

**INFORMACIÓN MÍNIMA PARA LA TOMA DE MUESTRAS**



**INFORMACIÓN MÍNIMA PARA LA TOMA DE MUESTRAS**

En función de la naturaleza y el uso de de la muestra a tomar (\*):

<b>Tipo de muestra</b>	<b>Cantidad mínima recomendada</b>	<b>Envase</b>	<b>Conservación</b>	<b>Tiempo de conservación máximo recomendado previo análisis</b>
<b>DETERMINACIONES FÍSICO-QUÍMICAS</b>				
<b>AGUAS de consumo</b>	500 ml	Polietileno o vidrio limpio	Refrigerar	24 h desde la toma hasta la entrada al laboratorio
<b>AGUAS continentales</b> (ej.: riego, piscinas, etc.)	1000 ml	Polietileno o vidrio limpio	Refrigerar	24 h desde la toma hasta la entrada al laboratorio
<b>AGUAS residuales</b>	1000 ml + 1000 ml para determinación de <b>aceites y grasas</b>	Polietileno o vidrio limpio. Para determinar <b>aceites y grasas</b> sólo vidrio.	Refrigerar	24 h desde la toma hasta la entrada al laboratorio
<b>ALIMENTOS</b>	Productos pequeños: 1 Kg. Productos grandes: 2,5 Kg. Aceites: 100 ml. Conservas: consultar con AGRAMA.	Plástico o papel.	Refrigerar	24 h desde la toma hasta la entrada al laboratorio
<b>FERTILIZANTES</b>	100 g o 100 ml	Polietileno o vidrio limpio	No necesario refrigeración	
<b>FOLIARES</b>	100-150 hojas	Bolsa o sobre de papel	Refrigerar en caso de que el tiempo entre muestreo y entrada al laboratorio sea >3 días o la temperatura ambiente elevada.	
<b>SUELOS</b>	1000 g suelo húmedo	Bolsa o recipiente de plástico limpio.	No necesario refrigeración	
<b>DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>				
<b>AGUA de consumo</b>	400 ml + 1000 ml para Legionella + 1000 ml para Salmonella + 1000 ml para Nematodos	Estéril (con espacio de aire)	Refrigerar. Añadir tiosulfato sódico en cantidad mínima de 20 mg/l.	Menos de 24 h desde la toma hasta la entrada al laboratorio
<b>AGUAS continentales</b> (ej.: riego, piscinas, etc.)  <b>AGUAS residuales</b>	400 ml + 1000 ml para Legionella + 1000 ml para Salmonella + 1000 ml para Nematodos	Estéril (con espacio de aire)	Refrigerar	Menos de 24 h desde la toma hasta la entrada al laboratorio

<b>Alimentos</b>	200 g	Estéril	<i>Producto estable:</i> temperatura ambiente  <i>Producto inestable:</i> refrigerar  Producto congelado: congelar	24-36 h desde la toma hasta la entrada al laboratorio
<b>FERTILIZANTES</b>	200 g	Estéril	Refrigerar	24-36 h desde la toma hasta la entrada al laboratorio
<b>SUELOS</b>	200 g	Estéril	Refrigerar	24-36 h desde la toma hasta la entrada al laboratorio

#### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES

La toma de muestras se debe hacer presionando el laminocultivo contra la superficie a analizar, para ello se dobla el tapón formando un ángulo de 90° respecto a la superficie con un tiempo de contacto aproximado de 10 segundos.

Se repite la misma operación con la otra cara del laminocultivo, en la zona más próxima posible al anterior muestreo.



Se identificará la referencia de la muestra en el envase.

El transporte de las muestras al laboratorio se debe realizar, en condiciones de refrigeración, en el menor tiempo posible

**(\*) Consultar el Anexo II para obtener una información más detallada de las condiciones de toma de muestras en función de los parámetros a analizar solicitados por el cliente.**

Para refrigerar la muestra utilizar nevera portátil con hielo o frigolines.

Es recomendable que las muestras de agua para análisis de metales y fluoruros sean tomadas en recipientes de polietileno; y para análisis de parámetros orgánicos (DBO, DQO, Aceites y grasas) en recipientes de Vidrio topacio.

Se entiende por producto pequeño, aceitunas, fresas...

Se entiende por producto grande, melón, col...