

EJERCICIO DE INTERCOMPARACIÓN:	PARÁMETROS	MATRICES	COSTE € (*)	Fecha envío muestras:
CONTROL DE CALIDAD DE ESTERILIZADOS Y ENVASES Matriz: Productos Matriz: Envases metálicos Código: 20/02	I. CONTROL CALIDAD ALIMENTOS ESTERILIZADOS:		160 €	1 JUNIO 2020
	Vacío, Espacio libre de cabeza, Peso neto, Peso escurrido, pH, Turbidez, Cloruros (expresado Cloruro sódico), Acidez total	ACEITUNA		
	Uniformidad de tamaño, Calibre, Fibrosidad	ESPÁRRAGO		
	Grados Brix, Consistencia (cm Bostwick).	TOMATE TRITURADO		
	Defectos, Color	FOTOS prod vegetales varios		
	Humedad, grasa, proteína, cenizas.	DIETA BLANDA		
	Anhídrido sulfuroso	LEGUMBRE		
	II. CONTROL CALIDAD ENVASES :		115 €	
Calibre hojalata (espesor), Dureza acero base (HR30Tm) (Temper)	PROBETA HOJALATA			
Control de Hermeticidad de Cierres	ENVASES METÁLICOS			
ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS ESTERILIZADOS Código: 20/01	I.- Estabilidad microbiológica: Estabilidad a 37 y 55°C (ESTABLE/NO ESTABLE)	Alimento esterilizado	115 €	9 MARZO 2020
INVESTIGACIÓN MICROBIOLÓGICA ALIMENTOS ESTERILIZADOS Código: 20/07	I.- 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 II.- 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	Alimento esterilizado	120 €	9 MARZO 2020
ZUMOS Código: 20/05	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	150 €	25 MAYO 2020
	II. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS: Recuento microorganismos mesófilos aerobios, Recuento de mohos y levaduras, Recuento de microorganismos ácido-lácticos, recuento <i>E. coli</i>	Vial + zumo	150 €	
MICROBIOLOGIA ALIMENTOS Código: 20/03	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 +, recuento mohos y levaduras	Vial + producto vegetal	165 €	18 MAYO 2020
AGUAS Código: 20/04	I. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS: pH, turbidez, conductividad, alcalinidad, dureza total, magnesio, calcio, nitratos, nitritos, amonio, cloruros, fluoruros, sulfatos y SODIO	Agua CONSUMO (envasada)	150 €	26 OCTUBRE 2020
	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	150 €	
ANÁLISIS SENSORIAL AGUA ENVASADA Código: 20/06	<ul style="list-style-type: none"> Identificación de sabores Prueba Triangular 	Agua envasada	115 €	19 OCTUBRE 2020

(*) 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 (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 **en ningún caso realizará abono a los participantes** por costes de análisis y material mano de obra en el caso de: **REPETICION DE PARAMETROS, NO EVALUACION DE PARAMETROS, OTROS..**
- 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 de las muestras a los participantes**.