION MUESTRA	0/1 ¹
HARINA DE CARNE Y HUESO, HARINA DE SANGRE, CARNE DESECADA Y CURADA	Ambiente	No Aplica	MICRO: ENVASE ORIGINAL O MUESTRA FRACCIONADA (EN ENVASE ESTERIL). ENVASES SEPARADOS PARA MICROBIOLOGÍA Y FISICOQUÍMICA	30
CARNE PICADA, TRIMMING Y/O RECORTES c/SOLICITUD DE E. coli O157:H7/NM CIRCULAR 3834/08	Refrigerado	5 SUBMUESTRAS DE 150g CADA UNA	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS ó PASADAS LAS 24 HORAS DESDE EXTRACCION DE MUESTRA.	0/1 ¹
CARNE PICADA c/SOLICITUD DE E. coli O157:H7/NM	Refrigerado	5 SUBMUESTRAS DE 150g CADA UNA	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	7
OTRAS CARNES c/SOLICITUD DE E. coli O157:H7/NM	Refrigerado	1 MUESTRA DE APROX. 300g	ENVASE ORIGINAL O MUESTRA FRACCIONADA (EN ENVASE ESTERIL). RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	7
GELATINA	Ambiente	No Aplica	MICROBIOLOGIA: ENVASE ORIGINAL O MUESTRA FRACCIONADA (EN ENVASE ESTERIL). ENVASES SEPARADOS PARA MICROBIOLOGÍA Y FISICOQUÍMICA.	30

¹ Dependiendo del día de toma de muestra. Si la muestra fue tomada el día de la entrega, se puede realizar el análisis al día siguiente, sino se analiza en fecha de entrega.

Generado por:	Aprobado por:	Fecha Aprobación:	Página 1 de 3
Marcos Fontanellaz	María Clara Ingaramo	03/02/2020	



Este documento se distribuye como copia *no controlada*.
El usuario es responsable de verificar su vigencia en el REG 013 – Lista de Documentos

REQUISITOS PARA RECEPCIÓN DE MUESTRAS

CÓDIGO: DGE 006
VERSIÓN: 1

LABORATORIO DE ENSAYOS

MUESTRA	TEMPERATURA	PESO/VOLUMEN DE UNIDAD MUESTRAL	REQUISITOS ESPECIALES	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO MÁXIMO HASTA ANÁLISIS (días)
GRASAS/SEBOS	Refrigerados	No Aplica	No Aplica	30
MENUDECENCIAS	Refrigerados	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g.	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	5
HUEVOS	"EN POLVO": Temperatura Ambiente	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g.	No Aplica	30
	"LÍQUIDO": Refrigerado	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g.	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	3
LACTEOS LÍQUIDOS UAT, POLVOS LACTEOS, LECHE CONDENSADA, DULCE DE LECHE	Ambiente	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g.	No Aplica	30
LACTEOS NO UAT, LECHE CONCENTRADA, LECHE FLUIDA, CUAJOS, CREMA A GRANEL Y CREMA NO UAT	Refrigerada	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g.	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS	3
MANTECA, MARGARINA	Refrigerada	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g (TROZO ÚNICO).	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS	5 (ensayos microbiológicos); 30 (ensayos fisicoquímicos)
QUESOS	"MUY ALTA Y ALTA HUMEDAD": Refrigeradas	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g (TROZO UNICO SALVO QUE SEA FETEADO)	No Aplica	3/15 ²
	"MEDIANA Y BAJA HUMEDAD": RECEPCION: Ambiente. CONSERVACION: Refrigerado.	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 300 g (TROZO UNICO SALVO QUE SEA FETEADO)	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS	21
MIEL LIQUIDA O CRISTALIZADA	Ambiente	ENVASE ORIGINAL O ALICUOTAS DE 200 g APROX. POR UNIDAD.	TIEMPO MAX. TRANSCURRIDO DESDE TOMA DE MUESTRA Y RECEPCIÓN EN LAB: VERANO: MENOR O IGUAL A 15 DIAS. RESTO DEL AÑO: 30 DIAS.	15 días en verano y 30 días resto del año desde la toma de muestra

² Dependiendo de la presentación: envase original, 15 días; envase abierto o no original, 3 días.

Generado por:	Aprobado por:	Fecha Aprobación:	Página 2 de 3
Marcos Fontanellaz	María Clara Ingaramo	03/02/2020	



Este documento se distribuye como copia *no controlada*.
El usuario es responsable de verificar su vigencia en el REG 013 – Lista de Documentos

REQUISITOS PARA RECEPCIÓN DE MUESTRAS

CÓDIGO: DGE 006
VERSIÓN: 1

LABORATORIO DE ENSAYOS

MUESTRA	TEMPERATURA	PESO/VOLUMEN DE UNIDAD MUESTRAL	ÁREA DE DESTINO/REQUISITOS ESPECIALES	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO MÁXIMO HASTA ANÁLISIS (días)
AGUA EFLUENTE	Refrigeradas	No Aplica	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS ó PASADAS LAS 24 HS DE EXTRAIDA	0/1 ³
AGUA EFLUENTE	ACEITES Y GRASAS: Tiempo máximo de conservación recomendado/obligado: 28d/28d	1000 ml	En envase sin cámara de aire. Refrigerados. Rechazar luego de 48hs desde la toma de muestra.	0/2 (dependiendo de la fecha de toma de muestra)
	SÓLIDOS: Tiempo máximo de conservación Obligado/recomendado: 7d/2-7d	1000 ml		
	pH: Tiempo máximo de conservación obligado/recomendado: 2h/inmediato. Analizar inmediatamente.	50 ml		
	DBO: Tiempo máximo conservación recomendado/obligado: 6h/48h.	1000 ml		
	OD: Tiempo máximo de conservación recomendado/obligado: 8h/48h. Analizar inmediatamente o puede retrasarse la titulación tras la acidificación.	300 ml		
	DQO: Tiempo máximo de conservación recomendado/obligado: 7d/28d. Analizar lo antes posible, o añadir H2SO4 hasta pH<2. Refrigerar	100 ml		
	COLOR RESIDUAL: Tiempo máximo de conservación obligado/recomendado: 0.5h/inmediato. Analizar inmediatamente	500 ml		
NITROGENO AMONIACAL: Tiempo máximo de conservación recomendado/obligado: 7d/28d. Analizar lo antes posible, o añadir H2SO4 hasta pH<2. Refrigerar	500 ml			

NOTA: En todos los casos, las muestras deben remitirse inmediatamente después de la entrega a la sala de almacenamiento de muestras, donde serán mantenidas en las condiciones de temperatura que correspondan.

³ Dependiendo del día de toma de muestra. Si la muestra fue tomada el día de la entrega, se puede realizar el análisis al día siguiente, sino se analiza en fecha de entrega.

Generado por:	Aprobado por:	Fecha Aprobación:	Página 3 de 3
Marcos Fontanellaz	María Clara Ingaramo	03/02/2020	