

**ANEXO No 2**  
**RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)**

**CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA REGISTRO SANITARIO POR GRUPO DE ALIMENTOS**

<b>GRUPO</b>	<b>DETERMINACIONES PARA REGISTRO</b>	<b>CLASIFICACION POR RIESGO</b>
1. Aderezos y Mayonesa	Colesterol (en mayonesa) Antioxidantes Colorantes Recuento mohos y levaduras (en aderezos) Salmonella sp Staphylococcus aureus	<b>B</b>
2. Aceites y grasas	Índice de peroxido Perfil cromatográfico de ácidos grasos Antioxidantes	<b>C</b>
3. Margarina	Preservantes Vitamina A (cuando se declare) Recuento de Mohos y levaduras (cuando contenga especies)	<b>C</b>
4. Bebidas alcohólicas: licores, aguardiente. vinos, cervezas	Grado alcohólico Metanol (no aplica cerveza) Colorantes (artificiales)	<b>B</b>
5. Refrescos en polvo	Colorantes artificiales Preservantes Edulcorantes Vitamina C y minerales (cuando se declare)	<b>C</b>
6. Refrescos carbonatados	Preservantes Edulcorantes Colorantes artificiales	<b>C</b>
7. Carnes curadas (embutidos)	Nitritos y/o nitratos Almidón o espesantes Colorantes artificiales Recuento Coliformes fecales o E. coli Salmonella sp Staphylococcus aureus	<b>A</b>
8. Productos cárnicos cocidos (productos como Pierna de cerdo, pollo, pavo.... que pueden estar ahumado)	Nitritos, nitratos Colorantes artificiales Salmonella sp Staphylococcus aureus	<b>A</b>
9. Productos cárnicos crudos (que solo van empacados)	Bisulfito de sodio E coli O157 H-7 Salmonella sp Staphylococcus aureus	<b>A</b>

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

**ANEXO No 2**  
**RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)**

**CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA REGISTRO SANITARIO POR GRUPO DE ALIMENTOS**

GRUPO	DETERMINACIONES PARA REGISTRO	CLASIFICACION POR RIESGO
10. Carnes enlatadas	Nitritos y Nitratos Colorantes artificiales Esterilidad comercial	<b>A</b>
11. Conservas vegetales y fruta enlatada	pH Preservantes colorantes Esterilidad comercial	<b>C</b>
12. Semillas y nueces	Materias extrañas Aflatoxinas Recuento Mohos y levaduras	<b>B</b>
13. Cereales en grano	Humedad Aflatoxinas Materias extrañas	<b>C</b>
14. Cereales para desayuno	Materias extrañas Colorantes artificiales Humedad Recuento Coliformes totales	<b>C</b>
15. Avena en hojuela y en polvo	Colorantes artificiales Materias extrañas Humedad Recuento de Coliformes fecales	<b>C</b>
16. Productos de confitería, gomas de mascar, caramelos	Colorantes artificiales Edulcorantes Preservantes (para semisolidos)	<b>C</b>
17. Dulces Típicos	Colorantes artificiales Coliformes fecales o E. coli Staphylococcus aureus (productos con leche) Salmonella (productos con huevo)	<b>C</b>
18. Chocolates y derivados	Colorantes artificiales Perfil de ácidos grasos Staphylococcus aureus Salmonella sp	<b>C</b>
19. Encurtidos	pH Colorantes artificiales Materias extrañas Preservantes	<b>C</b>

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

**ANEXO No 2**  
**RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)**

**CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA REGISTRO SANITARIO POR GRUPO DE ALIMENTOS**

20. Especias, hierbas desecadas y condimentos	Elementos histológicos Colorantes artificiales Glutamato monosódico (cuando aplique) Materias extrañas Recuento Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	<b>C</b>
21. Consomé: de carne pollo y camarón.	Proteínas (cuando aplique) Colorantes artificiales Preservante Recuento Coliformes fecales Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	<b>C</b>
22. Sopas y cremas deshidratadas	Materias extrañas Preservantes Colorantes artificiales Recuento de Mohos y levaduras Recuento de Coliformes totales Salmonella sp	<b>C</b>
23. Frituras Snack	Colorantes artificiales Antioxidantes Rancidez Recuento Mohos y levaduras	<b>C</b>
24. Gelatinas en polvo y preparadas	Proteínas Colorantes artificiales Preservantes	<b>C</b>
25. Harinas de trigo y maiz	Humedad Gluten (solo para harina de trigo) Materias extrañas Elementos histológicos Minerales: hierro y calcio Bromato de potasio (solo para harina de panificación) Acido fólico Vitamina B1 Vitamina B2 Niacina Recuento total de bacterias Recuento de Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp	<b>B</b>

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

**ANEXO No 2**  
**RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)**

**CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA REGISTRO SANITARIO POR GRUPO DE ALIMENTOS**

26. Azúcar	Determinacion de sacarosa Vitamina A	<b>B</b>
27. Sal	Humedad Materias extrañas Cloruro de sodio Yodo	<b>B</b>
28. Huevos Deshidratados y líquido	Coliformes totales (líquido) Staphylococcus aureus Salmonella sp	<b>A</b>
29. Jugos	pH Preservantes Colorantes Elementos histológicos (cuando aplique) Recuento total de bacterias Recuento de Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras	<b>C</b>
30. Néctares	Grados Brix pH Elementos histologicos Preservantes Colorantes Recuento total de bacterias Recuento de Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras Esterilidad comercial (enlatados)	<b>C</b>
31. Jaleas y mermeladas	Elementos histologicos Colorantes artificiales Preservantes pH Perfil de Azucares Recuento Mohos y levaduras	<b>C</b>
32. Helados paletas y Helado de leche	Perfil de ácidos grasos Colorantes artificiales Preservantes Salmonella sp Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus (para productos c/leche) Listeria (para productos c/leche)	<b>B</b>

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

**ANEXO No 2**  
**RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)**

**CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA REGISTRO SANITARIO POR GRUPO DE ALIMENTOS**

33. Leches en polvo	Perfil de ácidos grasos Humedad Proteína Coliformes fecales E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp	<b>A</b>
34. Leche fluida pasteurizada y UHT	Proteínas Perfil de ácidos grasos Colorantes artificiales (cuando sean de sabores) Coliformes fecales o E. coli Staphylococcus aureus Salmonella sp Listeria monocytogenes (leche fluida pasteurizada)	<b>A</b>
35. Leche Condensada y Evaporada	Proteínas Perfil de ácidos grasos Esterilidad comercial	<b>C</b>
36. Quesos	Perfil de ácidos grasos Proteínas Colorantes artificiales (cuando se requiera) Coliformes totales (solo para pasteurizados) Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp Listeria monocytogenes	<b>A</b>
37. Crema, mantequilla y Natillas	Perfil de ácidos grasos Espesantes Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp	<b>A</b>
38. Yogurt	Perfil de ácidos grasos Grasa (según indique la etiqueta) Colorantes artificiales Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras (cuando declare presencia de frutas)	<b>A</b>
39. Miel de abeja	Perfil de azúcares Hidroxi metil furfural	<b>B</b>

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

**ANEXO No 2**  
**RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)**

**CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA REGISTRO SANITARIO POR GRUPO DE ALIMENTOS**

40. Pastas, macarrones, espaguetis	Colorantes artificiales Recuento de Mohos y levaduras	<b>C</b>
41. Salsas para sazonar	Preservantes Colorantes artificiales Elementos histológicos Recuento Mohos y levaduras Coliformes fecales o E coli	<b>C</b>
42. Salsa de Tomates	pH Colorantes artificiales Elementos histológicos Preservantes Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras (Howard)	<b>C</b>
43. Bebidas carbonatadas envasadas no	pH Preservantes Colorantes artificiales Edulcorantes Coliformes fecales o E coli	<b>C</b>
44. Té y café	Humedad Cafeína Materias extrañas	<b>C</b>
45. Vinagre	Acidez (en ác. Acético) Perfil de Azúcares Colorantes artificiales	<b>C</b>
46. Agua envasada	Dureza Hierro Recuento total de bacterias Coliformes totales Recuento de Coliformes fecales o E coli Pseudomona aeruginosa	<b>A</b>
47. Hielo	Dureza Hierro Recuento total de bacterias Recuento Coliformes totales Recuento Coliformes fecales o E coli	<b>A</b>
48. Moluscos bivalvos frescos (empacados y en conserva)	Organolépticos Esterilidad comercial (para conservas)	<b>A</b>

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

**ANEXO No 2**  
**RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)**

**CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA REGISTRO SANITARIO POR GRUPO DE ALIMENTOS**

49. Pescados y crustáceos, crudos y congelados empacados	Preservantes Organolépticos Recuento de Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp	<b>A</b>
50. Pescados y crustáceos precocidos, cocidos, salados y ahumados.	Colorantes artificiales Organolépticos Preservantes Recuento Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus	<b>A</b>
51. Alimentos listos para consumir	Salmonella sp Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus	<b>A</b>
52. Tortillas (harina, maíz, etc.)	Preservantes	<b>C</b>
53. Tamales	Preservantes Coliformes fecales o E coli	<b>B</b>

**Para productos alimenticios con etiquetado de advertencia se efectuaran los análisis para su comprobación**

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

**ANEXO No 2**  
**RESOLUCION No. 121- 2004 (COMIECO)**

**CUADRO DE DETERMINACIONES ANALÍTICAS PARA REGISTRO SANITARIO 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