



## **PROCOLO DE MUESTREO**

### **Toma de Muestras de Fruta Fresca y Procesada para Análisis de Residuos de Pesticidas.**

- *Generar un reticulado imaginario de diez segmentos sobre el área a muestrear.*
- *Trazar imaginariamente un reticulado sobre esta superficie a muestrear y luego sobre éste una Z, S o X.*
- *Para muestreo de fruta fresca en campo elegir árboles de los cuales se tomarán los incrementos siguiendo la figura señalada. Se deben tomar 10 incrementos donde el inicio del trazo, es el punto uno, y el final del trazo es el punto 10. Una vez elegidas las unidades desde donde se tomarán los incrementos, se posiciona frente al árbol y toma un fruto de cada uno, de la siguiente forma, del primer árbol toma un fruto al interior, en el segundo se toma un fruto del exterior del árbol, en el tercero por la parte superior y del cuarto por la parte inferior esta secuencia se repite hasta llegar al último árbol.*
- *Para muestreo de fruta procesada se deben seleccionar los envases que conforman el lote y extraer los incrementos de estos de la forma descrita anteriormente.*
- *Los frutos seleccionados deben ser de tamaño y desarrollo homogéneo y promedio, libres de plagas, sin golpes de sol, russet, ramaleo, etc.*
- *El tamaño mínimo de la muestra final debe ser de 2 Kg.*
- *Las muestras se deben depositar en una bolsa de polietileno de primer uso y luego disponerlas dentro de una bolsa de papel Kraft, también de primer uso, rotulada con los datos señalados más abajo. Para el transporte colocar estas bolsas dentro de cajas térmicas que garanticen su aislamiento del calor excesivo y la luz directa. Idealmente se deberán refrigerar y si el período de tiempo que transcurre entre su captación y envío al laboratorio supera las 12 horas las muestras deberán congelarse mediante el uso de hielo seco, para este efecto se dispondrá en las mismas cajas el hielo seco en proporción de 1:2 es decir, 2 kg de hielo por cada kg de muestra. El hielo seco deberá quedar aislado del contacto directo de las muestras para evitar la quema del fruto.*
- *La muestra así dispuesta se debe trasladar lo más rápido posible al laboratorio.*



## **SOLICITUD DE ANÁLISIS**

### **DATOS DE FACTURACION**

**Razón Social:**.....

**RUT:**.....

**Dirección:**.....

**Giro:**.....

**Contacto:**.....

**Teléfonos/Fax:**.....

**e-mail:**.....

### **DATOS DEL PRODUCTOR Y DE LA MUESTRA**

**Nombre del Productor:**

**Localidad:**

**Nombre del Predio:**

**Responsable de Muestreo**

**Fecha de Muestreo:**

**Identificación de la Muestra:**

**Especie:**

**Variedad:**

**Observaciones:**

### **TIPO DE ANÁLISIS**

**MULTIRESIDUOS:**

**ENSAYO ESPECÍFICO:**

*Cualquier consulta contactarse con:*

**[servicioalcliente@analab.cl](mailto:servicioalcliente@analab.cl)**

**EXEQUIEL FERNANDEZ 3592 - MACUL - SANTIAGO - FONO: 56 2 7131500 - CASILLA 519-11**

**Acreditado por el I.N.N. bajo norma NCh-ISO 17025**

**LE: 280-281-282-284-285-286-287-690-1028-1030-1031-1038-1296**