

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MINIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Aceites Comestibles	Soya	1000 ml	200 ml (C)	No aplica	No aplica	1
	Maíz					
	Canola					
	Algodón					
	Ajonjolí					
	Girasol					
	Maní					
	Oliva					
Aderezos y Salsas		250 g	No aplica	300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)	No aplica	2
Aditivos Alimentarios	Colorantes Naturales, Artificiales y sus Lacas	500 g o ml	No aplica	300 g ó ml	No aplica	2
	Saborizantes – Aromatizantes Artificiales (Esencias, Oleorresinas)					
	Antioxidantes					
	Acentuadores del Sabor					
	Edulcorantes Artificiales					
	Sustancias Conservadoras					
Aguas	Agua Potable Envasada o Gasificada	2 L	500 ml (C)	500 ml	No aplica	2
Alimentos Colados y Picados Envasados para Lactantes	Colados o Compotas a base de carne y/o pollo.	500 g	200 g (E)	5 unidades del mismo lote (EEC)	300 g	3
	Picados					
	Sopas					
	Flanes					
	Pudines					
	Desayunos Colados					
	Comidas de Carne					
Alimentos Elaborados	Arepas	500 g	No aplica	300 g	No aplica	2
	Cachapas					
	Pasticho					
	Tortas					
	Pastelitos rellenos de queso, queso con espinaca, queso crema					

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MINIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta edad	Alimentos a base de cereales	500 g	200 g (E)	300 g	No aplica	2
	Pastas Alimenticias					
	Galletas					
	Bizcochos					
Arroz	Blanco de grano largo	2 bolsas	100 g (E)	300 g	1 x 500 g	3
	Blanco de Integral					
	Blanco de Parboiled					
Avena en Hojuelas		250 g	200 g (E)	300 g	2 x 500 g	3
Azúcar	Crudo	500 g	200 g (C)	300 g	No aplica	2
	Lavado					
	Blanco					
	Refinado					

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MÍNIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Bebidas Alcohólicas	Ponche	500 ml (4 botellas) 700 ml a 1000 ml (2 botellas)	No aplica	No aplica	No aplica	Ver Tarifas
	Ron					
	Vinos y Espumantes					
	Sangría					
	Destilado de Orujo					
	Destilado de Vino					
	Cogníac					
	Almañac					
	Champaña					
	Whisky					
	Ginebra o Gin					
	Brandy					
	Sidra					
	Vermouth					
	Licor Seco					
	Licor Dulce					
	Licor Crema					
	Tequila					
	Cocuy					
	Vodka					
	Cóctel					
	Aguardientes					
	Piscos					
	Arrope					
	Mistela					
	Blending para Preparar Bebidas Alcohólicas					
Cerveza	250 ml (6 latas o botellas)					
Bebidas con soda						
Bebidas Energizantes		500 ml	200 ml (E)	300 ml ó g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)	2 x 500 ml	3
Bebidas Gaseosas		500 ml	200 ml (C)	300 ml ó 5 unidades del mismo lote (EEC)	No aplica	2
Cacao y Derivados		250 g	200 g (C)	300 g	No aplica	2

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MÍNIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Café	Tostado	500 g	No aplica	300 g	No aplica	2
	Molido					
	Soluble					
	Instantáneo					
Caramelos	Duro	250 g	200 g (C)	No aplica	No aplica	1
	Tipo Chupeta Duro, sin relleno ni chicle			200 g		2
	Tipo Chupeta blandos o con relleno					
	Blando					
	Relleno					
	En Polvo					
Cereales para desayuno		500 g	200 g (E)	300 g	500 g	3
Chocolates y Análogos de Chocolate		250 g	200 g (C)	300 g	No aplica	2
Complementos Alimenticios de Vitaminas y Minerales		250 g	250 g ó 2 frascos (E)	300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)	1 x 500 g	3
Conservas de Origen Vegetal		250 g	200 g (C)	300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)	No aplica	2
Cuajo en Polvo o en Pastillas		100 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Cuajo Líquido		100 ml	No aplica	300 ml	No aplica	2
Dedos de Mozzarella		250 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Empanaditas		250 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Especies y Condimentos	Curry, Condimentos con sal agregada	250 g	No aplica	300 g	No aplica	2
	Albahaca, Ajo, Anís					
	Apio España, Canela,Cebollón, Cebolla, Cúrcuma					
	Hinojo, Jengibre					
	Mejorana, Laurel					
	Mostaza, Nuez Moscada,Onoto, Toronjil,Romero, Vainilla					
Formulas Alimenticias Adaptadas para Lactantes		500 g	200 g (E)	500 g	500 g	3
Frutas, Vegetales y Derivadas	Pulpas - Congeladas	500 g	200 g (C)	500 g	2 x 250 ml	3
	Mermeladas			300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)		
	Jaleas					
	Jugos y néctares	500 ml	200 ml (C)	300 ml ó 5 unidades del mismo lote (EEC)	2 x 500 ml	3
	Concentrados para consumo directo				2 x 250 ml	3

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MINIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Galletas	Dulces	250 g	200 g (E)	300 g	250 g	3
	Saladas					
	Wafer con relleno					
	Wafer sin relleno					
	Cobertura					
Golosinas Dulces	Suspiros	500 g	No aplica	300 g	No aplica	2
	Turrone					
	Mazapán					
	Rosquillas					
Goma de Mascar	Con relleno	250 g	200 g (C)	200 g	No aplica	2
	Sin relleno			No aplica		1
Grasas Animales		500 g	200 g (C)	300 g	No aplica	2
Grasas Vegetales (Manteca)		500 g	200 g (C)	300 g	No aplica	2
Harinas	Maíz	250 g	200 g (E)	300 g	1 x 500 g	3
	Trigo					
	Arroz					
	Soya					
	Integrales					
Helados		1 L	200 ml (E)	300 ml	2 L	3
Huevos	Entero	250 g o ml	No aplica	500 g ó ml	No aplica	2
	Yema					
	Clara					
Infusiones	En Hojas	500 g	No aplica	300 g	No aplica	2
	Flores					
	Tallos					
Leche Condensada		400 g	200 ml (E)	300 g	No aplica	2
Leche en Polvo	Completa	1 Kg	200 g (E)	500 g	1 Kg	3
	Descremada					
	Semidescremada					
	Deslactosada					
Leche Evaporada		400 ml	200 ml (E)	5 unidades del mismo lote (EEC)	No aplica	2

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MINIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Leche Pasteurizada	Completa	1 L	200 ml (E)	300 ml	2 L	3
	Descremada					
	Semidescremada					
	Bebidas Lácteas, a Base de Yogurt, Fermentadas					
	Bebidas Achocolatadas					
	Chicha					
Leche UHT	Completa	1 L	200 ml (E)	5 unidades del mismo lote (EEC)	2 L	3
	Descremada					
	Semidescremada					
	Deslactosada					
Maltas		4 unidades del mismo lote	No aplica	5 unidades del mismo lote (EEC)	500 ml	3
Mantequilla		500 g	200 g (E)	300 g	1 x 500 g	3
Margarina		500 g	200 g (C)	300 g	1 x 500 g	3
Masa Congelada y/o Refrigerada a Base de Harina de Trigo		250 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Mayonesa		500 g	200 g (C)	300 g	No aplica	2
Mezcla Deshidratada para Caldos y Sopas	Polvo	250 g	No aplica	300 ml ó g	No aplica	2
	Granulados					
	Compactos					
	Pastosos (Cubitos)					
Mezclas Deshidratadas para hacer Flan, Pudín y Quesillo		250 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Mezclas Deshidratadas para Preparar Bebidas Instantáneas	Polvo	250 g	200 g (E)	300 g	1 x 500 g	3
	Granulado		No aplica			
Mezclas Lácteos		500 g	200 g (E)	300 g	1 x 500 g	3
Mezclas para hacer Gelatina y Gelatina Preparada		250 g	100 g (C)	300 g	500 g	3
Miel de Abejas		500 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Mostaza		250 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Nueces Mixtas y Tostadas	Maní	100 g	No aplica	300 g	No aplica	2
	Merey					
	Pistacho					
	Avellanas					
Nutrición Líquida, Alimentos Líquidos para Lactantes		500 ml	200 ml o g (E)	300 ml ó 5 unidades del mismo lote (EEC)	500 ml	3
Pan		500 g	100 g (E)	300 g	500 g	3

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MINIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Pasta Alimenticia		250 g	200 g (E)	300 g	250 g	3
Pastelitos Rellenos de Queso, Queso con Espinaca, Queso Crema		250 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Postres	Postres tipo flan, quesillo, tortas frías artesanales, dulce de leche	400 g	No aplica	300 ml ó 5 unidades del mismo lote (EEC)	No aplica	2
Premezclas de Minerales o Ferrovitamínica		10 g	10 g (E)	150 g ó ml	10 g	3
Productos Cárnicos No Normados	Morcilla	500 g	No aplica	300 g	No aplica	2
	Pates			300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)		
	Productos Congelados (Pollos, Nuggets de pollo y/o carne, Tortitas tipo Hamburguesas con proteína de soya, Pasteles, Empanadas, Pastelitos)			Pollo entero: 1 unidad, 300 g		
	Productos Marinados de pollo o carne por/ piezas (Muslos, pechugas, alas, etc.)			300 g		
	Carnes frescas y productos a base carne (Muchacho redondo, Carne mechada, Carne guisada, pollo mechado, etc.)			500 g		
	Chicharrones					

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MÍNIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Productos Cárnicos Normados	Carne Molida	500 g	No aplica	500 g	No aplica	2
	Carne de Almuerzo (Luncheon Meat)			5 unidades del mismo lote (EEC)		
	Carne Res Curada (Corned Beef)			300 g		
	Chorizo Cocido					
	Chorizo Seco					
	Chuleta Ahumada					
	Espalda Cocida					
	Fiambre					
	Hamburguesa					
	Jamón Cocido					
	Jamón Crudo Curado					
	Peperoni					
	Jamón Endiablado			300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)		
	Mortadela			300 g		
	Pasta de Hígado			300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)		
	Pechuga Cocida			Pollo entero: 1 unidad, 300 g		
	Pollo Beneficiado			300 g		
	Salami Cocido					
	Salchichón					
	Salchicha Cocida					
	Tocineta					
	Roast Beef					
	Pastrami					
Lomo Embuchado						
Productos Derivados del Tomate	Tomates al Natural	500 g	200 g (C)	5 unidades del mismo lote (EEC)	No aplica	2
	Pasta de tomate					
	Puré de tomate					
	Salsa de Tomate			300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)		
	Salsa a base de tomate					

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MÍNIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Productos Marinos No Normados	Anchoas y Pastas de Anchoas	300 g	250 g (C)	300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)	No aplica	2
	Jurel					
	Caballas					
	Pulpos					
	Calamares					
	Bivalvos (Mejillones, chipichipi, ostras, etc.)					
	Berberechos					
	Navajas o Navajuelas					
	Cangrejos Pasteurizado y Esteril Comercial					
	Surimi					
	Salmón					
	Huevas de Salmón					
	Anguilas					
	Caviar					
	Bacalao					
Paellas						
Productos Marinos Normados	Atún en Conserva y Productos a Base de Atún	300 g	250 g (C)	5 unidades del mismo lote (EEC)	No aplica	2
	Pepitonas en Conserva					
	Sardinas en Conserva					
	Pescado Seco/Salado					
	Camarones Congelados					
Productos Variados No Normados	Mezcla de Proteína en Polvo	300 g	No aplica	300 g	No aplica	2
	Sangre de Bovino					
	Hemoglobina					
	Sales de Cura					
	Saborizantes a base de carne, pollo, pecado					
	Salsas para carne a base de carnes					
	Creatina	250 g				
	Colágeno					
	Fibroquitina					

Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel"
Cantidad mínima de Productos Alimenticios requeridos para el ensayo

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MÍNIMAS / TIPO DE ENSAYO				Nº de Laboratorios a considerar
		Ensayos Físico-Químicos	Ensayos de Contaminantes (C) y/o Enriquecimiento con Minerales (E)	Ensayos Microbiológicos	Ensayos de Vitaminas	
Quesos	Blanco (Pasteurizado, De mano, Mozzarella, De búfala, Guayanés)	1 Kg	No aplica	300 g	No aplica	2
	Madurado (Edam, Gouda, Munster, Enmental, Colonia, Cheddar)					
	Fundido (en barra o rebanado)					
	Queso Ricotta	500 g		300 g ó 5 unidades del mismo lote (EEC)		
	Queso Crema					
	Queso Fundido para Untar					
Sabores Artificiales de Queso y Mantequilla		250 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Sal Comestible		100 g	100 g (E) y (C)	No aplica	No aplica	1
Snacks	Palitos de maíz con queso	250 g	100 g (E)	300 g	No aplica	2
	Platanitos					
	Papas fritas					
	Tostoncitos					
	Chicharrón					
Suero Dulce en Polvo		500 g	200 g (E)	300 g	No aplica	2
Suero Pasteurizado		1 L	200 ml (E)	300 ml	2 L	3
Tequeños		250 g	No aplica	300 g	No aplica	2
Untables de Margarina		500 g	200 g (C)	300 g	1 x 500 g	3
Yogurt Firme o líquido (natural o con agregados y edulcorantes artificiales)	Entero	300 g ó ml	100 g ó ml (E)	300 g ó ml	2 x 300 g	3
	Semidescremado					
	Descremado			5 unidades del mismo lote (EEC)		
	UHT					

Observaciones:

1. Se enviarán unidades de muestras independientes para cada tipo de ensayo tomando en cuenta las cantidades mínimas necesarias para el análisis indicadas en la Tabla Nº 1 y la presentación del producto.
2. En caso del análisis microbiológico de productos comercialmente estériles (EEC) se enviarán 5 unidades independientemente del peso del producto.
3. Para productos que no aparecen en ésta lista, deberá guiarse por uno similar.