

ANEXO No 2
RESOLUCIÓN No. 121- 2004 (COMIECO)

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

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

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

| | | |
|---|---|----------|
| Semillas y nueces | Materias extrañas Aflatoxinas Recuento Mohos y levaduras | B |
| Cereales en grano | Humedad Aflatoxinas Materias extrañas | C |
| Cereales para desayuno | Materias extrañas Colorantes artificiales Humedad Recuento Coliformes totales | C |
| Avena en hojuela y en polvo | Colorantes artificiales Materias extrañas Humedad Recuento de Coliformes fecales | C |
| Productos de confitería, gomas de mascar, caramelos | Colorantes artificiales Edulcorantes Preservantes (para semisolidos) | C |
| Dulces Típicos | Colorantes artificiales Coliformes fecales o E. coli Staphylococcus aureus (productos con leche) Salmonella (productos con huevo) | C |
| Chocolates y derivados | Colorantes artificiales Perfil de ácidos grasos Staphylococcus aureus Salmonella sp | C |
| Encurtidos | pH Colorantes artificiales Materias extrañas Preservantes | C |
| Espicias, 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 | C |
| Consomé: de carne pollo y camarón. | Proteínas (cuando aplique) Colorantes artificiales Preservante Recuento Coliformes fecales Recuento de Mohos y levaduras Salmonella sp | C |
| Sopas y cremas deshidratadas | Materias extrañas Preservantes Colorantes artificiales Recuento de Mohos y levaduras Recuento de Coliformes totales Salmonella sp | C |
| Frituras Snack | Colorantes artificiales Antioxidantes Rancidez Recuento Mohos y levaduras | C |
| Gelatinas en polvo y preparadas | Proteínas Colorantes artificiales Preservantes | C |
| Harinas de trigo y maíz | Humedad | |

| | | |
|--------------------------------------|--|----------|
| | Gluten (solo para harina de trigo) Materias extrañas Elementos histológicos Minerales: hierro y calcio Bromato de potasio (sólo 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 |
| Azúcar | Determinacion de sacarosa Vitamina A | B |
| Sal | Humedad Materias extrañas Cloruro de sodio Yodo | B |
| Huevos Deshidratados y líquido | Coliformes totales (líquido) Staphylococcus aureus Salmonella sp | A |
| Jugos | pH Preservantes Colorantes Elementos histológicos (cuando aplique) Recuento total de bacterias Recuento de Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras | C |
| Néctares | Grados Brix pH Elementos histológicos Preservantes Colorantes Recuento total de bacterias Recuento de Coliformes totales Recuento de Mohos y levaduras Esterilidad comercial (enlatados) | C |
| Jaleas y mermeladas | Elementos histológicos Colorantes artificiales Preservantes pH Perfil de Azucares Recuento Mohos y levaduras | C |
| 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 |
| Leches en polvo | Perfil de ácidos grasos Humedad Proteína Coliformes fecales E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp | A |

| | | |
|-----------------------------------|---|----------|
| Leche Condensada y Evaporada | Proteínas Perfil de ácidos grasos Esterilidad comercial | C |
| 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 | A |
| Crema, mantequilla y Natillas | Perfil de ácidos grasos Espesantes Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp | A |
| 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) | A |
| Miel de abeja | Perfil de azúcares Hidroximetil furfural | B |
| Pastas, macarrones, espaguetis | Colorantes artificiales Recuento de Mohos y levaduras | C |
| Salsas para sazonar | Preservantes Colorantes artificiales Elementos histológicos Recuento Mohos y levaduras Coliformes fecales o E coli | C |
| Salsa de Tomates | pH Colorantes artificiales Elementos histológicos Preservantes Coliformes fecales o E coli Recuento de Mohos y levaduras (Howard) | C |
| Bebidas carbonatadas no envasadas | pH Preservantes Colorantes artificiales Edulcorantes Coliformes fecales o E coli | C |
| Té y café | Humedad Cafeína Materias extrañas | C |
| Vinagre | Acidez (en ác. Acético) Perfil de Azúcares Colorantes artificiales | C |
| Agua envasada | Dureza Hierro Recuento total de bacterias Coliformes totales Recuento de Coliformes fecales o E coli Pseudomona aeruginosa | A |
| Hielo | Dureza Hierro Recuento total de bacterias Recuento Coliformes totales Recuento Coliformes fecales o E coli | A |

| | | |
|--|--|----------|
| Moluscos bivalvos frescos (empacados y en conserva) | Organolépticos Esterilidad comercial (para conservas) | A |
| Pescados y crustáceos, crudos y congelados empacados | Preservantes Organolépticos Recuento de Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus Salmonella sp | A |
| Pescados y crustáceos precocidos, cocidos, salados y ahumados. | Colorantes artificiales Organolépticos Preservantes Recuento Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus | A |
| Alimentos listos para consumir | Salmonella sp Coliformes fecales o E coli Staphylococcus aureus | A |
| Tortillas (harina, maíz, etc.) | Preservantes | C |
| Tamales | Preservantes Coliformes fecales o E coli | B |

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

CLASIFICACIÓN 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