

ANEXO No 3
RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

GRUPO	DETERMINACIONES PARA VIGILANCIA	CLASIFICACION POR RIESGO
1. Aderezos y Mayonesa	Rancidez Colesterol (en mayonesa) Preservantes Colorantes artificiales Recuento de Coliformes fecales (en aderezos con especies) Recuento mohos y levaduras (en aderezos) Salmonella sp Staphylococcus aureus	B
2. Aceites y grasas	Rancidez Perfil cromatográfico de ácidos grasos Colorantes artificiales Antioxidantes	C
3. Margarina	Índice de peróxido Preservantes Sólidos no grasos Vitamina A (cuando se declare) Recuento de Mohos y levaduras Coliformes totales (cuando contenga especies)	C
4. Bebidas alcohólicas: licores, aguardiente. vinos, cervezas	Metanol Extracto seco Grado alcohólico Alcoholes superiores Colorantes	B
5. Refrescos en polvo	Colorantes artificiales Preservantes Edulcorantes Vitamina C y minerales (cuando se declare) Recuento de Mohos y levaduras	C
6. Refrescos carbonatados	Preservantes Edulcorantes Colorantes artificiales	C
7. Carnes curadas (embutidos)	Nitritos, nitratos Otros aditivos Colorantes artificiales Almidón Coliforme fecal o E coli Salmonella sp Staphylococcus aureus	A

Clave: A = Alto Riesgo B = Mediano Riesgo C = Bajo Riesgo

ANEXO No 3
RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

GRUPO	DETERMINACIONES PARA VIGILANCIA	CLASIFICACION POR RIESGO
8. Productos cárnicos cocidos (productos como Pierna de cerdo, pollo, pavo... que pueden estar ahumado)	Nitritos, nitratos Colorantes artificiales Coliformes fecales o E coli Salmonella sp Staphylococcus aureus	A
9. Productos cárnicos crudos (que solo van empacados)	Bisulfito de sodio Coliformes fecales o E coli Salmonella sp Staphylococcus aureus Listeria monocitogenes	A
10. Carnes enlatadas	Nitritos y Nitratos Colorantes artificiales Esterilidad comercial	A
11. Conservas vegetales y fruta enlatada	pH Preservantes Colorantes artificiales Esterilidad comercial	C
12. Semillas y nueces	Materias extrañas Aflatoxinas Rancidez Recuento Mohos y levaduras	C
13. Cereales en grano	Humedad Aflatoxinas Materias extrañas	C
14. Cereales para desayuno	Humedad Elementos histológicos Materias extrañas Colorantes artificiales Evaluacion de nutrientes que se declaren Recuento total de bacterias Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras	C
15. Avena en hojuela y en polvo	Humedad Colorantes artificiales Materias extrañas Elementos histologicos Coliformes fecales Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	C

Clave: A = Alto Riesgo B = Mediano Riesgo C = Bajo Riesgo

**ANEXO No 3
RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)**

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

GRUPO	DETERMINACIONES PARA VIGILANCIA	CLASIFICACION POR RIESGO
16. Productos de confitería, gomas de mascar, caramelos	Colorantes artificiales Edulcorantes Preservantes (para semisolidos) Recuento de Mohos y levaduras	C
17. Dulces Típicos	Colorantes artificiales Coliformes fecales o E. coli Staphylococcus aureus (productos con leche) Salmonella (productos con huevo)	C
18. Chocolates y derivados	Colorantes artificiales Recuento Mohos y levaduras Staphylococcus aureus Salmonella sp	C
19. Encurtidos	pH Colorantes artificiales Preservantes Materias extrañas Recuento de Mohos y levaduras	C
20. Especias, hierbas desecadas y condimentos	Elementos histologicos Colorantes artificiales Glutamato monosódico (cuando aplique) Materias extrañas Recuento de Mohos y levaduras Coliformes fecales o E coli Salmonella	C
21. Consomé: de carne pollo y camarón.	Humedad Proteínas(cuando aplique) Colorantes artificiales Cloruro de sodio Preservante Recuento de Coliformes fecales Salmonella sp. Recuento de Mohos y levaduras	C

Clave: A = Alto Riesgo B = Mediano Riesgo C = Bajo Riesgo

ANEXO No 3
RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

22. Sopas y cremas deshidratadas	<p>Humedad Colorantes artificiales Glutamato monosódico Cloruro de sodio Recuentos de Mohos y levaduras Salmonela sp Coliformes totales Staphylococcus aureus (cremas cuando declare leche) Bacillus cereus (arroz)</p>	C
23. Frituras Snack	<p>Humedad Colorantes artificiales Rancidez Antioxidantes Coliformes fecales o E coli Recuento Mohos y levaduras</p>	C
24. Gelatinas en polvo y preparadas	<p>Humedad (cuando sea en polvo) Proteínas Colorantes artificiales Preservantes Recuento Mohos y levaduras Coliformes fecales o E. coli</p>	C
25. Harinas de trigo y maiz	<p>Todo lo que establece el Reglamento técnico Centro Americano para Harina de trigo Fortificada</p> <p>para ambos tipos de harina exceptuando determinación de Gluten y Bromato de potasio para la harina de maiz.</p>	B
26. Azúcar	<p>Humedad Vitamina A Materias extrañas</p>	B
27. Sal	<p>Humedad Materias extrañas Fluor Impurezas</p>	B
28. Huevos Deshidratados y líquido	<p>Humedad (deshidratado) Coliformes totales (líquido) Staphylococcus aureus Salmonella sp</p>	A

Clave: A = Alto Riesgo B = Mediano Riesgo C = Bajo Riesgo

ANEXO No 3
RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

29. Jugos	Acidez titulable expresada en el ácido predominante Preservantes Colorantes artificiales pH Azucares Grados Brix Recuento total de bacterias Recuento de Mohos y levaduras	C
30. Néctares	Grados Brix Azucares pH Elementos histologicos Acidez titulable expresada en el ácido predominante Preservantes Colorantes artificiales Recuento total de bacterias Recuento Mohos y levaduras	C
31. Jaleas y mermeladas	Colorantes artificiales Preservantes Acidez en el Acido predominante) Grados Brix Recuento Mohos y levaduras	C
32. Helados paletas y Helado de leche	Perfil de acidos grasos Colorantes artificiales Preservantes Coliformes fecales o E coli Salmonella Staphylococcus aureus (para productos c/leche) Listeria monocytogenes	B
33. Leches en polvo	Determinación de Vitaminas y Minerales de acuerdo a etiqueta. Proteína Grasa total Preservantes Coliformes fécales o E coli Staphylococcus aureus Recuento de Mohos y levaduras Salmonella	A

Clave: A = Alto Riesgo B = Mediano Riesgo C = Bajo Riesgo

ANEXO No 3
RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

34. Leche fluida pasteurizada y UHT	Determinación de Vitaminas y Minerales de acuerdo a etiqueta. Acidez Proteínas Perfil de ácidos grasos Preservantes Coliformes fecales o E coli Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Salmonella	A
35. Leche Condensada y Evaporada	Extracto seco Proteínas Perfil de ácidos grasos Esterilidad comercial	C
36. Quesos	Acidez Grasa Proteínas Colorantes artificiales (cuando se requiera) Metales pesados Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Salmonella Coliformes totales(solo para pasteurizados) Coliformes fecales o E coli	A
37. Crema, mantequilla y Natillas	Perfil de ácidos grasos Espesantes u otros aditivos Acidez Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella Listeria monocytogenes	A
38. Yogurt	Grasa Colorantes artificiales Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras (cuando declare presencia de frutas) Bacterias lácticas (presencia, ausencia)	A
39. Miel de abeja	Elementos histológicos Hidroximetil furfural Humedad Azúcar invertida	B

Clave: A = Alto Riesgo B = Mediano Riesgo C = Bajo Riesgo

ANEXO No 3
RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

40. Pastas, macarrones, espaguetis	Humedad Colorantes artificiales Vitaminas y minerales (cuando declare) Recuento de Mohos y levaduras Salmonella (cuando declare huevo)	C
41. Salsas para sazonar	Preservantes Colorantes artificiales Elementos histológicos Recuento Mohos y levaduras Coliformes fecales o E coli	C
42. Salsa de Tomates	pH Colorantes artificiales Elementos histológicos Preservantes Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras.	C
43. Bebidas carbonatadas envasadas no	pH Preservantes Colorantes artificiales Edulcorantes Recuento de Mohos y levaduras Coliformes fecales o E coli	C
44. Té y café	Humedad Cafeína Elementos histológicos Materias extrañas Ocratoxina A Recuento de Mohos y levaduras	C
45. Vinagre	Acidez (en ác. Acético) Azúcares Colorante artificial Recuento de Mohos y levaduras	B
46. Agua envasada	Dureza Cloro residual Hierro Recuento total de bacterias Coliforme totales Coliformes fecales o E coli Pseudomona aeruginosa	A

Clave: A = Alto Riesgo B = Mediano Riesgo C = Bajo Riesgo

ANEXO No 3
RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

47. Hielo	Dureza Cloro residual Hierro Recuento total de bacterias Coliformes totales Coliformes fecales o E coli Salmonella	A
48. Moluscos bivalvos frescos (empacados y en conserva)	Vibrio cholerae Saxitoxina Coliformes fecales o E coli Salmonella Esterilidad comercial (para conservas)	A
49. Pescados y crustáceos, crudos y congelados empacados	Preservantes Bases volátiles totales Metil mercurio Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella V. cholerae O1 V. parahemolyticus	A
50. Pescados y crustáceos precocidos, cocidos, salados y ahumados.	Colorantes artificiales Preservantes Bases volátiles totales Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	A
51. Alimentos listos para consumir	Salmonella sp Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus	A
52. Tortillas (harina, maíz, etc.)	Preservantes Materias extrañas Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras	C
53. Tamales	Preservantes materias extrañas Coliformes fecales o E coli	B

Cada país hará de este cuadro de referencia de determinaciones analíticas para vigilancia, las que considere pertinentes, en caso de que exista la necesidad de una determinación extra desde el punto de vista sanitario o de inocuidad podrá realizar el análisis, debiendo informar a cada estado parte con el objetivo de tomar acciones conjuntas para la protección inmediata de toda la región.

Clave: A = Alto Riesgo B = Mediano Riesgo C = Bajo Riesgo

ANEXO No 3
RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)

CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA VIGILANCIA POR GRUPO DE ALIMENTOS

CLASIFICACION POR CRITERIO DE RIESGO.

Alimentos clasificados en Riesgo A:

Son aquellos alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que se dirige, tienen una mayor probabilidad de causar daño a la salud.

Alimentos clasificados en Riesgo B:

Son aquellos alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que se dirige, tienen una mediana probabilidad de causar daño a la salud.

Alimentos clasificados en Riesgo C:

Son aquellos alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que se dirige, tienen una baja probabilidad de causar daño a la salud

Clave: A = Alto Riesgo B = Mediano Riesgo C = Bajo Riesgo