

En el año 2017 está prevista la realización de los siguientes ejercicios:

| EJERCICIO DE INTERCOMPARACIÓN: | PARÁMETROS | MATRICES | COSTE € | Fecha entrega muestras (aprox): |
|--|---|----------------------------------|---------|---------------------------------|
| MICROBIOLOGIA ALIMENTOS Código: 17/03 | Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> , Investigación de Salmonella, Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> , Recuento microorganismos mesófilos aerobios, Recuento <i>E. coli</i> , Recuento de enterobacterias, Recuento de coliformes totales, Recuento de Estafilococos Coagulasa + | Vial + producto vegetal | 150 € | 27 MARZO 2017 |
| CONTROL DE CALIDAD DE ALIM. ESTERILIZADOS Y ENVASES Matriz: Productos varios Matriz: Envases metálicos Código: 17/02 | I. CONTROL CALIDAD ALIMENTOS ESTERILIZADOS: | | 150 € | 3 ABRIL 2017 |
| | Uniformidad tamaño, Calibre espárrago, Fibrosidad, Peso Neto, Peso Escurrido, Turbidez | Espárrago | | |
| | Defectos, Color | Varios (fotos) | | |
| | Anhídrido sulfuroso | Líquido de gobierno | | |
| | Vacío, Espacio libre de cabeza, pH, Acidez total, Grados Brix, Consistencia (Bostwick), Cloruro sódico, Mohos (Método Howard), | Tomate Triturado | | |
| | Humedad, grasa, proteína, fibra bruta, cenizas | Alimento DIETA BLANDA | | |
| II. CONTROL CALIDAD ENVASES : | | 100 € | | |
| Calibre hojalata (espesor), Dureza acero base (HR30Tm) (Temper) | Probeta hojalata | | | |
| Control de Hermeticidad de Cierres | Envases metálicos | | | |
| ZUMOS Código: 17/05 | I. Parámetros Físico-químicos: pH, Acidez total (expresada ac. Tartárico a pH 7.0), Acidez total (expresada en Ac. Cítrico a pH 8.1), Sólidos solubles refractométricos a 20 ° C (° Brix), Índice de formol, Reparto de azúcares (glucosa, sacarosa, fructosa), Azúcares totales, Densidad relativa, Anhídrido sulfuroso | Zum/nectar | 140 € | 24 ABRIL 2017 |
| | II. Parámetros Microbiológicos: Recuento microorganismos mesófilos aerobios, Recuento de mohos y levaduras, Recuento de microorganismos ácido-lácticos, Recuento <i>E. coli</i> . | Vial + zumo | 140 € | |
| ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS ESTERILIZADOS Código: 17/01 | I.- Estabilidad microbiológica: Estabilidad a 37 y 55°C (ESTABLE/NO ESTABLE) | Alimento esterilizado | 100 € | 8 MAYO 2017 |
| INVESTIGACIÓN MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS ESTERILIZADOS Código: 17/07 | II.- INVESTIGACION CONSERVAS BAJA ACIDEZ: Microorganismos aerobios mesófilos, Microorganismos anaerobios mesófilos, Microorganismos aerobios termófilos, Microorganismos anaerobios termófilos, Microorganismos aerobios mesófilos esporulados, Microorganismos anaerobios mesófilos esporulados, Microorganismos aerobios termófilos esporulados, Tinción | Alimento esterilizado | 100 € | 8 MAYO 2017 |
| | III.- INVESTIGACION CONSERVAS ÁCIDAS: Microorganismos productores de ácido, Microorganismos aerobios mesófilos acidúricos, Microorganismos anaerobios butíricos, Mohos y levaduras, Microorganismos mesófilos ácido lácticos, Microorganismos termoacidúricos aerobios, Microorganismos termoacidúricos anaerobios, Tinción | | 100 € | |
| ANÁLISIS SENSORIAL AGUA ENVASADA Código: 17/06 | Identificación de olores Prueba Triangular | Agua envasada | 100 € | 2 OCTUBRE 2017 |
| AGUAS Código: 17/04 | I. Parámetros Físico-químicos: pH, turbidez, conductividad, alcalinidad, dureza total, magnesio, calcio, nitratos, nitritos, amonio, cloruros, fluoruros y BROMATOS | Agua mineral natural, adicionada | 140 € | 23 OCTUBRE 2017 |
| | II. Parámetros Microbiológicos: Microorganismos cultivables a 22°C y a 37°C, Coliformes totales, <i>E.coli</i> , Enterococos, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Clostridium perfringens</i> y <i>Clostridium sulfitorreductores</i> . | Viales | 140 € | |

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN:

- El envío de las muestras se limitará a empresas que se encuentren dentro de la UE.
- La inscripción en los ejercicios supondrá la **aceptación de estas condiciones**.
- El coste indicado es **SIN IVA**.
- Todas las notificaciones se realizarán al e-mail indicado por el participante como "**USUARIO**".
- El coste total indicado es independiente del nº de parámetros en los que se participe.
- **A las empresas SOCIAS de CNTA** se les aplicará un descuento del **25 %**.
- El plazo de inscripción para cada uno de los ejercicios se indica en nuestra página web www.cnta.es (Ejercicios intercomparativos on-line).
- Tanto los parámetros como las fechas de entrega de las muestras indicadas es aproximada. Se informará a cada participante de la planificación definitiva.
- **En el caso de expediciones internaciones existirán CONDICIONES ESPECIALES EN CUANTO A LOS PLAZOS DE ENTREGA Y COSTES ADICIONALES POR TRANSPORTE.**
- En el caso de expediciones nacionales con destino a **CANARIAS, BALEARES Y CEUTA/MELILLA**, debido a que las muestras enviadas tienen que pasar por aduanas, **CNTA NO SE HACE RESPONSABLE DEL PLAZO DE ENTREGA DE LAS MISMAS NI DE POSIBLES COSTES ADICIONALES CUANDO EXISTAN RETENCIONES ADUANERAS.**
- La sistemática que sigue CNTA para la organización de los ensayos intercomparativos toma como referencia base la norma "**UNE-EN ISO/IEC 17043:2010 Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para los ensayos de aptitud**", además de otras referencias específicas referentes a ejercicios intercomparativos.
- **EN CASO DE QUE LA EMPRESA INSCRITA DECIDA NO PARTICIPAR EN EL EJERCICIO DEBERÁ COMUNICARLO AL MENOS UN MES ANTES DEL ENVÍO DE LAS MUESTRAS, EN CASO CONTRARIO CNTA PROCEDERÁ A LA FACTURACIÓN DEL CITADO EJERCICIO.**
- La facturación de estos servicios se realizará el mes de envío del informe a los participantes.