

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

EJERCICIO DE INTERCOMPARACIÓN:	PARÁMETROS	MATRICES	COSTE €	Fecha entrega muestras (aprox):
<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTOS</b> 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
<b>CONTROL DE CALIDAD DE ALIM. ESTERILIZADOS Y ENVASES</b> Matriz: Productos varios Matriz: Envases metálicos Código: 17/02	<b>I. CONTROL CALIDAD ALIMENTOS ESTERILIZADOS:</b>		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		
	<b>II. CONTROL CALIDAD ENVASES :</b>		100 €	
Calibre hojalata (espesor), Dureza acero base (HR30Tm) (Temper)	Probeta hojalata			
Control de Hermeticidad de Cierres	Envases metálicos			
<b>ZUMOS</b> Código: 17/05	<b>I. Parámetros Físico-químicos:</b> 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
	<b>II. Parámetros Microbiológicos:</b> Recuento microorganismos mesófilos aerobios, Recuento de mohos y levaduras, Recuento de microorganismos ácido-lácticos, Recuento <i>E. coli</i> .	Vial + zumo	140 €	
<b>ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS ESTERILIZADOS</b> Código: 17/01	<b>I.- Estabilidad microbiológica:</b> Estabilidad a 37 y 55°C (ESTABLE/NO ESTABLE)	Alimento esterilizado	100 €	8 MAYO 2017
<b>INVESTIGACIÓN MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS ESTERILIZADOS</b> Código: 17/07	<b>II.- INVESTIGACION CONSERVAS BAJA ACIDEZ:</b> 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
	<b>III.- INVESTIGACION CONSERVAS ÁCIDAS:</b> 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 €	
<b>ANÁLISIS SENSORIAL AGUA ENVASADA</b> Código: 17/06	Identificación de olores Prueba Triangular	Agua envasada	100 €	2 OCTUBRE 2017
<b>AGUAS</b> Código: 17/04	<b>I. Parámetros Físico-químicos:</b> pH, turbidez, conductividad, alcalinidad, dureza total, magnesio, calcio, nitratos, nitritos, amonio, cloruros, fluoruros y <b>BROMATOS</b>	Agua mineral natural, adicionada	140 €	23 OCTUBRE 2017
	<b>II. Parámetros Microbiológicos:</b> 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 sulfurreductores</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](http://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.