



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: 4

LABORATORIO DE ENSAYOS

CRITERIOS DE TEMPERATURA DE RECEPCIÓN: Al momento de la recepción, se mide la temperatura de las muestras refrigeradas/congeladas a través de termómetro infrarrojo, y se registra en el REG 043 – Ingreso de Muestra.

- Las muestras que deban recibirse “Refrigeradas”, deben encontrarse en conservadora térmica, que contenga refrigerantes congelados (estado sólido). Preferentemente a una temperatura inferior a 10 °C y mayor a 0 °C.
- Las muestras que deban recibirse “Congeladas”, deben encontrarse en conservadora térmica, y debe comprobarse su estado sólido (congelado). Preferentemente a una temperatura inferior a 0 °C.

En caso de que las muestras presenten temperaturas que no corresponden a las preferentes, o que se considere que el estado de la muestra no es el adecuado, se notifica al cliente (en el caso de muestras oficiales SENASA, el cliente es el SIV: Servicio de Inspección Veterinaria). Cualquier condición observada en la recepción que pueda influir perjudicialmente en la validez del ensayo, se indica en el informe de resultados correspondiente. Si la muestra es rechazada, se completa el REG 083 y se notifica al cliente.

Las muestras marcadas con asterisco (*) que se reciban con carácter oficial para SENASA, deben estar siempre acompañadas de un Acta de Toma de muestra firmada por el inspector perteneciente al SIV, debidamente precintadas y/o selladas y se debe verificar la habilitación para el rubro correspondiente. Si no se cuenta con el rubro habilitado se avisa de inmediato al SIV.

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 de almacenamiento que correspondan.

MUESTRA	CONDICIÓN TEMPERATURA RECEPCIÓN	PESO/VOLUMEN DE UNIDAD MUESTRAL	REQUISITOS ESPECIALES	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO MÁXIMO HASTA ANÁLISIS (días)
*AGUAS NATURALES SUPERFICIALES Y SUBTERRÁNEAS Y AGUAS POTABLES	Refrigeradas	FQ: 1500 ml; MB: 300 ml (CAA) 500ml (UE)	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS; PASADAS LAS 24 HS DE EXTRAIDA; RECIBIDAS EN RECIPIENTE NO ESTÉRIL (MB) O DE BEBIDAS GASIFICADAS/SABORIZADAS (FQ)	0/1 ¹
EFLUENTES LÍQUIDOS Y/O SEMISÓLIDOS	Refrigerados	SÓLIDOS SEDIMENTABLES: 1000 ml	EN ENVASE SIN CÁMARA DE AIRE. REFRIGERADOS. RECHAZAR LUEGO DE 48HS DESDE LA TOMA DE MUESTRA. SI SE REQUIEREN TODOS LOS ENSAYOS, ENVIAR MUESTRA DE 2.5-3L EN ENVASE SIN CÁMARA DE AIRE.	0/2 ¹
	Refrigerados	DBO: 500 ml		
	Refrigerados	DQO 50 ml		
	Refrigerados	SULFUROS: 300 ml		
	Refrigerados	SÓLIDOS SUSPENDIDOS: 100 ml		
	Refrigerados	GRASAS Y ACEITES: 500 ml		
	Refrigerados	COLORO RESIDUAL: 500 ml		
Refrigerados	COLIFORMES TOTALES: 100ml			
BARROS, SUELOS.	Refrigerados	200g	-	0/2 ¹

¹Dependiendo del día de toma de muestra, para no superar los tiempos máximos de ensayo.

Generado por:	Aprobado por:	Fecha Aprobación:	Página 1 de 3
Ma. Gabriela Alfaro	Josefina Cometto /Ma. Gabriela Alfaro	02/02/2024	



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: 4

LABORATORIO DE ENSAYOS

MUESTRA	TEMPERATURA	PESO/VOLUMEN DE UNIDAD MUESTRAL	REQUISITOS ESPECIALES	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO MÁXIMO HASTA ANÁLISIS (días)
*PRODUCTOS CÁRNICOS CONGELADOS (CARNES ROJAS, BLANCAS, Y PROD. DE LA PESCA)	Congelados	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 500 g	NO RECIBIR MUESTRAS NO REFRIGERADAS	30 (<-15°C)
*PRODUCTOS CÁRNICOS CONGELADOS (CARNES ROJAS, BLANCAS, Y PROD. DE LA PESCA)	Refrigerados	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROXIMADO 500 g	NO RECIBIR MUESTRAS NO REFRIGERADAS	3 (2-8°C)
*PRODUCTOS CÁRNICOS REFRIGERADOS (CARNES ROJAS, BLANCAS, Y PROD. DE LA PESCA)	Refrigerado	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROX. 500g.	EN EL CASO DE PRODUCTOS DE LA PESCA, CONSULTAR AL AREA PASADAS LAS 48 HS DESDE LA TOMA DE MUESTRA. RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	3
PRODUCTOS CÁRNICOS REFRIGERADOS (CARNES ROJAS, BLANCAS, Y PROD. DE LA PESCA)	Refrigerado	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROX. 500g.	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 FIAMBRES/EMBUTIDOS FRESCOS	Refrigerado	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROX. 300 g. CIRCULAR 4063 x 5 submuestras	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	3
CHACINADOS FIAMBRES/EMBUTIDOS FRESCOS	Refrigerado	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROX. 300 g. CIRCULAR 4063 x 5 submuestras	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	7
*CHACINADOS – SALAZONES/EMBUTIDOS SECOS	Ambiente	EN ENVASE ORIGINAL O PESO APROX. 300 g. CIRCULAR 4063 x 5 submuestras	-	7
*HISOPADOS / ESPONJADOS DE CARCAZA	Refrigerado	No Aplica	NO RECIBIR MUESTRAS NO REFRIGERADAS NI PASADAS LAS 24 HORAS DESDE EXTRACCION MUESTRA.	0/1 ²
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 ²
*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 ²
*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 FÍSICOQUÍMICA	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 ²
*CARNE PICADA c/SOLICITUD DE E. coli O157:H7/NM	Refrigerado	5 SUBMUESTRAS DE 150g CADA UNA	RECHAZAR MUESTRAS NO REFRIGERADAS.	3
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.	3
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

²Dependiendo 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 la fecha de entrega.

Generado por:	Aprobado por:	Fecha Aprobación:	Página 2 de 3
Ma. Gabriela Alfaro	Josefina Cometto /Ma. Gabriela Alfaro	02/02/2024	



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: 4

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
*GELATINA	Ambiente	No Aplica	MICROBIOLOGIA: ENVASE ORIGINAL O MUESTRA FRACCIONADA (EN ENVASE ESTERIL). ENVASES SEPARADOS PARA MICROBIOLOGÍA Y FISICOQUÍMICA.	30
*MENUENCIAS	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 ³
	"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

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

Generado por:	Aprobado por:	Fecha Aprobación:	Página 3 de 3
Ma. Gabriela Alfaro	Josefina Cometto /Ma. Gabriela Alfaro	02/02/2024	