

SOLICITUD DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS. PRODUCTO ACABADO

CLIENTE:	Código laboratorio:
PERSONA DE CONTACTO:	
DIRECCIÓN:	
Correo electrónico:	TEL:

DATOS DE LAS MUESTRAS <i>(Elegir una sola opción, por favor utilice mayúsculas y rellene TODOS los campos)</i>	
<input type="checkbox"/> LECHE tratada térmicamente	<input type="checkbox"/> Vaca (01) <input type="checkbox"/> Oveja (02) <input type="checkbox"/> Cabra (03) <input type="checkbox"/> Otra:
<input type="checkbox"/> Queso MADURADO de leche cruda	<input type="checkbox"/> Vaca (01)
<input type="checkbox"/> Queso MADURADO de leche tratada térmicamente (incluye Gaztazarra)	<input type="checkbox"/> Oveja (02)
<input type="checkbox"/> Queso blando NO madurado de leche tratada térmicamente (fresco, blanco, requesón, fundido)	<input type="checkbox"/> Cabra (03)
Marcar si tiene < 20% de grasa → <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Yogur
<input type="checkbox"/> Postre lácteo:	
Descripción de cada muestra:	
1	
2	
3	
4	
5	

ANÁLISIS PARA REALIZAR		En caso de existir oferta indicar el nº:
TIPO DE MUESTRA	MARCAR CON UNA X EL ENSAYO DESEADO	NORMA PROCEDIMIENTO
LECHE tratada térmicamente	<input type="checkbox"/> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> (COMPASS®)*	PE/ALVO/104
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> a 37 °C	PE/ALVO/96
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	UNE EN-ISO 21528-2:2018
	<input type="checkbox"/> Fosfatasa alcalina*	Método interno
	<input type="checkbox"/> Peroxidasa*	Método interno
Queso madurado <u>de leche cruda</u>	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> a 37 °C	PE/ALVO/96
	<input type="checkbox"/> Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	PE/ALVO/86
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivos a 37 °C	PE/ALVO/42
	<input type="checkbox"/> Detección de Enterotoxina Estafilocócica por inmunofluorescencia en queso (concentración TCA+ELFA) ^{NOTA}	PE/ALVO/44
Queso madurado <u>de leche tratada térmicamente</u>	<input type="checkbox"/> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) *	PE/ALVO/87
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> a 37 °C	PE/ALVO/96
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivos a 37 °C	PE/ALVO/42
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	PE/ALVO/41
	<input type="checkbox"/> Detección de Enterotoxina Estafilocócica por inmunofluorescencia en queso (concentración TCA+ELFA) ^{NOTA}	PE/ALVO/44

Continúa en la página siguiente

SOLICITUD DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS. PRODUCTO ACABADO

Queso blando no madurado <u>de leche tratada térmicamente</u>	<input type="checkbox"/> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) *	PE/ALVO/87
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> a 37 °C	PE/ALVO/96
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivos a 37 °C <i>Recuento bajo</i> *	PE/ALVO/42
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	PE/ALVO/41
	<input type="checkbox"/> Detección de Enterotoxina Estafilocócica por inmunofluorescencia en queso (concentración TCA+ELFA) ^{NOTA}	PE/ALVO/44
Cuajada	<input type="checkbox"/> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) *	PE/ALVO/87
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	UNE EN-ISO 21528-2:2018
Postre lácteo	<input type="checkbox"/> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) *	PE/ALVO/87
	<input type="checkbox"/> Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	PE/ALVO/86
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	UNE EN-ISO 21528-2:2018
Yogur	<input type="checkbox"/> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) *	PE/ALVO/87
	<input type="checkbox"/> Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	UNE EN-ISO 21528-2:2018
	<input type="checkbox"/> Flora láctica (Lactobacilos y Lactococos)*	Métodos internos

CONSULTAR para otros ensayos distintos a los de esta solicitud

■: Según lo que requiere el Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores para quesos blandos no madurados de leche o suero tratados térmicamente.

^{NOTA:} En PE/ALVO/44 se utiliza un método validado por AOAC (Nº 070404) basado en una concentración con ácido tricloroacético (TCA), dicho método es distinto al indicado en el R. 229/2019 que modifica el R. 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, donde se establece que EN ISO 19020 es el método analítico de referencia para la Detección de enterotoxinas estafilocócicas.

Muestras facilitadas por el cliente: Hay que tener en cuenta que el método de muestreo utilizado, la demora entre la fecha de recogida y la de recepción en el laboratorio, así como el estado de la muestra pueden ser relevantes para la validez o la aplicación de los resultados obtenidos.

Observaciones:

Conforme CLIENTE
Fecha y Firma:

La información obtenida o creada durante la realización de las actividades de ALVO es confidencial, en caso de que sea necesario ponerla a disposición pública el cliente será informado con antelación suficiente.