



**Instituto Nacional de Higiene
"Rafael Rangel"**

Cantidad Mínima de Productos Alimenticios requeridas para el Ensayo

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS		
TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDADES MINIMAS
Productos Cárnicos Normados	Carne Molida Carne de Almuerzo (Luncheon Meat) Carne Res Curada (Corned Beef) Chorizo Cocido Chorizo Seco Chuleta Ahumada Espalda Cocida Fiambre Hamburguesa Jamón Cocido Jamón Crudo Curado Peperoni Jamón Endiabado Mortadela Pasta de Hígado Pechuga Cocida Pollo Beneficiado Salami Cocido Salchichón Salchicha Cocida Tocineta	500 g
Productos Cárnicos No Normados	Roast Beef Pastrami Lomo Embuchado Morcilla Pates Productos Congelados (Pollos, Nuggets de pollo y/o carne, Tortitas tipo Hamburguesas con proteína de soya, Pasteles, Empanadas, Pastelitos) Productos Marinados de pollo o carne por/ piezas (Muslos, pechugas, alas, etc) Carnes frescas y productos a base carne (Muchacho redondo, Carne mechada, Carne guisada, pollo mechado, etc) Chicharrones	500 g
Productos Marinos Normados	Atún en Conserva y Productos a Base de Atún. Camarones Congelados Pepitonas en Conserva Pescado Seco/Salado Sardinas en Conserva	500 g
Productos Marinos No Normados	Anchoas y Pastas de Anchoas Jurel Caballas Pulpos Calamares Mejillones Bereberchos Navajas o Navajuelas Cangrejos Surimi	500 g



**Instituto Nacional de Higiene
"Rafael Rangel"**

Cantidad Mínima de Productos Alimenticios requeridas para el Ensayo

	Salmón Huevas de Salmón Anguilas Caviar Bacalao Paellas	
Agua Potable	Agua Potable envasada	5 l
Productos Variados Normados	Mezclas Deshidratadas o Sopas a Base de carne, pollo, pescado. Colados o Compotas a base de carne y/o pollo.	500 g
Productos Variados No Normados	Mezcla de Proteína en Polvo Sangre de Bovino Hemoglobina Sales de Cura Saborizantes a base de carne, pollo, pescado Salsas para carne a base de carnes	500 g
	Creatina Colágeno Fibroquitina	250 g o 3 unidades
Leche en polvo	Completa Descremada Semidescremada Deslactosada	1 Kg
Leche Pasteurizada	Completa Descremada Semidescremada Bebidas lácteas, a base de yogurt, fermentadas Bebidas Achocolatadas Chicha Suero pasteurizado Helados	1 Litro
Leche UHT	Completa Descremada Semidescremada Deslactosada	1 l
Leche Condensada Leche Evaporada		400 g
Yogurt Firme (natural o con agregados)	Entero Semidescremado Descremado	400 g
Yogurt Firme (natural o con agregados y edulcorantes artificiales)	Entero Semidescremado Descremado	400 g
Crema de Leche	Margarina con Sal Margarina sin Sal Mantequilla con Sal Mantequilla sin Sal Untables de Margarina	500 g
Sabores Artificiales de Queso y Mantequilla		250 g
Formulas para lactantes Suero dulce en polvo Mezclas Lácteas		500 g



**Instituto Nacional de Higiene
"Rafael Rangel"**

Cantidad Mínima de Productos Alimenticios requeridas para el Ensayo

Queso	Blanco (pasteurizado, de mano, mozzarella, de búfala, guayanés) Madurado (Edam, Gouda, Munster, Emmental, Colonia, Cheddar) Fundido (en barra o rebanado)	1 Kg
Queso	Queso Ricotta Queso Crema Queso fundido para untar	500 g
Galletas		250 g
Cuajo en polvo o en pastillas		100 g
Cuajo líquido		100 ml
Nutrición líquida, alimentos líquidos para lactantes		750 ml
Postres	Dulce de leche Postres tipo flan, quesillo, tortas frías artesanales	400 g
	Pastelitos rellenos de queso, queso con espinaca, queso crema Tequeños Empanaditas Dedos de mozzarella	250 g
Bebidas Alcohólicas	Ponche Ron Vinos y Espumantes Sangría Destilado de Orujo Destilado de Vino Cognac 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	500 ml: 4 botellas 700 ml a 1.000 ml: 2 botellas
	Cerveza Bebidas con soda	250 ml: 6 latas o botellas
Conservas de Origen Vegetal		500 g
Productos derivados del Tomate	Tomates al Natural Pasta de tomate Puré de tomate Salsa de Tomate Salsa a base de tomate	500 g
Adivitos Alimentarios	Colorantes Naturales, Artificiales y sus Lacas	Presentación en Polvo: 50 g si el producto contiene alcohol: 500 ml



**Instituto Nacional de Higiene
"Rafael Rangel"**

Cantidad Mínima de Productos Alimenticios requeridas para el Ensayo

	Saborizantes – Aromatizantes Artificiales (Esencias, Oleorresinas) Antioxidantes Acentuadores del Sabor Edulcorantes Artificiales Sustancias Conservadoras	
Premezclas de Minerales		10 g
Mezcla deshidratada para caldos y sopas	Polvo Granulados Compactos Pastosos (Cubitos)	250 g.
Mezclas deshidratadas para preparar bebidas instantáneas	Polvo Granulado	250 g
Mezcla para hacer gelatina y gelatina preparada		250 g
Mezclas deshidratadas para hacer flan, pudín y quesillo		250 g
Nueces Mixtas y Tostadas	Maní Merey Pistacho Avellanas	200 g
Chucherias	Palitos de maíz con queso Platanitos Papas fritas Tostoncitos Chicharrón	250 g
Complementos Alimenticios de Vitaminas y Minerales		500 g
Bebidas Gaseosas		500 ml
Bebidas Energizantes		500 ml
Maltas		250 ml: 6 latas o botellas
Café	Tostado Molido Soluble Instantáneo	500 g
Infusiones	En Hojas Flores Tallos	500 g
Harinas	Maíz Trigo Arroz Soya Integrales	250 g Si es enriquecido con minerales: 500 g
Huevos	Entero Yema Clara	En polvo: 200 g Líquido: 250 ml
Pasta Alimenticias		250 g Si es enriquecido con minerales: 500 g
Mayonesa		500 g
Aderezos y salsas		500 g o ml
Mostaza		500 g
Galletas	Dulces Saladas Wafer con relleno Wafer sin relleno Cobertura	250 g
Goma de mascar		500 g
Golosinas Dulces	Suspiros Turrónes Mazapán	500 mg



**Instituto Nacional de Higiene
"Rafael Rangel"**

Cantidad Mínima de Productos Alimenticios requeridas para el Ensayo

	Rosquillas	
Caramelos	Duro Comprimido Blando Relleno Tipo Chupeta En Polvo	500 mg
Aceites Comestibles	Soya Maíz Canola Algodón Ajonjolí Girasol Maní Oliva	1000 ml
Grasas Vegetales		1000 g
Grasas Animales		1000 g
Alimentos Colados y Picados envasados para lactantes	Colados o Compotas a base de carne y/o pollo. Picados Sopas Flanes Pudines Desayunos Colados Comidas de Carne	250 mg Si es enriquecido con minerales: 500 g
Alimentos Elaborados a base de Cereales para niños de pecho y niños de corta edad	Pastas Alimenticias Galletas Bizcochos	500 g
Cacao y Derivados		500 g
Chocolates y análogos de chocolate		500 g
Arroz Blanco de grano largo Blanco de Integral Blanco de Parboiled		2000 g
Avena en Hojuelas		250 g Si es enriquecido con minerales: 500 g
Azúcar	Crudo Lavado Blanco Refinado	500 g
Frutas y Derivadas	Concentrados para consumo directo Pulpas Jugos Néctares Mermeladas Jaleas	500 ml o g
Especies y Condimentos	Curry Condimentos con sal agregada Albahaca Ajo Anís Apio España	300 g



**Instituto Nacional de Higiene
"Rafael Rangel"**

Cantidad Mínima de Productos Alimenticios requeridas para el Ensayo

	Canela Cebollón Cebolla Cúrcuma Hinojo Jengibre Mejorana Laurel Mostaza Nuez Moscada Onoto Toronjil Romero Vainilla	
Masa Congelada y/o refrigerada a base de Harina de Trigo		500 g
Miel de Abejas		500 g
Sal Comestible		1000 g
Alimentos Elaborados	Arepas Cachapas Pastiche Tortas Pastelitos rellenos de queso, queso con espinaca, queso crema	500 g
Cereales para desayuno		500 g Si es Enriquecido con Minerales: 1000 g
DEPARTAMENTO DE FARMACOLOGÍA		
Alimentos colados y picados		6 x 130 g
Leche completa		1 x 1 Kg
Leche pasteurizada		3 x 1 l
Quesos		1 x 250 g
Mantequillas y Margarinas		1 x 500 g
Fórmulas infantiles		1 x 500 g
Pan		1 x 500 g
Cereales		1 x 500 g
Pastas		2 x 1 Kg
Complementos Alimenticios		1 x 500 g
Bebidas Instantáneas		1 x 500 g
Jugos Concentrados		2 x 250 ml
Jugos Diluidos Adultos y Niños		2 x 1 l
Muestras Líquidas		3 muestras
Muestras sólidas (polvo)		300 g
Muestras Líquidas, con más de 2 vitaminas		4 muestras
DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA		
	Productos Cárnicos: jamón de pierna, jamón serrano, espalda de cerdo, tocineta, etc.	500 g o 500 ml



**Instituto Nacional de Higiene
"Rafael Rangel"**

Cantidad Mínima de Productos Alimenticios requeridas para el Ensayo

Productos Alimenticios no Estériles Comercialmente:	<p>Productos Lácteos: leche pasteurizada, leche en polvo, bebida achocolatada, chicha, suero líquido, margarina, mantequilla, queso, yogurt etc</p> <p>Vegetales: tomates, lechuga, perejil, cilantro, etc</p> <p>Productos Diversos: arroz, pastas alimenticias, harinas, granos, pasapalos, azúcar, café, cereales, dulces y postres, especias, galletas, huevos, etc</p>	
Productos Estériles Comercialmente	Atún, sardinas, leches UHT, alimentos colados y picados, maltas, jugos UHT, bebidas carbonatadas, bebidas energizantes, tomates enteros o trozos, salsa de tomate, puré, salsas base de carne, sopa de vegetales, aceitunas en salmuera, etc.	5 unidades del mismo lote
Mezcla ferrovitamínica Mezcla de minerales (Calcio, Magnesio, Zinc, etc)		150 g o ml
Complementos alimenticios.		200 g o ml.
Agua envasada	mineral o gasificada	500 ml
Aguas	Destinadas al cultivo de valvos, De efluentes Potable (grifos, pozos). Recreacionales (playas, rios), Destinadas a uso agropecuario,	500 ml
ANÁLISIS PARASITOLOGICO		
Pescados	tilapia, lisa, lebranche, etc..	2 Kg.
vivalvos	ostras, guacucos, chipichipi, etc.	2 Kg.
vegetales que se consumen crudos	celeri, ajoporro, cilantro, berro, lechuga, tomate, cebolla, etc.	2 Kg.
frutas	mango, manzana, pera, cambur, etc.	2 Kg.
Agua	mineral o gasificada potable envasada.	20 l.