

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 a base di Bronopol)	1 – 6 °C
ALIMENTI	1 – 8 °C
SUPPORTI DA CAMPIONAMENTO SUPERFICI AMBIENTALI DEL SETTORE ALIMENTARE	1 – 8 °C
CARCASSE, SUPPORTI DA CAMPIONAMENTO CARCASSE ANIMALI	1 – 8 °C
ACQUA	1 – 8 °C

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.