

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para la correcta preparación de las muestras proporcionadas por nuestros clientes, para ensayos químicos y microbiológicos, de modo que se asegure la integridad e inocuidad de las mismas hasta que lleguen al laboratorio destino.

2. LIMITE DE APLICACIÓN

El presente procedimiento será aplicado a nivel del personal responsable de la preparación de las muestras de alimentos para la totalidad de los ensayos.

3. PROCEDIMIENTO

- 3.1 La muestra es recepcionada en nuestras oficinas junto a su planilla de identificación completa.**
- 3.2 El personal de ingreso de muestras verifica las condiciones requeridas de la muestra recepcionada (identificación, envase, temperatura y peso).
- 3.3 Se realiza el llenado de la ficha de recepción de muestra.
- 3.4 La muestra es llevada al área de preparación, donde se dará su acondicionamiento (homogenización, reempaquetado o disposición directa (análisis microbiológicos)).
- 3.5 De acuerdo a la normativa, análisis a realizar, naturaleza de la muestra o solicitud del cliente, se procede a acondicionar (picar, triturar, homogenizar) la muestra final (solo pulpa, pulpa y cáscara, pulpa, cáscara y semillas), tomando de cada una de las unidades de la muestra inicial, con la finalidad de generar una muestra representativa del producto recepcionado en nuestras oficinas y previamente tomado en campo.
- 3.6 La muestra final (acondicionada o reempaquetada), es colocada en un tubo de centrifuga (50 ml de capacidad), o en una bolsa de polietileno de primer uso.
- 3.7 La muestra es codificada de acuerdo a la OT previamente generada por el área de operaciones. Esta OT es correlativa y se mantiene durante toda la cadena (desde la recepción de la muestra, hasta la emisión del Informe de Ensayo).
- 3.8 Almacenamiento previo al envío a destino:
 - Producto de origen vegetal o animal:
El tubo codificado es almacenado en congeladora (-4° a -18° grados centígrados).
 - Producto seco (granos andinos: quinua, chia, kiwicha, entre otros):
El paquete (bolsa que contiene a la muestra) es colocado en un anaquel, donde se mantiene identificado con el número de OT, lote, nombre de producto, productor y análisis a realizar.
- 3.9 Embalaje para envío a destino:
 - Producto de origen vegetal o animal:
El tubo codificado se coloca en una caja isotérmica, colocándose también gel refrigerante con la finalidad de mantener la cadena de frío.
 - Producto seco (granos andinos: quinua, chia, kiwicha, entre otros):
El paquete etiquetado se coloca en una caja, manteniendo un apilamiento adecuado.
- 3.10 La caja es sellada y forrada con vitafilm.
- 3.11 El agente logístico (DHL) recoge la muestra empacada y embalada de nuestras oficinas y es transportada a su centro de operaciones para su posterior envío a destino.

** (Indicaciones serán consultadas y dadas por su asesor comercial).

RAZÓN SOCIAL: GROEN AGRO CONTROL PERU S.A.C

RUC: 20602593801

Dirección: Pedro de Candia 371 - Urbanización Valle Hermoso de Monterrico - Santiago de Surco