



MANUALE DELLE PROCEDURE

Istruzioni generali "Quantità minima campione e Temperatura di Trasporto"

LE QUANTITÀ MINIME DI CAMPIONE da consegnare al laboratorio sono le seguenti:

Analisi Chimica e chimico-fisica

| TIPO DI CAMPIONE | QUANTITA' MINIMA |
|---|------------------|
| Latte senza conservante per analisi automatizzate (ad esempio grasso, proteine, carica batterica totale e cellule somatiche) | Ca 30 ml |
| Acqua | Ca 1 litro |
| Alimenti (eccetto Formaggio Montasio) | Ca 100 g o ml |
| Formaggio Montasio (stagionatura inferiore a 60gg) | Ca 50 g |
| Formaggio Montasio (stagionatura uguale o superiore 60gg) | Ca 300 g |
| Latte per analisi Aflatossina M1 | Ca 150 ml |

Analisi Microbiologiche

| TIPO DI CAMPIONE | QUANTITA' MINIMA |
|----------------------|---|
| Alimenti in generale | ca100 g o 100 ml o una confezione integra |
| Acqua | ca 1 litro |
| Tamponi | confezioni integra |

Per esigenze particolari o campioni non contemplati nella tabella possono essere concordate tra il tecnico analista (OL) o il Responsabile di Laboratorio (RL) ed il cliente (o un suo incaricato) quantità minime di campione.



MANUALE DELLE PROCEDURE Istruzioni generali "Quantità minima campione e Temperatura di Trasporto"

TEMPERATURA DI TRASPORTO

- La temperatura di trasporto non dovrebbe superare le temperature massime di refrigerazione o congelamento definite dalla legislazione vigente se non indicate da precise procedure (vedi per es. campioni per i Controlli Funzionali)
- Nel caso sia necessario campionare contemporaneamente alimenti caldi e freddi, è necessario utilizzare frigo portatili e borse termiche distinte o altri contenitori idonei.
- Qualora siano richiesti parametri microbiologici è necessario utilizzare contenitori sterili, a meno che non vengano conferiti nella loro confezione originale integra. Quando sono richieste sia prove microbiologiche che prove chimiche è preferibile consegnare due aliquote. Per il trasporto di campioni deperibili si raccomanda l'utilizzo di frigoriferi portatili.
- I campioni devono essere trasportati in laboratorio nel più breve tempo possibile. L'eventuale refrigerazione o congelamento dovrebbe avvenire rispettando le seguenti temperature limite.
- Quando le condizioni di trasporto del campione al laboratorio non sono specificate, si raccomanda che le parti si accordino sulle temperature e i tempi del trasporto.
- La temperatura in accettazione non viene rilevata nel caso in cui vengano consegnati campioni di formaggio destinati alle analisi chimiche (umidità e grasso).
- Il quantitativo di latte da consegnare per l'esecuzione delle analisi LQ e CCFF è di 40 ml.

| PRODOTTO | RANGE DI TEMPERATURA |
|---|----------------------|
| LATTE (ad eccezione dei campioni destinati ad analisi automatizzate e test diagnostico di gravidanza, con conservante base di Bronopol) | 2 – 6 °C |
| ALIMENTI | 2 – 8 °C |
| SUPPORTI DA CAMPIONAMENTO SUPERFICI AMBIENTALI DEL SETTORE ALIMENTARE | 1 – 8 °C |
| CARCASSE, SUPPORTI DA CAMPIONAMENTO CARCASSE ANIMALI | 1 – 8 °C |
| ACQUA | 2 – 8 °C |