



Asunto: INFORMACIÓN LABORATORIO

Ref.: T/t

Fecha: 22/03/10

INFORMACIÓN DEL LABORATORIO 2.010

Se ha derogado el artículo 7 del RD 1338/1988, de 28 de Octubre sobre Normas microbiológicas en la horchata y el apartado 4 del artículo 7 y anexo II del RD 618/1998 sobre normas microbiológicas del helado. La normativa aplicable en la actualidad es la regulada por el Reglamento CE 2073/2005 y su modificación Reglamento 1.441/2007.

Al igual que en la campaña anterior, ANHCEA ha establecido un contratado con el Colegio de Farmacéuticos de la Provincia de Alicante, quien realizará los análisis y les dará el servicio de asesoramiento a los socios ubicados en Castellón, Valencia, Alicante, Murcia y Albacete, cuyas muestras serán recogidas por una persona contratada por ANHCEA como los años anteriores.

ANHCEA, para el resto del territorio nacional establecerá contratos de colaboración con laboratorios ubicados en la zona más próxima al socio para prestar sus servicios. Estos laboratorios serán seleccionados por los servicios que deben ofrecer:

- Realización de análisis según técnicas oficiales.
- Asesoramiento técnico en el proceso de elaboración de los productos acabados, en la limpieza y desinfección de maquinaria y utensilios y frente a cualquier problema de contaminación.

El contrato de laboratorio de ANHCEA tiene carácter indefinido y permanece vigente para años sucesivos mientras ninguna de las dos partes lo rescinda. Para obtener el contrato es necesario realizar como mínimo 6 análisis completos por temporada, ya que la filosofía de la Asociación es que el heladero tenga bajo control su producción (aprobado por Asamblea General Ordinaria el 8 de Marzo de 1.994). Los análisis pueden ser de horchata, de helado o de horchata y helado, según quiera el socio. Los precios para la presente campaña figuran en la tarifa de precios de servicios del laboratorio 2.010 que adjuntamos.

La duración de la campaña del laboratorio para el año 2.010 será desde el 19 de Abril al 3 de Septiembre. Estas fechas se reflejarán en la etiqueta de validación correspondiente al año 2.010.

Rogamos a todos los socios que el año pasado no formularon el contrato y que quieran el servicio de laboratorio para este año 2.010 lo soliciten a ANHCEA.

ANHCEA emite cada año Certificados de Calidad :

- 1.- Certificado de Calidad de Elaboración de Helado.
- 2.- Certificado de Calidad de Elaboración de Horchata de chufa.

Para obtener los certificados, deben tener al menos tres análisis correctos de helados u horchata, en la presente temporada.

El servicio de peritación, es decir, realización del análisis contradictorio en el Centro de salud correspondiente, correrá a cargo de ANHCEA si el resultado es favorable al socio y a cargo de éste cuando el resultado sea desfavorable. (Aprobado en la Junta General Ordinaria de ANHCEA celebrada el 7-3-95).



CONSEJOS PARA UNA CORRECTA RECOGIDA DE LAS MUESTRAS DE HORCHATA Y HELADO POR PARTE DE SANIDAD.

- 1).- Los botes de las muestras tienen que ser estériles y deben de abrirse en el momento de su llenado.
- 2).- Las muestras deben de llevar su etiqueta de identificación.
- 3).- El utensilio que se utilice para el llenado de los botes deberá estar limpio y desinfectado.
- 4).- La enfriadora o granizadora donde esté la horchata tendrá una temperatura como máximo de 2°C. El helado se encontrará en los elementos congeladores a temperatura adecuada de almacenamiento o conservación. La temperatura se comprobará tanto en un caso como en el otro con un termómetro, limpiándolo y desinfectándolo antes de introducirlo en el producto.
- 5).- Los botes de las muestras una vez llenos se tienen que colocar en una nevera portátil con acumuladores de frío y termómetro. En el caso de la horchata marcará una temperatura por debajo de 6°C y en el helado una temperatura de -18°C con una tolerancia de $\pm 4^\circ\text{C}$.
- 6).- El vehículo que se utilice para el transporte de las muestras, desde el obrador o la heladería hasta el Centro de Salud correspondiente, debe asegurar el mantenimiento de la cadena de frío para que éstas lleguen en buenas condiciones.
- 7).- El comportamiento del heladero ante el inspector de Sanidad será afable y correcto en todo momento.

Si usted observa alguna anomalía en la recogida de muestras deberá solicitar al inspector que le deje anotar las observaciones en el acta de recogida y remitir ésta a continuación por FAX o por CORREO a la ASOCIACIÓN.

No obstante, sería conveniente que el socio remitiese a la Asociación copia de todas las actas para un mejor asesoramiento.



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL NACIONAL DE ELABORADORES
ARTESANOS Y COMERCIANTES DE HELADOS Y HORCHATAS

Asociación Empresarial Nacional de Elaboradores
Artesanos y Comerciantes
de Helados y Horchatas (A.N.H.C.E.A.)
P. I. Segorb - C./Montnegre, s/n - Apdo. 30
03100 JIJONA (Alicante)
Tel: 965613042/965612509 Fax: 965611265
Http://www.infogelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com

Asunto: INFORMACIÓN LABORATORIO

Ref.: T/t

Fecha: 22/03/10

El análisis microbiológico de helado y horchata incluye los siguientes ensayos y se realiza en el laboratorio del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Alicante empleando los siguientes métodos :

HELADOS CON INGREDIENTES LACTEOS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA (REGLAMENTO CE 2073/2005, MODIFICADO POR EL REGLAMENTO 1.441/2007)		
PARÁMETROS	METODO ANALITICO	LIMITES
Recuento de Enterobacterias totales (u.f.c. en 1 g)	MA-244 (Recuento en placa)	100 u.f.c./g
Investigación de Salmonella ssp en 25g	MA-203 (Preenriquecimiento, inmunoconcentración (vidas) y aislamiento en placa)	Ausencia en 25 g
Investigación de Listeria monocytogenes en 25g	MA-242 (Preenriquecimiento, enriquecimiento y aislamiento en placa)	Ausencia en 25 g

HELADOS SIN INGREDIENTES LACTEOS EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA (REGLAMENTO CE 2073/2005, MODIFICADO POR EL REGLAMENTO 1.441/2007)		
PARAMETROS	METODO ANALITICO	LÍMITES
Investigación de Listeria monocytogenes en 25g	MA-242 (Preenriquecimiento, enriquecimiento y aislamiento en placa)	Ausencia en 25 g

HORCHATA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIA (VIDA ÚTIL INFERIOR A 5 DIAS) (REGLAMENTO CE 2073/2005, MODIFICADO POR EL REGLAMENTO 1.441/2007)		
PARÁMETROS	METODO ANALITICO	LIMITES
Recuento de Escherichia coli B glucuronidasa+ (u.f.c en 1 g)	MA-202 (Recuento en placa)	1000 u.f.c/g
Investigación de Salmonella spp.en 25 g	MA-203 (Preenriquecimiento, inmunoconcentración (vidas) y aislamiento en placa)	Ausencia en 25 g
Recuento de Listeria monocitógenes (u.f.c. en 1 g)	MA-240 (Recuento en placa)	100 u.f.c/g

ANÁLISIS DE SUPERFICIES		ANALISIS DE MANIPULADORES	
PARAMETROS	METODO ANALÍTICO	PARÁMETROS	METODO ANALITICO
Recuento de Aerobios mesófilos(u.f.c. en 25 cm ²)	MA-243 (Recuento placa Rodac)	Investigación Staphylococcus aureus	Enriq. y aislamiento en placa
Recuento de Enterobacteriaceae totales (u.f.c.en 25 cm ²)	MA-243 (Recuento placa Rodac)		



TARIFA DE PRECIOS DE SERVICIOS DEL LABORATORIO 2.010

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE HORCHATA _____	48 euros
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE HELADO _____	48 euros
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE GRANIZADO _____	32 euros
ANÁLISIS DE MEDICIÓN DE PH _____	14 euros
ANÁLISIS DE SUPERFICIE _____	16 euros
ANÁLISIS DE MANIPULADOR _____	18 euros
ANÁLISIS DE AGUA (Físico-Químico y Microbiológico) _____	70 euros

TARIFA DE PRECIOS DE MATERIALES DIVERSOS 2.010

PESASALES 0-35 graduado _____	25 euros
PESAJARABES 0-50 graduado _____	25 euros
TERMÓMETRO DIGITAL (-40° a 150° C) con sonda _____	100 euros
MASCARILLA (c/100 u) _____	6,6 euros
SISTEMA DPD para determinar el cloro _____	57 euros
CALIBRACIÓN TERMÓMETRO _____ punto	17 euros /

Nota : Las muestras de manipulador y superficies se recogerán junto con una muestra de helado u horchata. Si se va exclusivamente a recoger este tipo de análisis habrá que añadir los gastos que origina la recogida (15 €).