

EJERCICIO DE INTERCOMPARACIÓN:	PARÁMETROS	MATRICES	COSTE € (*)	Fecha entrega muestras:
<b>ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS ESTERILIZADOS</b> Código: 18/01	<b>I.- Estabilidad microbiológica:</b> Estabilidad a 37 y 55°C (ESTABLE/NO ESTABLE)	<b>Alimento esterilizado</b>	110 €	19 MARZO 2018
<b>INVESTIGACIÓN MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS ESTERILIZADOS</b> Código: 18/07	<b>I.- 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 <b>I.- 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	<b>Alimento esterilizado</b>	120 €	19 MARZO 2018
<b>MICROBIOLOGIA ALIMENTOS</b> Código: 18/03	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 +, <b>RECUESTO MOHOS Y LEVADURAS</b>	<b>Vial + producto vegetal</b>	160 €	16 ABRIL 2018
<b>CONTROL DE CALIDAD DE ALIM. ESTERILIZADOS Y ENVASES</b> Matriz: Productos varios Matriz: Envases metálicos Código: 18/02	<b>I. CONTROL CALIDAD ALIMENTOS ESTERILIZADOS:</b>		160 €	23 ABRIL 2018
	Vacío, Espacio libre de cabeza, pH, Uniformidad tamaño, Calibre espárrago, Fibrosidad, Peso Neto, Peso Escurrido, Turbidez.	<b>ESPÁRRAGO</b>		
	Defectos, Color	<b>FOTOS vegetales (varios productos)</b>		
	Anhídrido sulfuroso, Humedad, grasa, proteína, fibra bruta, cenizas.	<b>GARBANZO</b>		
	Acidez total, Grados Brix, Consistencia (Bostwick), Cloruros (expresado cloruro sódico), Mohos (Método Howard).	<b>TOMATE TRITURADO</b>		
	<b>II. CONTROL CALIDAD ENVASES :</b>		110 €	
	Calibre hojalata (espesor), Dureza acero base (HR30Tm) (Temper)	<b>PROBETA HOJALATA</b>		
Control de Hermeticidad de Cierres	<b>ENVASES METÁLICOS</b>			
<b>ZUMOS</b> Código: 18/05	<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	<b>Zum/nectar</b>	145 €	14 MAYO 2018
	<b>II. Parámetros Microbiológicos:</b> Recuento microorganismos mesófilos aerobios, Recuento de mohos y levaduras, Recuento de microorganismos ácido-lácticos, recuento <i>E. coli</i>	<b>Vial + zumo</b>	145 €	
<b>AGUAS</b> Código: 18/04	<b>I. Parámetros Físico-químicos:</b> pH, turbidez, conductividad, alcalinidad, dureza total, magnesio, calcio, nitratos, nitritos, amonio, cloruros, fluoruros y <b>SULFATOS</b>	<b>Agua CONSUMO (envasada)</b>	145 €	1 OCTUBRE 2018
	<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 sulfitorreductores</i> .	<b>Viales</b>	145 €	
<b>ANÁLISIS SENSORIAL AGUA ENVASADA</b> Código: 18/06	Identificación de olores Prueba Triangular	<b>Agua envasada</b>	110 €	22 OCTUBRE 2018

(\*) A las empresas SOCIAS de CNTA se les aplicará un descuento del 25 %.

**CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN:**

- La **inscripción** en los ejercicios supondrá la **aceptación de ESTAS CONDICIONES**.
- 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).
- Todas las notificaciones se realizarán al e-mail indicado por el participante como "**USUARIO**".
- Tanto los parámetros como las fechas de entrega de las muestras indicadas es aproximada. Se informará a cada participante de la planificación definitiva.
- 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.
- CNTA PODRÁ DECIDIR LA NO EVALUACION DE PARAMETROS EN FUNCION DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS TANTO EN LOS ESTUDIOS PREVIOS COMO DE LOS REMITIDOS POR LOS PARTICIPANTES, Y SE RESERVA EL **DERECHO A LA REPETICION O NO DE PARÁMETROS NO EVALUADOS**.
- CNTA NO REALIZARÁ NINGÚN TIPO DE AVISO A LOS PARTICIPANTES ANTE RESULTADOS RECIBIDOS EXTRAÑOS O ABERRANTES. .
- **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.**
- El envío de las muestras se limitará a empresas que se encuentren dentro de la UE.
- En el caso de **EXPEDICIONES INTERNACIONES (UE)** 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.**
- 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 coste indicado es **SIN IVA**.
- La facturación de estos servicios se realizará el mes de envío del informe a los participantes.