



Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997, incluidos los servicios intercomparativos



Apartado de Correos / P.O. Box 44
28210-Valdemorillo (Madrid, Spain)
☎ (34) 91 897 46 16 Fax: (34) 91 897 46 41
E-mail: microkit@microkit.es
Web: www.microkit.es
Blog: www.medioscultivo.com

COLICULT-MCC
CRIOTECA®
PLAQUIS®
M-IDENT®

COSMETIKIT®
CHROMOSALM
KITPRO-5S
SEILAGUA®

COMPACT-DRY-PLATES®
DESINFECTEST®
NUTRILINIA
MUGPLUS CROMOKIT®

SEILALIMENTOS

¡20 AÑOS DE EXPERIENCIA!

Servicio Intercomparativo Europeo de Habilidad en el Análisis Microbiológico de Patógenos en Alimentos, Materias Primas y otras muestras sólidas

Presentamos el primer servicio intercomparativo microbiológico diseñado, elaborado y coordinado en España, desde Julio de 1998, bajo Norma UNE 66543-1:1999 IN sobre Ensayos de Aptitud por Intercomparación de Laboratorios, y según las directrices de las guías ENAC sobre participación en programas de intercomparación y las de la ISO 17043 sobre ensayos de aptitud, por una empresa líder en diseño y fabricación de medios y kits, cuyo alcance de certificación internacional ISO 9001 los incluye y avala, garantizando su buen hacer en cada auditoría anual de AENOR-TÜV Rheinland-SGS. Y lo mismo por parte de PRYSMA para la ISO 17043.



Con una experiencia previa de 3 años en este tipo de servicios, Laboratorios MICROKIT aceptó el reto planteado por muchos clientes cansados de importar este tipo de servicios o de asumir otros de escasa validez técnica o meramente cualitativos. En la actualidad, SEILA aparece en publicaciones, cursos y páginas Web como ejemplo de referencia de un sistema externo de calidad que ayuda a los laboratorios a optimizarse.

SEILA permite realizar una autoevaluación continuada de los medios de cultivo, los procedimientos y los operarios, a fin de alcanzar el nivel de calidad analítica adecuado para el cumplimiento de las normas ISO17025, ISO9001, GLP...Además, resulta una excelente herramienta de marketing de cara a clientes, inspecciones y auditorías. **Quien trabaja con SEILA, mejora su calidad analítica hasta extremos insospechables a priori.**

¡EN 2013 SEILALIMENTOS CUMPLIÓ 15 AÑOS y se internacionalizó!

Un auténtico clásico que no comete los errores típicos de tantos servicios principiantes

SEILA ha permitido ya a más de 100 laboratorios re-VALIDAR en continuo sus procedimientos de análisis microbiológicos y demostrar de rutina que la calidad de sus análisis está correctamente controlada de forma externa e independiente.

Este servicio busca la presencia (con o sin recuento, a gusto del usuario) o la ausencia de los siguientes patógenos, de los que cada laboratorio analizará sólo los que le interesen (sin rebaja de coste, al ser el inóculo e informe comunes para todos los participantes):



1a) y 1b) <i>Salmonella spp./Shigella spp.</i>
2) <i>Bacillus cereus</i>
3) <i>Escherichia coli</i> (cualquier cepa no-VTEC)
4) <i>Listeria monocytogenes</i>
5) <i>Clostridium perfringens</i>
6) <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa +
7) Hongos (levaduras y mohos)
8) Acidolácticas (lactobacilos y demás)
9) Aerobios mesófilos
10) Enterobacterias
11) Coliformes
SE INCLUYEN TAMBIEN CEPAS INTERFERENTES Y NATIVAS PARA OPTIMIZAR LA REALIDAD

S.E.I.L.A.LIMENTOS se convirtió así en **el servicio intercomparativo más completo y económico de microbiología de alimentos:**

12 parámetros al precio de 1-3 parámetros de otros servicios!. Se asegura la presencia de varios grupos de patógenos en cada envío, y de todos ellos en el total de cuatro envíos seguidos (1 año). La matriz alimentaria es diferente en cada envío y al estar irradiada (estéril, pero cruda) se asegura que no aparezcan microorganismos desconocidos para el laboratorio piloto, de modo que el inóculo es idéntico para todos los participantes. **Gracias a una estabilidad y a una homogeneidad sin precedentes del inóculo (cepas en lenticulas cuantitativas), el día de inicio del análisis no es una fecha crítica para la obtención de resultados equivalentes. La temperatura y tiempo de transporte no son críticos, siempre que llegue antes de la fecha de caducidad de la ronda.**

Desde Sept-2009, parámetros clásicos como *Shigella spp*, *E.coli O157*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Vibrio parahaemolyticus* y *Staphylococcus spp*-coagulasa negativos, se eliminan por la reiterada falta de participantes, pero tanto *Shigella spp.*, como *Staphylococcus spp*-coagulasa negativos, siguen en realidad incluidos, al utilizarse a veces como interferentes de *Salmonella spp.* o de *S. aureus*, respectivamente.

Este servicio es de un envío por trimestre, aunque recomendamos que cada cliente se apunte a las 4 rondas de cada año, al ser el periodo mínimo para que pueda abarcar la presencia de la totalidad de los patógenos enumerados; y para comprobar si las Acciones Correctoras implantadas en los anteriores servicios han resultado útiles. Además, es más económico apuntarse por años completos. Cada microorganismo puede tener adjunto un interferente (falso positivo) que se puede incluir también, para afinar el método a nivel muy específico. Incluimos también cepas nativas (*salvajes, in house*) para aumentar la calidad del servicio. El número de lenticulas del inóculo no da pistas al analista sobre el número de cepas inoculadas, ya que las hay repetidas y las hay estériles; de este modo **la muestra es 100% ciega**. Las fechas de envío de las muestras a los participantes son la primera o segunda semana de **Marzo, Junio, Septiembre y Diciembre** de cada año (ver calendario cada año). Analice la muestra que reciba (desde el día siguiente a su recepción y, como tarde, la semana anterior a su caducidad, impresa en la etiqueta) como si se tratara de una más de sus muestras, con sus protocolos, reactivos y operarios habituales. Busque sólo los parámetros que desee, siguiendo las pautas que indicamos a continuación. En los parámetros que no analiza, debe marcar la casilla de **“NO BUSCADO”** en la tabla del final de este documento. Si anexa a la tabla un resumen de su método de trabajo y de sus comentarios del análisis que ha realizado, el valor del intercomparativo se dispara, al poder luego recibir en el informe común más datos sobre sus puntos críticos en el análisis; y poderse plasmar después en el informe común las conclusiones sobre los mejores métodos/medios/kits empleados por los participantes. No olvide indicar su número secreto en la tabla, lo que garantiza la **total confidencialidad del servicio**: nadie más que Ud. sabe quién es y en el informe común sólo aparecen los números secretos de los participantes. **Devuelva sus resultados en dicha tabla actualizada, adjunta a cada envío, antes de 3 semanas tras la recepción de las muestras, de modo que tiene nada menos que 3 semanas para realizar el análisis (por si está de vacaciones, baja, acúmulo de trabajo...).** Poco después (aprox. en otras 3-4 semanas) recibirá confidencialmente **EN SU EMAIL el completo informe con la valoración de sus**

resultados con respecto a los propios de control de calidad interno del laboratorio piloto (valor inóculo) y a los de los demás participantes (valor consensuado), con los comentarios pertinentes que se deriven desde nuestro punto de vista técnico. Como mejora respecto a otros servicios, además recibirá las No Conformidades detectadas en su método (si nos lo envió), con lista de comprobación para cada parámetro y con tablas comparativas de métodos y medios, que facilitan una visión global de la sensibilidad de cada uno de ellos, así como la calificación global del rendimiento de su laboratorio.

REFERENCIA SMT003. El precio por muestra incluye hasta 12 parámetros!

Contenido: Con las tablas actualizadas de presentación de resultados, en el folleto de instrucciones, recibirá 3 artículos:

✚ **100 g** de Matriz cruda pero estéril (esterilizada por rayos gamma para evitar interferencias imprevisibles por parte de una flora inicial desconocida).

✚ Tubo de inóculo con los **microorganismos inoculados en forma de lentículas cuantitativas**, con estabilidad y homogeneidad contrastadas, recuentos e incertidumbres conocidas y certificadas (almacenar a **-20/+15°C** hasta comenzar el análisis).

✚ Y tubo con 10 ml de **caldo revitalizador del inóculo**, válido para revitalizar TODOS los microorganismos de SEILALIMENTOS.

Desde 2016 se adjunta un duplicado idéntico de la muestra (total 2 muestras iguales) para que cada laboratorio pueda estudiar su repetitividad intralaboratorial. En cada laboratorio participante, una muestra debería analizarla un analista y la otra otro analista; en caso de solo tener un analista para microbiología, el mismo debería analizar una muestra un día y la otra muestra otro día. Y enviar ambas tablas de resultados.

Si desea **repetir el análisis**, tras conocer los resultados, pida un SEILAINÓCULO-reproducibilidad ALIMENTOS, ref: **SRI003**. Es preferible que lo pida junto al SEILA, para que podamos asegurarle que aún quedan en stock inóculos idénticos. Así, además de conocer la sensibilidad, especificidad y límite de detección de sus métodos cualitativos; y la exactitud y el componente “reproducibilidad intercomparativa” de la precisión de sus métodos cuantitativos, podrá conocer el componente “repetitividad intralaboratorio” con sus diferentes analistas o con el mismo en diferentes días (de modo que SEILALIMENTOS también le sirve como método intracomparativo).

Inscripción: Si no es cliente habitual de MICROKIT ni trabaja a través de distribuidor, adjunte el comprobante de la transferencia que realice a la cuenta que le proporcionaremos tras su confirmación de pedido, por el valor indicado + % IVA, junto con sus datos (empresa, persona, dirección completa, teléfono, fax, email, CIF...), y el número/fechas de las muestras a las que se apunta, al email consultastecnicas@microkit.es o al fax (+34) 91 897 46 41. Si es cliente habitual de MICROKIT en España no es necesario el pago previo. Si trabaja a través de distribuidor consúltele a él; dada la naturaleza confidencial de este servicio, necesitamos sus datos para envío directo, aunque la factura siga haciéndola su proveedor. A cada nuevo cliente le enviaremos el número secreto que le hemos asignado al email que nos proporcione, tras confirmarnos su pedido; puede pedir cambio de número secreto siempre que lo desee. Fecha límite de la inscripción: 3 semanas antes del siguiente servicio (7 semanas en clientes de fuera de España). Las solicitudes posteriores se tramitarán para el siguiente servicio.

En las encuestas de valoración de SEILA®, los participantes de este servicio lo han calificado, como una herramienta de la máxima utilidad (nota: 9/10) para la mejora continua de sus laboratorios.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN SEILALIMENTOS

1- A su recepción, guarde los tres componentes de la muestra en la nevera hasta su utilización. Recomendamos comience el análisis previendo las fiestas siguientes a su recepción, para facilitar la lectura de resultados en la misma semana, aunque los resultados no tienen por qué variar por unos días de diferencia, mientras no pase la fecha de caducidad impresa, no se hidrate o no se recaliente: La fecha de comienzo del análisis no es crítica,

siempre que sea anterior a la caducidad de la ronda. La temperatura de conservación debe ser de nevera (**4-15°C**) y del tubo inóculo, **-20/+15°C**. Si a su recepción sospecha (muestra caliente al tacto) que durante el transporte ha superado los 37°C, no se preocupe, ya que no significa que los microorganismos se puedan multiplicar, al ir aislados sin agua ni alimento; y al ir estériles las matrices alimentarias.

2- Realice el análisis tal y como lo hace siempre, pero con las siguientes salvedades:

- ✚ Extreme las precauciones, al trabajar con microorganismos patógenos reales
- ✚ Agite enérgicamente el tubo de 10 ml de caldo revitalizador, caliéntelo a 20-30°C y añádalo completo al tubo "INÓCULO" con lenticulas, cierre éste y voltéelo con suavidad 10 veces. Desenrosque sin quitar el tapón y déjelo reposar y disolver 30 minutos a temperatura ambiente (20-30°C). Vuelva a cerrarlo y agitar 10 veces (mejor con vórtex) hasta que no quede resto alguno de las lenticulas, y ya está listo para añadir **INMEDIATAMENTE** a la matriz alimentaria (**Ponga especial atención en el tipo de matriz que analiza. Muchas matrices son conservantes naturales contra el desarrollo microbiano, y pueden requerir tratamientos específicos que Ud. debe conocer**), de la siguiente forma:

- ✚ Macerar 25 gramos de matriz para Salmonella y Shigella (así como para la mayoría de parámetros), en 225 ml de un caldo general, añadir **2,5 ml** del "caldo del INÓCULO" revitalizado y recién agitado. Recomendamos Agua Peptonada Neutralizante (MICROKIT DMT011) en vez de Agua de Peptona Tamponada.

- ✚ Macerar otros 25 gramos para Listeria en un caldo para Listeria (LEB, Fraser...), añadir **2,5 ml** del "caldo del INÓCULO" revitalizado y recién agitado.

- ✚ El resto de parámetros puede analizarse, a partir de la solución madre pre-enriquecida de Salmonella y Shigella en Agua Peptonada (Tamponada o Neutralizante). **Si va a realizar recuentos, tome las alícuotas de esta solución madre 25 minutos después de la mezcla pero ANTES DE PRE-ENRIQUECER**, o de lo contrario los resultados que obtenga estarán aberrantemente multiplicados.

- Aunque no analice todos los parámetros, no añada más (ni menos) de **2,5 ml** por 25 gramos de matriz. Sea preciso, de aquí depende más que de ningún otro punto crítico que sus recuentos sean correctos.

Si le sobran inóculo y/o matriz, por no analizar todos los parámetros, o por no aprovechar la opción de repetitividad intralaboratorio, destrúyalos en autoclave.

Repita la operación con la segunda muestra, un segundo analista o un segundo día.

3- Anote los resultados obtenidos en las tablas adjuntas y envíelos directo a Laboratorios MICROKIT, S.L. (por fax +34 91 897 46 41 o mejor al email del coordinador consultatecnicas@microkit.es para maximizar la confidencialidad) en cuanto termine el análisis (fecha límite, 3 semanas tras el envío de la muestra según el calendario anual). Si los envía después de la fecha límite quedará excluido de los resultados sin más aviso que el presente, pero no habrá devolución del pago ni abonos, ya que todos los gastos ya se habrán generado. Si realiza recuentos, olvide que inoculó 2,5 ml de "INÓCULO" en 25 gramos, ya que debe expresar los resultados por gramo final de matriz. **Presente los resultados de recuentos por duplicado o mejor por triplicado, o será penalizado en la calificación del informe. Incluya la máxima información sobre su método, medios y kits confirmativos.**

4- No olvide inactivar el resto de la muestra y los medios utilizados por autoclavado. Los medios con antibióticos, azidas, acriflavina u otros productos tóxicos deben, además, adsorberse con carbón activo (MICROKIT SMT975), por respeto al medio ambiente. MICROKIT declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas obligaciones por parte de sus clientes.

5- Ante cualquier duda contacte con Laboratorios MICROKIT, S.L. en el teléfono +34 91 897 46 16 o en el email antes indicado.

EL SERVICIO SEILALIMENTOS ESTÁ OFICIALMENTE AVALADO POR:

El alcance de nuestro certificado de empresa ISO9001: “AENOR/TUV Rheinland/SGS certifican que el sistema de Aseguramiento de la calidad adoptado por la empresa LABORATORIOS MICROKIT, S.L. para “La prestación del Servicio de organización de ensayos intercomparativos para detección y recuento de microorganismos, que se realizan desde los establecimientos Central y Factoría, es conforme a las exigencias de la Norma Española UNE-EN ISO 9001 actualizada”. Esta afirmación se audita dos veces al año, eliminando posibles recelos de algunos desconocedores de estos servicios. Además SEILALIMENTOS sigue las guías ENAC e ISO 17043 al respecto, por lo que está diseñado para Laboratorios ISO 17025, para Laboratorios ISO 9001 y para Laboratorios de industrias comprometidas con la calidad de sus análisis y con la mejora continua.

LABORATORIOS REFERENTES DE SEILALIMENTOS:

Puede comprobar que muchos laboratorios públicos y privados han incluido su participación en SEILA en sus páginas Web, por lo que respetando su confidencialidad, podemos afirmar que lo avalan.

	Ejercicio SEILALIMENTOS	EFICIENCIA MEDIA
EVOLUCIÓN DEL RENDIMIENTO DE LOS LABORATORIOS PARTICIPANTES EN SEILALIMENTOS	2004	64,0 %
	2005	64,0 %
	2006	70,0 %
	2007	89,7 %
	2008	92,0 %
	2009	86,0 %
	2010	86,0 %
	2011	88,2 %
	2012	86,3 %
	2013	82,5 %
	2014	84,86 %
	2015	86,25 %
	2016	92,10 %
	2017	88,56 %
	Mejora del rendimiento participantes 2004-2017	+ 24,56 %

Los servicios SEILA® incluyen un informe con unas 30 páginas de texto, con la lista de microorganismos inoculados, su concentración y su dispersión, los **VALORES ASIGNADOS** para cada parámetro y detección de No Conformidades y propuestas de Acciones Correctoras, Listas de comprobación de cada parámetro, con Tablas comparativas de los métodos y medios utilizados en cada parámetro por cada Laboratorio participante (su número secreto), la calificación del **RENDIMIENTO** de cada laboratorio participante... El informe es realizado por un microbiólogo doctorado, con enorme experiencia en estos temas. Se envía por email 3-4 semanas tras la recepción de los resultados de los laboratorios.

La variedad de matrices empleadas en SEILALIMENTOS es excepcional:

Matrices de los anteriores programas (SEILALIMENTOS 1998-2017):	Carne, leche (fresca y en polvo), huevos, especias (pimentón), sal común (NaCl), salchichas, azúcar (glucosa), cereales (malta, soja, harina de trigo), harina de pescado, galletas, pasta, levadura, extrusionados, puré de patatas, piensos animales, papillas infantiles, pescado, zumo, mayonesa, cacao, hamburguesa, arroz con judías, pollo, queso, ensalada vegetal, mortadela, pasteles, helado, canela, jamón, calamares, manzanilla, yogur, salchichón, ensaladilla rusa, batido leche con fresa, revuelto de setas con ajo y chorizo, horchata con fartons, paella de marisco y pescado, natillas con chocolate, pavo relleno de frutos secos, cuajada con miel, patatas con ketchup, lacón con pimentón; mejillones en tomate; flan con pasas, queso curado y frutos secos; sirope de arce; tortilla española con vegetales; anchoas saladas con pimientos; pollo al tomillo y enebro // lasaña de atún y espinacas con leche, tomate y cebolla; paella mixta: pollo, pescado, marisco, verduras, ajo, pimentón; gazpacho andaluz con tomate, pimientos, ajo, jamón y queso rallado; ensalada vegetal con huevo duro, queso y bacon // arepa colombiana (torta de maíz, queso y mantequilla) con carne picada, tomate, cebolla y ajo // levadura del pan en polvo; guiso de ternera con leche, cebolla, zanahorias, vino blanco, harina y perejil; arroz 5 delicias (con jamón, huevo, gambas y verduras) // pastel de salmón con lechuga, tomate, palitos de cangrejo, huevos duros y mayonesa // Barrita cereales, chocolate, frutos y frutas secas // pollo a la mostaza con guisantes // Pastel de huevo hilado con queso, surimi y plantas aromáticas // pizza de carne, embutidos, queso y vegetales (aceitunas, tomate, orégano, cebolla) // Postre lácteo con huevo, azúcar y gelatina // Canelones (carne, queso, harina, nata) // Estofado (carne, patatas, zanahorias, queso, huevo duro, salsa, especias) // Sándwich especial (pan, york, bacon, queso, lechuga, tomate, cebolla, huevo, salsa, especias) // Frutos deshidratados con natillas (lácteos + huevo) en polvo
Matrices que se incluirán en próximos programas 2019... (ver calendario anual de las 4 rondas):	Pastel de pescado (palitos de cangrejo, anchoas, huevo, nata, leche, pan, mayonesa, sal pimienta, mostaza) // Concentrado de astronautas, comida omnívoros (para supervivencia y mascotas) “sampa, pemicam” pienso/galletas secas // Empanada de pollo con anchoas y pisto con queso // Postre de hojaldres (harina, azúcar, natillas desecadas, frutas secas variadas, huevo polvo, queso polvo) // Ensalada con pollo, queso, picatostes, salsa // Rondas de Septiembre, a causa del calor en el transporte: Sopas en polvo, Vegetales deshidratados, Postres en polvo, Frutos deshidratados, Frutos secos...

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS SEILALIMENTOS: ANALISTA O DIA 1

Rellenar y devolver (**fecha límite de envío de resultados a MICROKIT: 3 semanas tras el envío de la muestra**) a Laboratorios MICROKIT, Fax: +34 91 897 46 41 o email consultatecnicas@microkit.es. No utilice tablas obsoletas, sólo la adjunta al envío de la muestra, o no se le podrá incluir en el informe. **No rellenar lo marcado en las casillas sombreadas en gris.** Si no realiza recuentos, no rellene las casillas para recuentos. En los parámetros que no analice marque con una "X" la casilla "No buscado".

Código cliente (*): RELLENAR!!!		Fecha inicio análisis SEILA: RELLENAR!!!		Matriz 100g de: RELLENAR!!!	
MICROORGANISMO	NO BUSCADO (1)	AUSENTE O PRESENTE (2)	RECuento (3)		METODO, MEDIOS (CALDOS Y AGARES) Y KITS DE CONFIRMACION USADOS (RELLENE AQUÍ, O EN UN ANEXO)
<i>Salmonella</i> /25 g <i>Shigella</i> /25g		P A P A	P/A en 25 g de los 100g		
<i>Bacillus cereus</i> /gramo		P A		ufc/g	
<i>E.coli</i> /gramo		P A		ufc/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> (Rto./g y P/A en 25g)		P A en 25 de los 100g		ufc/g	
<i>Clostridium perfringens</i> /g		P A		ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa+ / gramo		P A		ufc/g	
Hongos (Levaduras y Mohos) /gramo		P A		ufc/g	
Rto. Acidolácticas (<i>Lactobacillus spp.</i> y otros) /gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Rto. Aerobios mesófilos/gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Enterobacterias/gramo		P A		ufc/g	
Coliformes/gramo		P A		ufc/g	

Nota 1: Marcar con una X toda la casilla si no se ha buscado ese microorganismo.
Nota 2: Marcar con una circunferencia lo que haya encontrado (P=presente, encontrado; A=ausente, no encontrado), independientemente de que además realice o no recuento en el mismo parámetro.
Nota 3: Indicar un mínimo de 2 valores del recuento. Si es negativo, especificar la sensibilidad de su técnica (ej:<10ufc/G); no son válidas locuciones como "0ufc/g" o "Ausente" o "No encontrado".

Caldo diluyente general empleado: RELLENAR!!!

*: Es obligatorio (car (o) neto) de 4 cifras que no se se sustituya por 00. NO ES 8974641006. Es la referencia de Seilalimentos. Póngalo correctamente o no será posible incluir a su laboratorio en el informe!!

Rellenar y devolver (**fecha límite de envío de resultados a MICROKIT: 3 semanas tras el envío de la muestra**) a Laboratorios MICROKIT, Fax: +34 91 897 46 41 o email consultatecnicas@microkit.es. No utilice tablas obsoletas, sólo la adjunta al envío de la muestra, o no se le podrá incluir en el informe.

No rellenar lo marcado en las casillas sombreadas en gris. Si no realiza recuentos, no rellene las casillas para recuentos. En los parámetros que no analice marque con una "X" la casilla "No buscado".

Código cliente (*): RELLENAR!!!		Fecha inicio análisis SEILA: RELLENAR!!!		Matriz 100g de: RELLENAR!!!	
MICROORGANISMO	NO BUSCADO (1)	AUSENTE O PRESENTE (2)	RECUESTO (3)		METODO, MEDIOS (CALDOS Y AGARES) Y KITS DE CONFIRMACION USADOS (RELLENE AQUÍ, O EN UN ANEXO)
<i>Salmonella/25 g</i> <i>Shigella/25g</i>		P A P A	P/A en 25 g de los 100g		
<i>Bacillus cereus/gramo</i>		P A		ufc/g	
<i>E.coli/gramo</i>		P A		ufc/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> (Rto./g y P/A en 25g)		P A en 25 de los 100g		ufc/g	
<i>Clostridium perfringens/g</i>		P A		ufc/g	
<i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa+ / gramo		P A		ufc/g	
Hongos (Levaduras y Mohos) /gramo		P A		ufc/g	
Rto. Acidolácticas (<i>Lactobacillus spp.</i> y otros) /gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Rto. Aerobios mesófilos/gramo		NO PROCEDE		ufc/g	
Enterobacterias/gramo		P A		ufc/g	
Coliformes/gramo		P A		ufc/g	

Nota 1: Marcar con una X toda la casilla si no se ha buscado ese microorganismo.

Nota 2: Marcar con una circunferencia lo que haya encontrado (P=presente, encontrado; A=ausente, no encontrado), independientemente de que además realice o no recuento en el mismo parámetro.

Nota 3: Indicar un mínimo de 2 valores del recuento. Si es negativo, especificar la sensibilidad de su técnica (ej:<10ufc/G); no son válidas locuciones como "0ufc/g" o "Ausente" o "No encontrado".

Caldo diluyente general empleado: RELLENAR!!!

*: Es el número (con o sin letras) de 4 cifras que aparece en su etiqueta de correo NO ES SMT003, que es la referencia de Seilalimentos. Póngalo correctamente o no será posible incluir a su laboratorio en el informe!!

Diseñado por Laboratorios MICROKIT desde Julio de 1998. **Revisado el 10 de Septiembre de 2019**