

1. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMARIOS DE ORIGEN VEGETAL

| | | |
|--|-------------------------------|---------------------------------|
| Frutas y hortalizas frescas incluidas las patatas y las remolachas azucareras y exceptuadas las hierbas aromáticas | | |
| Clasificación del producto | Ejemplos | Tamaño mínimo de muestra |
| Pequeño. < 25 g/unidad | Bayas, guisantes, aceitunas | 1 Kg |
| Medio. 25-250 g/unidad | Manzanas, naranjas, tomates | 1 Kg (al menos 10 unidades) |
| Grande. > 250 g/unidad | Coles, pepinos, uvas (racimo) | 2 Kg (al menos 5 unidades) |
| Clasificación del producto | Ejemplos | Tamaño mínimo de muestra |
| Legumbres | Judías secas, guisantes secos | 1 Kg |
| Cereales en grano | Arroz, trigo | 1 Kg |
| Nueces de árbol | Excepto cocos | 1 Kg |
| | Cocos | 5 unidades |
| Semillas oleaginosas | Cacahuete | 500 g |
| Semillas para la fabricación de bebidas y dulces | Café en grano | 500 g |
| Hierbas aromáticas | Perejil fresco | 500 g |
| | Otras hierbas frescas | 200 g |
| Espicias | Secas | 100 g |

Las muestras se trasladan al laboratorio de preparación de muestras inmediatamente para su análisis o se guardan bajo refrigeración, durante un máximo de 5 días, en caso de que esto no sea posible.

2. ALIMENTOS ELABORADOS DE ORIGEN VEGETAL

| | | |
|---|--------------------------------------|---------------------------------|
| <p>Productos alimenticios secundarios de origen vegetal, frutos secos, hortalizas, hierbas aromáticas, lúpulos, productos cerealeros molidos.</p> <p>Productos derivados de origen vegetal, té, hierbas para infusiones, aceites vegetales, zumos y productos varios como aceitunas transformadas y melazas de cítricos.</p> <p>Alimentos manufacturados (de un solo ingrediente) de origen vegetal, con o sin medio de envasado o ingredientes menores como sustancias aromatizantes, especias y condimentos, generalmente preenvasados y listos para el consumo, cocidos o no.</p> <p>Alimentos manufacturados (de varios ingredientes) de origen vegetal, incluidos los productos con ingredientes de origen animal en los que predominan el o los ingredientes de origen vegetal, panes y otros productos cerealeros cocidos.</p> | | |
| Clasificación del producto | Ejemplos | Tamaño mínimo de muestra |
| Productos de elevado valor unitario | - | 100 g |
| Productos sólidos de poco volumen | Lúpulos, té, hierbas para infusiones | 200 g |
| Otros productos sólidos | Pan. harina, frutas secas | 500 g |
| Productos líquidos | Aceites vegetales, zumos | 500 mL o 500 g |

Las muestras se trasladan al laboratorio de preparación de muestras inmediatamente para su análisis o se guardan bajo refrigeración, durante un máximo de 5 días, en caso de que esto no sea posible.

3. OTRAS MATRICES

| Matriz | Tipo envase | Tamaño mínimo de muestra |
|---------------|-------------------|--------------------------|
| Foliar | Bolsa de plástico | 200 g |
| Suelos | Bolsa de plástico | 2 Kg |
| Fertilizantes | Bolsa de plástico | 500 g / 500 mL |

4. AGUAS

| General: Refrigeradas a temperatura $5\pm 3^{\circ}\text{C}$ y en oscuridad. Botes etiquetados claramente. El conservante debe indicarse en la etiqueta. V: Vidrio P: Plástico | | | |
|---|---|--|-------------------------------|
| Parámetro | Tipo de envase | Volumen mínimo de muestra | Análisis tras toma de muestra |
| Agua de consumo RD 140/2003 | V | 1 L | Refrigerar |
| | P | 500 mL | Refrigerar |
| | P estéril y escobillón Conservante tiosulf. 0,05% | 1 L | Refrigerar |
| Piscinas RD 742/2013 | P esteril tiosulf. 0,05% | 500 mL | Refrigerar |
| | P | 125 mL | Refrigerar |
| Piscinas climatizadas con aerosoles RD 742/2013 | P esteril tiosulf. 0,05% | 2 L | Refrigerar |
| | P | 125 mL | Refrigerar |
| Opción A (Agua regadío) Opción B (Agua regadío) | P estéril Conservante tiosulf. 0,05% | 1 L | Refrigerar |
| Parámetros microbiológicos | P estéril Conservante tiosulf. 0,05% | 1 L | Refrigerar |
| <i>Legionella spp.</i> <i>Salmonella spp.</i> | P estéril y escobillón Conservante tiosulf. 0,05% | 2 L | Refrigerar |
| pH | P o V | 100 mL | 6 h |
| Conductividad | P o V borosilicatado | 100 mL | Refrigerar |
| Cloro libre residual | P o V | Se recomienda tomar in situ (500 mL) | Inmediato |
| Turbidez | P o V | 100 mL | Refrigerar |

General: Refrigeradas a temperatura $5\pm 3^{\circ}\text{C}$ y en oscuridad.
Botes etiquetados claramente. El conservante debe indicarse en la etiqueta.
V: Vidrio
P: Plástico

| Parámetro | Tipo de envase | Volumen mínimo de muestra | Análisis tras toma de muestra |
|---|---|---------------------------|-------------------------------|
| Amonio | P o V | 500 mL | Refrigerar |
| Metales | P o V (consultar) | 500 mL | Refrigerar |
| Cationes (Na, K, Ca...) | P o V | 500 mL | Refrigerar |
| Aniones (cloruro, sulfato, nitrato, fostato...) | P o V | 500 mL | Refrigerar |
| Sabor, color | V | 500 mL | Refrigerar |
| Olor | V | 500 mL | 6 h |
| DBO ₅ | P o V, lleno hasta arriba (sin aire) | 1 L | Refrigerar |
| DQO | P o V | 100 mL | Refrigerar |
| Aceites y grasas | V | 1 L | Refrigerar |
| Sólidos en suspensión | P o V | 500-1000 mL | Refrigerar |
| Fósforo total | P o V | 250 mL | Refrigerar |
| Nitrógeno total | P o V | 250 mL | Refrigerar |
| Carbono orgánico total | P o V | 100 mL | Refrigerar |
| Hidrocarburos disueltos | V | 1L | Refrigerar |
| Glifosato | P | 1 L | Refrigerar |
| Clorofila | P o V | 1 L | Inmediato |
| Acrilamida | V | 500 mL | Refrigerar |
| Microcistina | V | 1 L | Refrigerar |
| Cloruro de vinilo | V | 100 mL | Refrigerar |
| PAHs | V con tapón PTFE | 500 mL | Refrigerar |
| PCBs | V con tapón PTFE | 1 L | Refrigerar |
| Tensoactivos | V | 500 mL | Refrigerar |
| Fenoles | V borosilicatado ámbar con tapón PTFE | 1 L | Refrigerar |
| Plaguicidas GC | V con tapón PTFE | 1 L | Refrigerar |
| Plaguicidas LC | V con tapón PTFE | 1 L | Refrigerar |
| Compuestos organoestánicos | V | 500 mL | Refrigerar |
| BDEs | V con tapón PTFE | 500 mL | Refrigerar |
| Cloroalcanos | V con tapón PTFE | 500 mL | Refrigerar |
| Compuestos volátiles, BTEX | V con tapón PTFE, lleno hasta arriba (sin aire) | 200 mL | Refrigerar |

General: Refrigeradas a temperatura 5±3°C y en oscuridad.
 Botes etiquetados claramente. El conservante debe indicarse en la etiqueta.
 V: Vidrio
 P: Plástico

| Parámetro | Tipo de envase | Volumen mínimo de muestra | Análisis tras toma de muestra |
|----------------|------------------|---------------------------|-------------------------------|
| DEHP | V con tapón PTFE | 500 mL | Refrigerar |
| QUATS | P | 250 mL | Refrigerar |
| Epiclorhidrina | V | 100 mL | Refrigerar |

5. MUESTRAS MICROBIOLOGÍA

| Parámetro | Matriz | Días de aceptación | Análisis tras toma de muestra |
|---|----------|--------------------|-------------------------------|
| L: Lunes J: Jueves A/P: Ausencia / Presencia M: Martes V: Viernes NMP: Número más probable X: Miércoles | | | |
| <i>Salmonella spp.</i> | Alimento | L, M, X | 24 h |
| <i>Shigella spp.</i> | Alimento | L, M, X | 24 h |
| Bacterias aerobias mesófilas 30 °C | Alimento | L, M, V | 24 h |
| Enterobacterias totales | Alimento | L – J | 24 h |
| Coliformes totales | Alimento | L – J | 24 h |
| <i>E. coli</i> (NMP) | Alimento | L – J | 24 h |
| <i>E. coli</i> enterohemorrágica (A/P) | Alimento | L, M, X | 24 h |
| <i>E. coli</i> (A/P) | Alimento | L, M, X | 24 h |
| <i>E. coli</i> (Recuento) | Alimento | L, M, X | 24 h |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Alimento | L – J | 24 h |
| <i>Listeria monocytogenes</i> (Recuento) | Alimento | L – J | 24 h |
| <i>Listeria monocytogenes</i> (A/P) | Alimento | L, M, X | 24 h |
| <i>Clostridium perfringens</i> | Alimento | L – J | 24 h |
| Bacterias Psicrótrofas | Alimento | L, M, V | 24 h |
| Mohos y levaduras | Alimento | L, M, V | 24 h |
| Enterobacterias Totales | Alimento | L – J | 24 h |
| <i>Clostridium</i> sulfito-reductores | Alimento | L – J | 24 h |
| Estreptococos fecales | Alimento | L, M, X | 24 h |
| <i>E. coli</i> / Coliformes Totales | Agua | L, M, X | 18 h |
| Enterococos intestinales | Agua | L, M, X | 18 h |
| <i>Salmonella</i> | Agua | L, M, X | 18 h |
| Bacterias aerobias a 22°C, 30°C y 36 °C | Agua | L, M, V | 12 h |
| <i>Clostridium perfringens</i> | Agua | L – J | 18 h |
| <i>Legionella spp.</i> | Agua | L – J | 48 h |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Agua | L – J | 12 h |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Agua | L – J | 18 h |

| L: Lunes | J: Jueves | A/P: Ausencia / Presencia | |
|---|------------|---------------------------|-------------------------------|
| M: Martes | V: Viernes | NMP: Número más probable | |
| X: Miércoles | | | |
| Parámetro | Matriz | Días de aceptación | Análisis tras toma de muestra |
| <i>Clostridium</i> sulfitorreductores | Agua | L – J | 18 h |
| Hongos | Aire | L – V | 24 h |
| Bacterias | Aire | L – V | 24 h |
| <i>Legionella</i> spp. | Aire | L – V | 24 h |
| <i>Listeria</i> spp. y <i>Staphylococcus</i> spp. | Superficie | L – V | 24 h |
| <i>Streptococcus</i> y <i>Enterobacterias</i> | Superficie | L – V | 24 h |
| Bacterias Psicrótrofas, Mohos y Levaduras | Superficie | L – V | 24 h |

Las muestras con más de un parámetro aplicarán las condiciones más restrictivas.