

TIPOS DE ANÁLISIS

ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMARIOS DE ORIGEN VEGETAL

1. Todas las hortalizas frescas, incluidas las patatas y las remolachas azucareras y exceptuadas las hierbas aromáticas

Clasificación de los productos	Ejemplos	Naturaleza de las muestras primarias que han de tomarse	Tamaño mínimo de cada muestra de laboratorio.
Productos frescos de tamaño pequeño, unidades generalmente <25 g	Bayas, guisantes, aceitunas.	Unidades enteras, o envasadas, o tomadas con un instrumento de muestreo.	1 Kg
Productos frescos de tamaño medio, generalmente de 25-250 g	Manzanas, naranjas	Unidades enteras	1 Kg (al menos 10 unidades)
Productos frescos de tamaño grande, generalmente unidades de > 250 g	Coles, pepinos, uvas (racimos)	Unidades enteras	2 Kg (al menos 5 unidades)

2.

Clasificación de los productos	Ejemplos	Naturaleza de las muestras primarias que han de tomarse	Tamaño mínimo de cada muestra de laboratorio.
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	Maní (cacahuete)		0.5 Kg.
Semillas para la fabricación de bebidas y dulce	Café en grano		0.5 Kg

Observaciones:

Este listado ha sido elaborado tomando como base las siguientes disposiciones:

1. Real Decreto 290/2003.
2. Recomendaciones de la FAO



3.

Clasificación de los productos	Ejemplos	Naturaleza de las muestras primarias que han de tomarse	Tamaño mínimo de cada muestra de laboratorio.
Hierbas aromáticas	Perejil fresco	Unidades enteras	0.5 Kg
	Otras hierbas frescas		0.2 Kg
<i>(Para las hierbas aromáticas secas véase la sección 4 de este cuadro)</i>			
Espicias	Secas	Unidades enteras o unidades tomadas con un instrumento de muestreo	0.1 Kg

4. ALIMENTOS ELABORADOS DE ORIGEN VEGETAL

Productos alimenticios secundarios de origen vegetal, frutos secos, hortalizas, hierbas aromáticas, lúpulos, productos cerealeros molidos. Productos derivados de origen vegetal, té, hierbas para infusiones, aceites vegetales, zumos (jugos) y productos varios como, por ejemplo, aceitunas transformadas y melazas de cítricos. 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. 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

Clasificación de los productos	Ejemplos	Naturaleza de las muestras primarias que han de tomarse	Tamaño mínimo de cada muestra de laboratorio.
Productos de elevado valor unitario		Unidades envasadas o tomadas con un instrumento de muestreo	0.1 Kg (*)
Productos sólidos de poco volumen	Lúpulos, té, hierbas para infusiones	Unidades envasadas o tomadas con un instrumento de muestreo	0.2 Kg
Otros productos sólidos	Pan, harina, frutas secas	Unidades envasadas u otras unidades enteras, o tomadas con un instrumento de muestreo	0.5 Kg
Productos líquidos	Aceites vegetales, jugos (zumos)	Unidades envasadas o tomadas con un instrumento de muestreo	0.5 L o 0.5 Kg

Aprobado Director Técnico

--

Observaciones:

Este listado ha sido elaborado tomando como base las siguientes disposiciones:

1. **Real Decreto 290/2003.**
2. **Recomendaciones de la FAO**