

# Programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA) 2006

Resultats principals

Agència de Salut Pública

**C S B** Consorci Sanitari de Barcelona



Agència  
de Salut Pública



# **Programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA) 2006**

Resultats principals



**Autors de l'informe:**

Josep F. Arqués, Mireia Fontcuberta, Miquel Martínez

**Responsables de les dependències participants en diverses fases del disseny i execució del programa:**

Júlia Duran

*Directora de l'Institut de Seguretat Alimentària i Salubritat*

Conrad Casas

*Director del Laboratori de l'Agència de Salut Pública*

Pere Balfagón

*Cap del Servei d'Inspecció Sanitària d'Indústries Alimentàries*

Samuel Portaña

*Cap del Servei d'Inspecció Sanitària d'Establiments Minoristes d'Alimentació*

Montse Ramoneda

*Cap del Servei d'Inspecció Sanitària de Mercats Centrals*

Francesc Centrich

*Cap del Servei de Química*

Maria Dolors Ferrer

*Cap del Servei de Microbiologia*

Teresa Subirana

*Cap de Garantia de Qualitat*

Glòria Vila

*Cap de Gestió i Serveis*

Amb l'agraïment i reconeixement a la important tasca inspectora realitzada pels tècnics adscrits als Serveis d'Inspecció, amb especial menció al personal que de manera habitual realitza la recollida de mostres: Mercè Ribas, Laura Caballé, Ramón Rodríguez, Justiniano Calle, Mariano Estenoz i Carmelo Sacristan, al suport administratiu en la gestió del programa i en l'entrada de dades al sistema, així com a la transcendent tasca realitzada pel personal del Laboratori en la recepció i entrada de les mostres, en la seva anàlisi i en la tramesa informatitzada dels resultats.



# Índex

<b>Objectius</b> .....	7
<b>Paràmetres analitzats</b> .....	9
<b>Aliments analitzats</b> .....	11
<b>Combinació paràmetres-aliments analitzats</b> .....	12
<b>Resultats</b> .....	15
Resultats globals.....	15
Taula-Resum de resultats per grups d'aliments.....	18
Taula-Resum de resultats per paràmetres analítics.....	30
Abiòtics.....	30
Additius.....	33
Microbiològics.....	34
<b>Annex: Límits de tolerància per a la valoració dels resultats</b> .....	39
Taula-Límits de Tolerància per paràmetre i aliment.....	39
Taula-Disposicions legislatives de referència.....	47



# Objectius

El programa IQSA té com a objectiu fonamental avaluar la presència o nivells de determinats contaminants químics i microbiològics en diversos aliments susceptibles de contenir-los, per tal de valorar la situació actual i la seva evolució en el temps.

La característica fonamental sobre la que es basa el programa és el seu caràcter obert i dinàmic, permetent la incorporació d'aquells contaminants que en un moment donat poden ser objecte d'especial interès, ja sigui per recomanacions de control per part d'organismes oficials, o per alarmes, interès científic, etc. Complementàriament, aquells paràmetres que tenen adjudicats límits de tolerància, són avaluats des del punt de vista del compliment reglamentari.

És per això que l'any 2006 es realitza el manteniment i intensificació de la vigilància de determinats paràmetres i aliments per tal de valorar i detectar la seva variació en el temps (plaguicides, hidrocarburs aromàtics policíclics, metalls, aflatoxines, ocratoxina A, additius, microorganismes). D'altra banda, s'ha incorporat l'anàlisi pilot de dioxines, furans i PCBs amb efecte dioxina dins de la determinació i vigilància dels contaminants orgànics persistents (COPs). Així mateix, s'han incorporat les Toxines del Fusarium en la bateria de micotoxines controlades.

D'altra banda, el Reglament 2073/2005 de la Comissió del 15 de novembre de 2005 relatiu a criteris microbiològics aplicables a productes alimentaris reforça encara més els criteris de seguretat alimentària en determinats aliments (*Enterobacter sakazakii* en aliments deshidratats per a lactants).



# Paràmetres analitzats

Els paràmetres a estudiar correspondran a:

## Abiòtics

- Hidrocarburs aromàtics policíclics-HAPs
- Metalls: pb, cd, hg, as, cu, zn, sn
- Nitrats
- PCBs
- PCDD/F i PCBs amb efecte dioxina
- Plaguicides
- 3-monocloropropà-1,2-diol (3-MCPD)

## Additius

- Colorant vermell Sudan I, II, III i IV
- SO<sub>2</sub>
- Sorbats/Benzoats
- Nitrats/nitrits
- Àcid bòric

## Microorganismes

- Bacteris aerobis
- Enterobacteris
- Coliformes
- Clostridium perfringens
- Fongs filamentosos
- Llevats
- Espores d'anaerobis sulfito reductors
- E.coli
- Estafilococos coagulasa positius
- Salmonella
- Shigella
- E. Coli O157:H7
- Listeria monocytogenes
- Campylobacter
- Yersínia enterocolítica
- Vibrio cholerae
- Vibrio parahaemolyticus
- Bacillus cereus
- Enterobacter sakazakii

## **Tòxics derivats de l'activitat microbiana**

- Aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>, M<sub>1</sub>
- Ocratoxina A
- Patulina
- Toxines del Fusarium
- Histamina

# Aliments analitzats

Els aliments a controlar seran:

- Carns fresques (pollastre)
- Carns picades i preparats de carn (vedella, porcí i pollastre)
- Productes de xarcuteria: cuits, assecats, fumats i patés a doll
- Ous
- Llets esterilitzades i UHT
- Iogurt natural
- Mantegues
- Formatges frescos (pasta tova sense madurar) i madurats (de pasta tova i semidurs) elaborats a partir de llet pasteuritzada.
- Peix fresc: tonyina, moll de fang, sardina, salmó i verat
- Peix fumat
- Conserves de peix
- Crustacis: gambes, llagostins i escamarlans
- Cefalòpodes: calamars, calamarsó, sèpia i pop
- Bivalves
- Olis d'oliva (verge, refinat, de sansa) i de llavors (girasol)
- Cereals i derivats (pa, arròs, cereals en flocs, pastes)
- Pastisseria farcida
- Menjars preparats:
  - Grup A: sense tractament tèrmic (amanides fredes) o menjars preparats amb tractament tèrmic però amb alguns ingredients sense tractament tèrmic (amanides mixtes, és a dir, hortalisses crues amb carn, peix o marisc).
  - Grup B: amb tots els ingredients tractats tèrmicament.
- Aliments elaborats a base de cereals per a lactants i nens de curta edat
- Preparats per a lactants i preparats de continuació
- Aliments infantils amb pastanagues, patates, hortalisses de fulla
- Aliments infantils elaborats a base de poma
- Salses vermelles
- Salses de soja
- Llegums (llenties i mongetes seques)
- Hortalisses (patates, pastanagues, espinacs, mongeta tendra, bleda, enciam, ceba, pebrot, tomàquet, albergínia, col-i-flor)
- Fruites (peres, taronges/mandarines, cireres, raïm, pomes i fresons)
- Sucs de raïm-most
- Fruita seca (festuc, anacard, panses, avellana i ametlles torrades)
- Condiments i espècies, incloent pebre vermell (*capsicum anuum* L, *capsicum longum* DC), pebre blanc i pebre negre, pebre de Cayena (*Capsicum frutescens*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum fastibiatum*), pols de curry, gíngebre, vainilla ensucrada, bitxo, xili, all en pols, comí, canyella
- Cafè en gra, molt i soluble
- Té i infusions
- Begudes enllaunades (refrescants i cerveses)
- Vins
- Orxates

# Combinació paràmetres-aliments analitzats

Paràmetres Analítics		Carns fresques	Carns picades i preparats de carn	Productes de xarcuteria	Ous	Llets	llogurt natural	Mantegues	Formatges	Peix fresc	Peix fumat	Conserves de peix	Crustacis	Cefalopodes	Bivalves	Olis vegetals	
Toxics derivats de l'activitat microbiana	Histamina									x		x					
	T. Fusarium																
	Patulina																
	Ocratoxina A																
	Aflatoxines					x											
Microorganismes	Enterob. sakazakii																
	Bacillus cereus																
	Vibrio parahae									x			x	x	x		
	Vibrio cholera									x			x	x	x		
	Yersinia enterocolítica			x													
	Campylobacter	x	x														
	Listeria								x			x					
	E. Coli Ox7	x	x	x													
	Shigella																
	Salmonella	x	x	x	x				x	x	x		x	x	x	x	
	Estafilococs coagulasa	x	x						x			x		x	x	x	
	E. coli	x	x	x				x						x	x	x	
	Esporulats anaerobis																
	Fongs / llevats							x									
	C. perfringens																
	Coliformes																
	Enterobacteris				x			x				x		x	x		
Bacteris aerobis mesófilis	x	x				x					x		x	x			
Additius	Àcid Bòric												x		x		
	Nitrats / Nitrits			x													
	Sorbat / Benzoats																
	SO <sub>2</sub>	x	x										x				
	Colorant vermell Sudan																
Abiòtics	3-MCPD																
	Plaguicides							x	x							x	
	PCBs i dioxines	x			x			x	x	x							
	Nitrats																
	Metalls									x		x	x	x	x		
	HAPs			x				x		x	x		x	x	x	x	





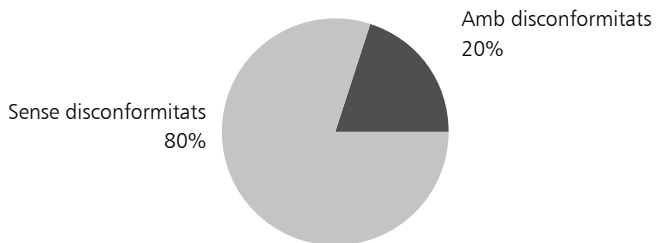
# Resultats

## Resultats globals

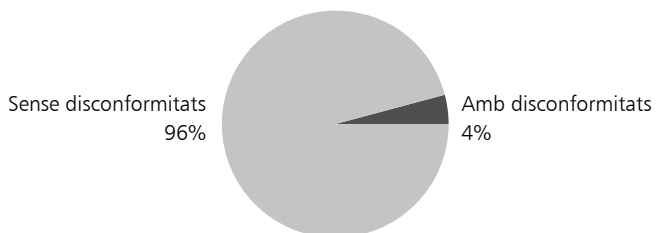
- Nombre total de mostres **analitzades**: 614
- Nombre de mostres sense discrepàncies: 490 (80%)
- Nombre de mostres amb discrepàncies: 124 (20%)
  
- Nombre de mostres analitzades quant a paràmetres **abiòtics**: 371
- Nombre de mostres amb discrepàncies en paràmetres abiòtics: 13
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres abiòtics sobre el total de mostres on s'han determinat paràmetres abiòtics: 4%
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres abiòtics sobre el total de mostres amb resultats anòmals: 10%
  
- Nombre de mostres analitzades quant a **additius**: 166
- Nombre de mostres amb discrepàncies en additius: 25
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en additius sobre el total de mostres on s'han determinat additius: 15%
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en additius sobre el total de mostres amb resultats anòmals: 20%
  
- Nombre de mostres analitzades quant a paràmetres **microbiològics**: 438
- Nombre de mostres amb discrepàncies en paràmetres microbiològics: 92
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres microbiològics sobre el total de mostres on s'han determinat paràmetres microbiològics: 21%
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres microbiològics sobre el total de mostres amb resultats anòmals: 74%

	<b>Mostres analitzades</b>	<b>Sense discrepàncies</b>	<b>Amb discrepàncies</b>
<b>Paràmetres abiòtics</b>	371	358 (96%)	13 (4%)
<b>Additius</b>	166	141 (85%)	25 (15%)
<b>Paràmetres microbiològics</b>	438	346 (79%)	92 (21%)
<b>TOTAL</b>	<b>614</b>	<b>490 (80%)</b>	<b>124 (20%)</b>

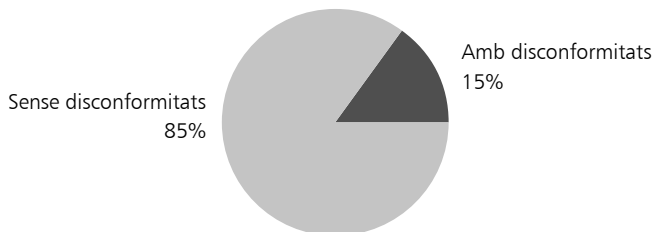
## Resultats globals



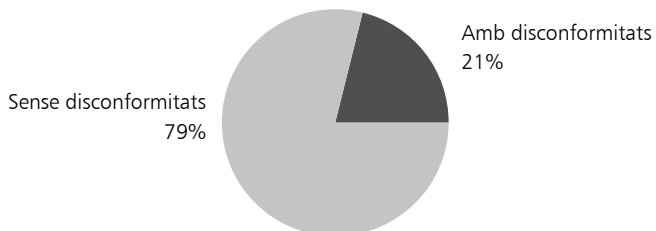
## Resultats en abiòtics



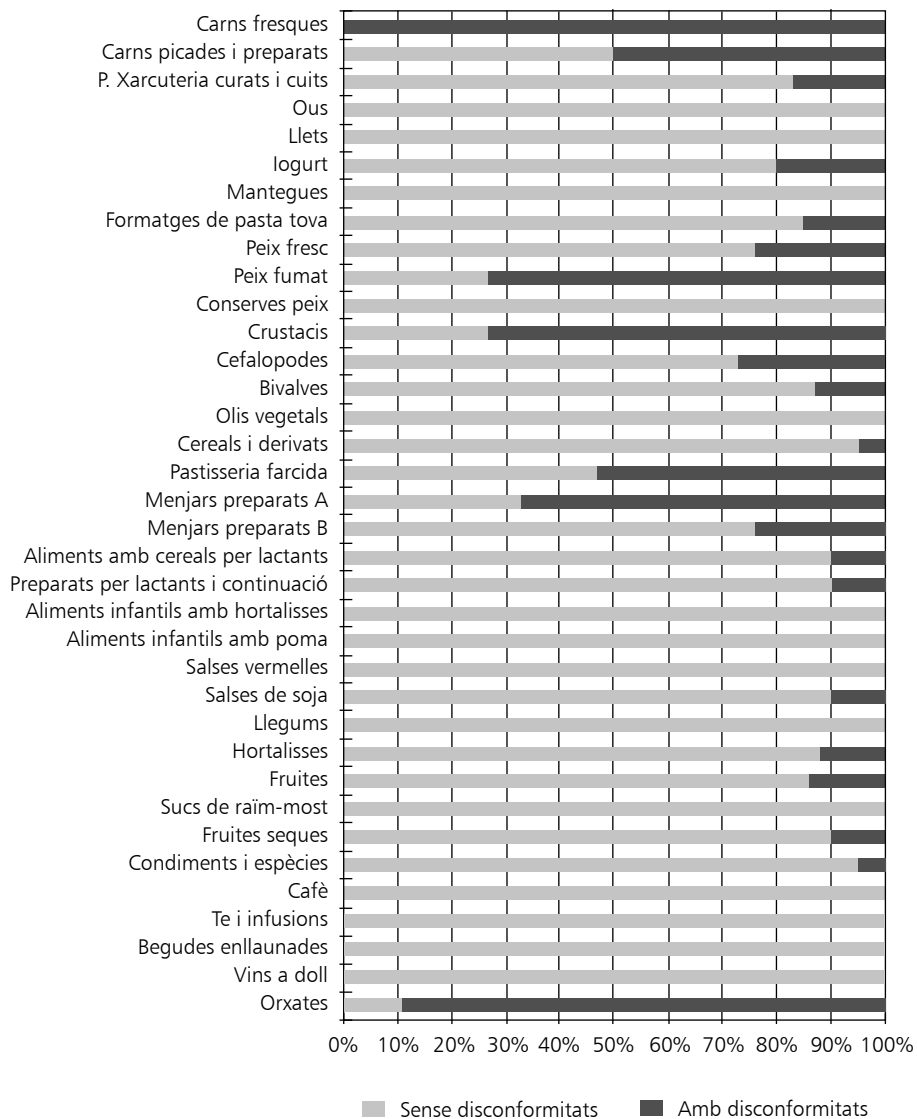
## Resultats en additius



## Resultats microbiològics



## Resultats per grups d'aliments



## Taula-Resum de resultats per grups d'aliments

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)		
<b>Carns fresques</b> Mostres: 5 Sense disconformitats: 0 (0%) Amb disconformitats: 5 (100%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>PCBs:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	0/5 (0%)	0/5 (0%)		
		<b>PCDD/F i PCBs:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	PCDD/F i PCBs amb efecte dioxina (pg WHO-TEQ/g)	5/5 (100%)	0/5 (0%)		
	<b>Additius:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)		$\text{SO}_2$ (mg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
							<b>Microbiològics:</b> Mostres: 5 SD: 0 (0%) AD: 5 (100%)
	<b>Testimonis:</b> Mostres: 5 SD: 3 (60%) AD: 2 (40%)	R. E. Coli/g	5/5 (100%)	2/5 (40%)			
		R. Estafilococs coagulasa positius	1/5 (20%)	0/5 (0%)			
	<b>Patògens:</b> Mostres: 5 SD: 1 (20%) AD: 4 (80%)		I. Salmonella en 25 g	3/5 (60%)	3/5 (60%)		
			I. E. Coli O157:H7 en 25 g	0/5 (0%)	0/5 (0%)		
			I. Campylobacter en 25 g	2/5 (40%)	2/5 (40%)		
	<b>Carns picades i preparats de carn</b> Mostres: 14 Sense disconformitats: 7 (50%) Amb disconformitats: 7 (50%)	<b>Additius:</b> Mostres: 14 SD: 10 (71%) AD: 4 (29%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 14 SD: 10 (71%) AD: 4 (29%)	$\text{SO}_2$ (mg/kg)	10/14 (71%)	4/14 (29%)	
<b>Microbiològics:</b> Mostres: 14 SD: 9 (64%) AD: 5 (36%)							<b>Indicadors:</b> Mostres: 14 SD: 13 (93%) AD: 1 (7%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 14 SD: 13 (93%) AD: 1 (7%)	R. E. Coli/g	6/14 (43%)	1/14 (7%)		
			R. Estafilococs coagulasa positius	2/14 (14%)	0/14 (0%)		
		<b>Patògens:</b> Mostres: 14 SD: 11 (79%) AD: 3 (21%)		I. Salmonella en 25 g	3/14 (21%)	3/14 (21%)	
				I. E. Coli O157:H7 en 25 g	0/14 (0%)	0/14 (0%)	
				I. Campylobacter en 25 g	0/4 (0%)	0/4 (0%)	
				I. Yersinia enterocolítica en 25 g	4/10 (40%)	0/10 (0%)* Els biosero-grups detectats no estan relacionats amb patogenicitat.	



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)		
<b>Productes de xarcuteria</b> Mostres: 23 Sense disconformitats: 19 (83%) Amb disconformitats: 4 (17%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/4 (0%)	0/4 (0%)		
			<b>Additius:</b> Mostres: 23 SD: 21 (91%) AD: 2 (9%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 23 SD: 21 (91%) AD: 2 (9%)	Nitrat sòdic (mg/kg)	23/23 (100%)	2/23 (9%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 23 SD: 21 (91%) AD: 2 (9%)			Nitrit sòdic (mg/kg)	23/23 (100%)	1/23 (4%)	
				<b>Indicadors:</b> Mostres: 23 SD: 21 (91%) AD: 2 (9%)	R. Enterobacteris/g	10/23 (43%)	2/23 (9%)
				<b>Testimonis:</b> Mostres: 23 SD: 23 (100%) AD: 0 (0%)	R. E. Coli/g	2/23 (9%)	0/23 (0%)
				<b>Patògens:</b> Mostres: 23 SD: 23 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/23 (0%)	0/23 (0%)
					I. E. Coli O157:H7 en 25 g	0/17 (0%)	0/17 (0%)
Listeria monocytogenes en 25 g	4/23 (17%)	0/23 (0%)					
<b>Ous</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 15 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>PCBs:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)		
			<b>PCDD/F i PCBs:</b> Mostres: 3 SD: 3 (100%) AD: 0 (0%)	PCDD/F i PCBs amb efecte dioxina (pg WHO-TEQ/g)	3/3 (100%)	0/3 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g i a la closca	0/15 (0%)	0/15 (0%)		
<b>Llets*</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 15 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)  *Inclou 10 mostres de pasteuritzades i 5 d'esterilitzades.	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)		<b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	R. Microorganismes aerobis a 30 °C (prèvia incub. a 30 °C/14 dies)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			<b>Micotoxines:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	R. Microorganismes aerobis a 30 °C (prèvia incub. a 55 °C/7 dies)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Aflatoxina M <sub>1</sub> (ng/l)	3/15 (20%)	0/15 (0%)		

→

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>logurt natural</b> Mostres: 5 Sense disconformitats: 4 (80%) Amb disconformitats: 1 (20%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 5 SD: 4 (80%) AD: 1 (20%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 5 SD: 4 (80%) AD: 1 (20%)	R. Enterobacteris/g	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			R. Fongs filamentosos/g	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			R. Llevats/g	1/5 (20%)	1/5 (20%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	R. E. Coli/g	0/5 (0%)	0/5 (0%)
<b>Mantegues</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 10 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>PCBs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs (µg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>PCDD/F i PCBs:</b> Mostres: 3 SD: 3 (100%) AD: 0 (0%)	PCDD/F i PCBs amb efecte dioxina (pg WHO-TEQ/g)	3/3 (100%)	0/3 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
<b>Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 17 (85%) Amb disconformitats: 3 (15%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 19 SD: 19 (100%) AD: 0 (0%)	<b>PCBs:</b> Mostres: 19 SD: 19 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs (µg/kg)	0/19 (0%)	0/19 (0%)
		<b>PCDD/F i PCBs:</b> Mostres: 3 SD: 3 (100%) AD: 0 (0%)	PCDD/F i PCBs amb efecte dioxina (pg WHO-TEQ/g)	3/3 (100%)	0/3 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 19 SD: 19 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/19 (0%)	0/19 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 20 SD: 17 (85%) AD: 3 (15%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 20 SD: 17 (85%) AD: 3 (15%)	R. E. Coli/g	8/20 (40%)	3/20 (15%)
			R. Estafilococs coagulasa positius	4/20 (20%)	0/20 (0%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/19 (0%)	0/19 (0%)
			Listeria monocytogenes en 25 g	0/20 (0%)	0/20 (0%)

→

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Peix fresc</b> Mostres: 21 Sense disconformitats: 16 (76%) Amb disconformitats: 5 (24%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 21 SD: 20 (95%) AD: 1 (5%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 13 SD: 13 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/13 (0%)	0/13 (0%)
		<b>Metalls:</b> Mostres: 21 SD: 20 (95%) AD: 1 (5%)	Pb (mg/kg)	0/21 (0%)	0/21 (0%)
			Cd (mg/kg)	0/21 (0%)	0/21 (0%)
			Hg (mg/kg)	12/21 (57%)	1/21 (5%)
			As (mg/kg)	21/21 (100%)	0/21 (0%)
		Cu (mg/kg)	11/21 (52%)	0/21 (0%)	
	<b>PCBs:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	PCBs (µg/kg)	9/20 (45%)	0/20 (0%)	
	<b>PCDD/F i PCBs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	PCDD/F i PCBs amb efecte dioxina (pg WHO-TEQ/g)	10/10 (100%)	0/10 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 21 SD: 17 (81%) AD: 4 (19%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 21 SD: 21 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/21 (0%)	0/21 (0%)
			I. Vibrio cholerae en 25 g	0/21 (0%)	0/21 (0%)
I. Vibrio parahaemolyticus en 25 g			0/21 (0%)	0/21 (0%)	
<b>Amines biògenes:</b> Mostres: 21 SD: 17 (81%) AD: 4 (19%)		Histamina (mg/kg)	9/21 (43%)	4/21 (19%)	
<b>Peix fumat</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 4 (27%) Amb disconformitats: 11 (73%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	1/15 (7%)	0/15 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 4 (27%) AD: 11 (73%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 4 (27%) AD: 11 (73%)	R. Microorganismes aerobis a 31 °C	15/15 (100%)	11/15 (73%)
			R. Enterobacteris/g	11/15 (73%)	8/15 (53%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 14 (93%) AD: 1 (7%)	R. Estafilococs coagulasa positius	1/15 (7%)	1/15 (7%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)	I. Salmonella en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
	Listeria monocytogenes en 25 g		3/15 (20%)	2/15 (13%)	



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Conserves de peix</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 10 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
			Cd (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
			Hg (mg/kg)	7/10 (70%)	0/10 (0%)	
			As (mg/kg)	10/10 (100%)	0/10 (0%)	
			Cu (mg/kg)	7/10 (70%)	0/10 (0%)	
			Sn (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Amines biògenes:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Histamina (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
<b>Crustacis*</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 4 (27%) Amb disconformitats: 11 (73%)  * Inclou 12 mostres de crustacis cuits i 3 de crus.	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
		<b>Metalls:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Cd (mg/kg)	3/15 (20%)	0/15 (0%)	
			Hg (mg/kg)	4/15 (27%)	0/15 (0%)	
			As (mg/kg)	14/15 (93%)	0/15 (0%)	
			Cu (mg/kg)	15/15 (100%)	0/15 (0%)	
	<b>Additius:</b> Mostres: 14 SD: 5 (36%) AD: 9 (64%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 14 SD: 5 (36%) AD: 9 (64%)	SO <sub>2</sub> a la part comestible (mg/kg)	12/14 (86%)	9/14 (64%)* * Tots cuits	
			Àcid Bòric (mg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)	R. Microorganismes aerobis a 31 °C	15/15 (100%)	2/15 (13%)	
				R. Enterobacteris/g	5/15 (33%)	1/15 (7%)
			R. E. Coli/g	0/11 (0%)	0/11 (0%)	
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 11 SD: 11 (100%) AD: 0 (0%)	R. Estafilococs coagulasa positius	0/11 (0%)	0/11 (0%)	
			<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
				I. Vibrio cholerae en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
Vibrio parahaemolyticus	0/6 (0%)	0/6 (0%)				

→

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Cefalòpodes*</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 11 (73%) Amb disconformitats: 4 (27%)  * Inclou 4 mostres de cefalòpodes cuits i 11 de crus.	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 15 SD: 14 (93%) AD: 1 (7%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0 /15 (0%)	0/15 (0%)
			Pb (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Metalls:</b> Mostres: 15 SD: 14 (93%) AD: 1 (7%)	Cd (mg/kg)	10/15 (67%)	1/15 (7%)
			Hg (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			As (mg/kg)	15/15 (100%)	0/15 (0%)
			Cu (mg/kg)	15/15 (100%)	1/15 (7%)
	<b>Microbiològics</b> Mostres: 15 SD: 12 (80%) AD: 3 (20%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 12 (80%) AD: 3 (20%) (20%) (33%)	R. Microorganismes aerobis a 31 °C	15/15 (100%)	3/15 (20%)
			R. Enterobacteris/g	6/15 (40%)	0/15 (20%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 4 SD: 4 (100%) AD: 0 (0%)	R. E. coli/g	0/4 (0%)	0/4 (0%)
			R. Estafilococs coagulasa positius	0/ 4 (0%)	0/4 (0%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			I. Vibrio cholerae en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		Vibrio parahaemolyticus	0/11 (0%)	0/11 (0%)	
<b>Bivalves*</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 13 (87%) Amb disconformitats: 2 (13%)  * Inclou 4 mostres de bivalves cuits i 11 de crus.	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	1/15 (7%)	0/15 (0%)
			Pb (mg/kg)	1/15 (7%)	0/15 (0%)
		<b>Metalls:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Cd (mg/kg)	11/15 (73%)	0/15 (0%)
			Hg (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			As (mg/kg)	15/15 (100%)	0/15 (0%)
			Cu (mg/kg)	15/15 (100%)	0/15 (0%)
	<b>Additius:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Ac. Bòric (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 14 (93%) AD: 1 (7%)	R. E. coli/g
	R. Estafilococs coagulasa positius	1/5 (20%)			0/5 (0%)
	<b>Patògens</b> Mostres: 15 SD: 14 (93%) AD: 1 (7%)	I. Salmonella en 25 g		1/15 (7%)	1/15 (7%)
		I. Vibrio cholerae en 25 g		0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Vibrio parahaemolyticus	0/10 (0%)	0/10 (0%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Olis d'oliva i de llavors</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	5/15 (33%)	0/15 (0%)	
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides	1/20 (5%)	0/20 (0%)	
<b>Cereals i derivats</b> Mostres: 43 Sense disconformitats: 41 (95%) Amb disconformitats: 2 (5%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 43 SD: 43 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 31 SD: 31 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/31 (0%)	0/31 (0%)	
		<b>Metalls:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	1/5 (20%)	0/5 (0%)	
			Cd (mg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 43 SD: 43 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides	16/43 (37%)	0/43 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 17 SD: 15 (88%) AD: 2 (12%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 12 SD: 11 (92%) AD: 1 (8%)		R. Microorganismes aerobis 31 °g	8/12 (67%)	0/12 (0%)
				R. Fongs filamentosos/g	9/12 (75%)	1/12 (8%)
				R. Llevats/g	3/12 (25%)	0/12 (0%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 12 SD: 12 (100%) AD: 0 (0%)		I. E. Coli/g	0/12 (0%)	0/12 (0%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 12 SD: 10 (83%) AD: 2 (17%)		I. Salmonella en 25 g	0/12 (0%)	0/12 (0%)
				R. Bacillus cereus/g	4/12 (33%)	2/12 (17%)
		<b>Micotoxines:</b> Mostres: 17 SD: 17 (100%) AD: 0 (0%)		Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	0/17 (0%)	0/17 (0%)
				Aflatoxines (B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G <sub>1</sub> + G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	0/17 (0%)	0/17 (0%)
				Ocratoxina A (µg/kg)	3/17 (18%)	0/17 (0%)
	<b>T. fusarium:</b> Mostres: 6 SD: 6 (100%) AD: 0 (0%)		Toxines del fusarium (µg/kg)	0/6 (0%)	0/6 (0%)	

→

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Pastisseria farcida</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 7 (47%) Amb disconformitats: 8 (53%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 7 (47%) AD: 8 (53%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 14 SD: 8 (57%) AD: 6 (43%)	R. Fongs filamentosos/g	8/14 (57%)	1/14 (7%)	
			R. Llevats/g	12/14 (86%)	5/14 (36%)	
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 11 (73%) AD: 4 (27%)	I. E. Coli/g	2/15 (13%)	2/15 (13%)	
			R. Estafilococs coagulasa positius	4/15 (27%)	4/15 (27%)	
		<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)	Listeria monocytogenes en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			I. Salmonella en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
R. Bacillus cereus	4/14 (28%)		2/14 (14%)			
<b>Menjars preparats del grup A</b> Mostres: 33 Sense disconformitats: 11 (33%) Amb disconformitats: 22 (67%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 33 SD: 11 (33%) AD: 22 (67%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 33 SD: 14 (42%) AD: 19 (58%)	R. Microorganismes aerobis a 35 °C	31/33 (94%)	13/33 (39%)	
			R. Coliformes/g	27/33 (81%)	15/33 (45%)	
			R. Clostridium perfringens /g	0/2 (0%)	0/2 (0%)	
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 25 (76%) AD: 8 (24%)	R. E. Coli/g	7/33 (21%)	3/33 (9%)	
			R. Estafilococs coagulasa positius	8/33 (24%)	5/33 (15%)	
		<b>Patògens:</b> Mostres: 33 SD: 32 (97%) AD: 1 (3%)	I. Salmonella	0/33 (0%)	0/33 (0%)	
			I. Shigella	0/31 (0%)	0/31 (0%)	
			I. E. Coli O157:H7	0/30 (0%)	0/30 (0%)	
			R. Listeria monocytogenes/g	3/31 (10%)	1/31 (3%)	
			R. Bacillus cereus	8/33 (24%)	0/33 (0%)	
<b>Menjars preparats del grup B</b> Mostres: 71 Sense disconformitats: 54 (76%) Amb disconformitats: 17 (24%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 71 SD: 59 (83%) AD: 12 (17%)	<b>Additius:</b> Mostres: 10 SD: 1 (10%) AD: 9 (90%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 10 SD: 1 (10%) AD: 9 (90%)	SO <sub>2</sub> (mg/Kg)	9/10 (90%)	9/10 (90%)
		<b>Indicadors:</b> Mostres: 71 SD: 59 (83%) AD: 12 (17%)	R. Microorganismes aerobis 35 °C	41/71 (58%)	3/71 (4%)	
			R. Coliformes/g	17/66 (26%)	11/66 (17%)	
			R. Clostridium perfringens /g	0/69 (0%)	0/69 (0%)	
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 71 SD: 69 (97%) AD: 2 (3%)	I. E. Coli/g	6/71 (9%)	2/71 (3%)	
			R. Estafilococs coagulasa positius	2/70 (3%)	0/70 (0%)	
		<b>Patògens:</b> Mostres: 71 SD: 71 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella	0/71 (0%)	0/71 (0%)	
			I. Shigella	0/2 (0%)	0/2 (0%)	
			I. E. Coli O157:H7	0/9 (0%)	0/9 (0%)	
			R. Listeria monocytogenes/g	0/71 (0%)	0/71 (0%)	
			R. Bacillus cereus	12/71 (17%)	0/71 (0%)	

→

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Aliments elaborats a base de cereals per a lactants i nens de curta edat</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 9 (90%) Amb disconformitats: 1 (10%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs ( $\mu\text{g/kg}$ )	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 9 SD: 9 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/9 (0%)	0/9 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) AD: 1 (10%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) AD: 1 (10%)	Ocratoxina A ( $\mu\text{g/kg}$ )	1/10 (10%)	1/10 (10%)
			Toxines del fusarium ( $\mu\text{g/kg}$ )	0/3 (0%)	0/3 (0%)
<b>Preparats per a lactants i preparats de continuació</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 9 (90%) Amb disconformitats: 1 (10%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs ( $\mu\text{g/kg}$ )	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Nitrats:</b> Mostres: 1 SD: 1 (100%) AD: 0 (0%)	Nitrats (mg/kg)	1/1 (100%)	0/1 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 9 SD: 9 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/9 (0%)	0/9 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 9 SD: 8 (89%) AD: 1 (11%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 9 SD: 8 (89%) AD: 1 (11%)	R. Enterobacteris/g	1/9 (11%)	1/9 (11%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 9 SD: 9 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella	0/9 (0%)	0/9 (0%)
			Enterobacter Sakazakii en 10 g	0/9 (0%)	0/9 (0%)
<b>Aliments infantils que tinguin pastanagues, patates, hortalisses de fulla</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 10 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs ( $\mu\text{g/kg}$ )	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Nitrats:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Nitrats (mg/kg)	10/10 (100%)	0/10 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)

→

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Aliments infantils a base de poma</b> Mostres: 5 Sense disconformitats: 5 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Patulina (µg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)
<b>Salses vermelles</b> Mostres: 21 Sense disconformitats: 21 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Additius:</b> Mostres: 21 SD: 21 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Colorants:</b> Mostres: 21 SD: 21 (100%) AD: 0 (0%)	Colorant vermell Sudan I, II, III, IV (µg/kg)	0/21 (0%)	0/21 (0%)
			Altres colorants artificials (µg/kg)	0/21 (0%)	0/21 (0%)
		<b>Conservants:</b> Mostres: 21 SD: 21 (100%) AD: 0 (0%)	Sorbats (mg/kg)	2/21 (10%)	0/21 (0%)
			Benzoats (mg/kg)	6/21 (29%)	0/21 (0%)
		Butil paraben (mg/kg)	0/21 (0%)	0/21 (0%)	
<b>Salses de soja</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 9 (90%) Amb disconformitats: 1 (10%)	<b>Abiòtics</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) AD: 1 (10%)	<b>3- MCPD</b> Mostres: 10 SD: 9 (90%) AD: 1 (10%)	3-monocloropropà-1,2-diol (µg/kg)	1/10 (10%)	1/10 (10%)
		<b>Additius:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Sorbats (mg/kg)	3/10 (30%)
			Benzoats (mg/kg)	1/10 (10%)	0/10 (0%)
			Butil paraben (mg/kg)	1/10 (10%)	0/10 (10%)
<b>Legums</b> Mostres: 6 Sense disconformitats: 6 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 6 SD: 6 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 6 SD: 6 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/6 (0%)	0/6 (0%)
<b>Hortalisses</b> Mostres: 33 Sense disconformitats: 29 (88%) Amb disconformitats: 4 (12%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 33 SD: 29 (88%) AD: 4 (12%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 33 SD: 29 (88%) AD: 4 (12%)	Plaguicides (mg/kg)	16/33 (48%)	4/33 (12%)
		<b>Nitrats:</b> Mostres: 33 SD: 33 (100%) AD: 0 (0%)	Nitrats (mg/kg)	32/33 (97%)	0/33 (0%)
<b>Fruïtes</b> Mostres: 29 Sense disconformitats: 25 (86%) Amb disconformitats: 4 (14%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 29 SD: 25 (86%) AD: 4 (14%)	<b>Nitrats:</b> Mostres: 2 SD: 2 (100%) AD: 0 (0%)	Nitrats (mg/kg)	2/2 (100%)	0/2 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 29 SD: 25 (86%) AD: 4 (14%)	Plaguicides (mg/kg)	23/29 (79%)	4/29 (14%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Sucs de raïm-most</b> Mostres: 5 Sense disconformitats: 5 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Additius:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	SO <sub>2</sub> (mg/L)	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Ocratoxina A (µg/kg)	4/5 (80%)	0/5 (0%)	
<b>Fruïtes seques</b> Mostres: 21 Sense disconformitats: 19 (90%) Amb disconformitats: 2 (10%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 20 SD: 18 (90%) AD: 2 (10%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 20 SD: 18 (90%) AD: 2 (10%)	Plaguicides	4/20 (20%)	2/20 (10%)	
	<b>Additius:</b> Mostres: 21 SD: 21 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 21 SD: 21 (100%) AD: 0 (0%)	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	1/21 (5%)	0/21 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 21 SD: 21 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 21 SD: 21 (100%) AD: 0 (0%)	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	0/20 (0%)	0/20 (0%)	
			Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	1/20 (5%)	0/20 (0%)	
			Ocratoxina A (µg/kg)	4/21 (19%)	0/21 (0%)	
<b>Condiments i espècies</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 19 (95%) Amb disconformitats: 1 (5%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/20 (0%)	0/20 (0%)	
	<b>Additius:</b> Mostres: 14 SD: 13 (93%) AD: 1 (7%)	<b>Colorants:</b> Mostres: 14 SD: 13 (93%) AD: 1 (7%)	Colorant vermell Sudan I, II, III, IV (µg/kg)	2/14 (14%) 1 Rhodamina B 1 Sudan I	1/14 (7%)	
			Altres colorants artificials (µg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	R. Espores d'anaerobis sulfito reductors/g	3/20 (15%)	0/20 (0%)	
			<b>Testimonis:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	R. E. Coli/g	2/20 (10%)	0/20 (0%)
			<b>Patògens:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/20 (0%)	0/20 (0%)
			<b>Micotoxines:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	7/20 (35%)	0/20 (0%)
				Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	7/20 (35%)	0/20 (0%)
		Ocratoxina A (µg/kg)	11/20 (55%)	0/20 (0%)		



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Cafè</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 10 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Ocratoxina A (µg/kg)	4/10 (40%)	0/10 (0%)
<b>Te i infusions</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 10 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	9/10 (90%)	0/10 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides	0/10 (0%)	0/10 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Micotoxines:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Ocratoxina A (µg/kg)	1/10 (10%)	0/10 (0%)
<b>Begudes enllaunades (refrescants i cerveses)</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 10 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/l)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			As (mg/l)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Cu (mg/l)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Sn (mg/l)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Zn (mg/l)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
<b>Vins a doll</b> Mostres: 14 Sense disconformitats: 14 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Additius:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	SO <sub>2</sub> (mg/l)	14/14 (100%)	0/14 (0%)
			Sorbats (mg/l)	4/14 (29%)	0/14 (0%)
			Benzoats (mg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)
			Butil paraben (mg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	Ocratoxina A (µg/l)	7/14 (50%)	0/14 (0%)

→

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Orxates</b> Mostres: 9 Sense disconformitats: 1 (11%) Amb disconformitats: 8 (89%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 9 SD: 1 (11%) AD: 8 (89%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 9 SD: 2 (22%) AD: 7 (78%)	R. Microorganismes aerobis a 31 °C	8/8 (100%)	3/8 (37.5%)
			R. Enterobacteris/g	9/9 (100%)	6/9 (67%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 9 SD: 5 (56%) AD: 4 (44%)	Espores d'anaerobis sulfito reductors/g	0/3 (0%)	0/3 (0%)
			R E.coli/g	2/9 (22%)	2/9 (22%)
		R. Estafilococs coagulasa positius	2/9 (22%)	2/9 (22%)	
<b>Patògens:</b> Mostres: 9 SD: 9 (100%) AD: 0 (0%)	Salmonella	0/9 (0%)	0/9 (0%)		

SD: Sense disconformitats

AD: Amb disconformitats

## Taula- Resum de resultats per paràmetres analítics

Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>ABIÒTICS</b> Mostres: 371 Sense disconformitats: 358 (96%) Amb disconformitats: 13 (4%)	<b>HAPs</b> Mostres: 188 Sense disconformitats: 188 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	Productes de xarcuteria	0/4 (0%)	0/4 (0%)
		Mantegues	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		Peix fresc	0/13 (0%)	0/13 (0%)
		Peix fumat	1/15 (7%)	0/15 (0%)
		Crustacis	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		Cefalòpodes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		Bivalves	1/15 (7%)	0/15 (0%)
		Olis vegetals	5/15 (33%)	0/15 (0%)
		Cereals i derivats	0/31 (0%)	0/31 (0%)
		Aliments amb cereals per a lactants	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		Preparats per a lactants i continuació	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		Aliments infantils amb hortalisses	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		Aliments infantils a base de poma	0/5 (0%)	0/5 (0%)
Cafè	0/10 (0%)	0/10 (0%)		
Te i infusions	9/10 (90%)	0/10 (0%)		

→

Grups analítics	Subgrupsanalítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
	<b>Metalls</b> Mostres: 91 Sense disconformitats: 89 (98%) Amb disconformitats: 2 (2%)	<b>Pb</b> Mostres: 91 SD: 91 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	0/21 (0%)	0/21 (0%)
			Conserves de peix	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Crustacis	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Bivalves	1/15 (7%)	0/15 (0%)
			Cereals i derivats	1/5 (20%)	0/5 (0%)
		Begudes enllaunades	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
		<b>Cd</b> Mostres: 81 SD: 80 (98.8%) AD: 1 (1.2%)	Peix fresc	0/21 (0%)	0/21 (0%)
			Conserves de peix	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Crustacis	3/15 (20%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	10/15 (67%)	1/15 (7%)
			Bivalves	11/15 (73%)	0/15 (0%)
			Cereals i derivats	0/5 (0%)	0/5 (0%)
		<b>Hg</b> Mostres: 76 SD: 75 (98.7%) AD: 1 (1.3%)	Peix fresc	12/21 (57%)	1/21 (5%)
			Conserves de peix	7/10 (70%)	0/10 (0%)
			Crustacis	4/15 (27%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Bivalves	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Begudes enllaunades	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>As</b> Mostres: 86 SD: 86 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	21/21 (100%)	0/21 (0%)
			Conserves de peix	10/10 (100%)	0/10 (0%)
			Crustacis	14/15 (93%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	15/15 (100%)	0/15 (0%)
			Bivalves	15/15 (100%)	0/15 (0%)
			Begudes enllaunades	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Cu</b> Mostres: 86 SD: 85 (98.8%) AD: 1 (1.2%)	Peix fresc	11/21 (52%)	0/21 (0%)
			Conserves de peix	7/10 (70%)	0/10 (0%)
			Crustacis	15/15 (100%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	15/15 (100%)	1/15 (7%)
			Bivalves	15/15 (100%)	0/15 (0%)
			Begudes enllaunades	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Sn</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (0%)	Conserves de peix	0/10 (0%)	0/10 (0%)
Begudes enllaunades	0/10 (0%)		0/10 (0%)		
<b>Zn</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Begudes enllaunades	0/10 (0%)	0/10 (0%)		

→

Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)
	<b>Nitrats</b> Mostres: 46 Sense disconformitats: 46 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	Aliments infantils amb hortalisses	10/10 (100%)	0/10 (0%)
		Fruïtes	2/2 (100%)	0/2 (0%)
		Hortalisses	32/33 (97%)	0/33 (0%)
		Preparats per a lactants i continuació	1/1 (100%)	0/1 (0%)
	<b>PCBs</b> Mostres: 59 Sense disconformitats: 59 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	Carns fresques	0/5 (0%)	0/5 (0%)
		Ous	0/5 (0%)	0/5 (0%)
		Mantegues	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		Formatges de llet pasteuritzada	0/19 (0%)	0/19 (0%)
		Peix fresc	9/20 (45%)	0/20 (0%)
	<b>PCDD/F i PCBs amb efecte "dioxina"</b> Mostres: 24 Sense disconformitats: 24 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	Carns fresques	5/5 (100%)	0/5 (0%)
		Ous	3/3 (100%)	0/3 (0%)
		Mantegues	3/3 (100%)	0/3 (0%)
		Formatges de llet pasteuritzada	3/3 (100%)	0/3 (0%)
		Peix fresc	10/10 (100%)	0/10 (0%)
	<b>Plaguicides</b> Mostres: 243 Sense disconformitats: 233 (96%) Amb disconformitats: 10 (4%)	Formatges de llet pasteuritzada	0/19 (0%)	0/19 (0%)
		Mantegues	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		Olis vegetals	1/20 (5%)	0/20 (0%)
		Cereals i derivats	16/43 (37%)	0/43 (0%)
		Aliments amb cereals per a lactants	0/9 (0%)	0/9 (0%)
		Preparats per a lactants i continuació	0/9 (0%)	0/9 (0%)
		Aliments infantils amb hortalisses	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		Aliments infantils a base de poma	0/5 (0%)	0/5 (0%)
		Llegums	0/6 (0%)	0/6 (0%)
		Hortalisses	16/33 (48%)	4/33 (12%)
		Fruïtes	23/29 (79%)	4/29 (14%)
		Fruïtes seques	4/20 (20%)	2/20 (10%)
		Condiments i espècies	0/20 (0%)	0/20 (0%)
		Te i infusions	0/10 (0%)	0/10 (0%)
	<b>3- MCPD</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 9 (90%) Amb disconformitats: 1 (10%)	Salses de soja	1/10 (10%)	1/10 (10%)



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>ADDITIUS</b> Mostres: 166 Sense disconformitats: 141 (85%) Amb disconformitats: 25 (15%)	<b>Colorants</b> Mostres: 35 Sense disconformitats: 34 (97%) Amb disconformitats: 1 (3%)	<b>Colorant vermell Sudan I, II, III i IV</b> Mostres: 35 SD: 34 (97%) AD: 1 (3%)	Salses vermelles	0/21 (0%)	0/21 (0%)
		<b>Altres colorants artificials</b> Mostres: 35 SD: 35 (100%) AD: 0 (0%)	Condiments i espècies (chile, pimentón, pebre vermell, pols de canyella, pols de curry)	2/14 (14%) <sup>1</sup> (3%) Rhodamina B1 (3%) Sudan I	1/14 (7%)
			Salses vermelles	0/21 (0%)	0/21 (0%)
		<b>Conservants</b> Mostres: 152 Sense disconformitats: 128 (84%) Amb disconformitats: 24 (16%)	<b>SO<sub>2</sub></b> Mostres: 83 SD: 61 (73%) AD: 22 (27%)	Carns fresques	0/5 (0%)
	Llonganissa, botifarra i salsitxa fresca, burger meat			7/7 (100%)	1/7 (14%)
	Carns picades i altres preparats de carn			3/7 (43%)	3/7 (43%)
	Crustacis cuits			10/11 (92%)	9/11 (82%)
	Crustacis crus			2/3 (67%)	0/3 (0%)
	Fruïtes seques			1/21 (5%)	0/21 (0%)
	Vins			14/14 (100%)	0/14 (0%)
	Suc de raïm-most			0/5 (0%)	0/5 (0%)
	Menjars preparats grup B			9/10 (90%)	9/10 (90%)
	<b>Àcid sorbíc</b> Mostres: 45 SD: 45 (100%) AD: 0 (0%)			Salses de soja	3/10 (30%)
			Salses vermelles	2/21 (10%)	0/21 (0%)
			Vins	4/14 (29%)	0/14 (0%)
	<b>Àcid benzoic</b> Mostres: 45 SD: 45 (100%) AD: 0 (0%)		Salses de soja	1/10 (10%)	0/10 (0%)
			Salses vermelles	6/21 (29%)	0/21 (0%)
			Vins	0/14 (0%)	0/14 (0%)
	<b>Butil paraben</b> Mostres: 45 SD: 45 (100%) AD: 0 (0%)		Salses de soja	1/10 (10%)	0/10 (0%)
			Salses vermelles	0/21 (0%)	0/21 (0%)
			Vins	0/14 (0%)	0/14 (0%)
	<b>Nitrat sòdic</b> Mostres: 23 SD: 21 (91%) AD: 2 (9%)		Productes de xarcuteria	23/23 (100%)	2/23 (9%)
			<b>Nitrit sòdic</b> Mostres: 23 SD: 22 (96%) AD: 1 (4%)	Productes de xarcuteria curats i cuïts	23/23 (100%)
	<b>Àcid bòric</b> Mostres: 29 SD: 29 (100%) AD: 0 (0%)	Bivalves	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
		Crustacis	0/14 (0%)	0/14 (0%)	



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>MICROBIOLÒGICS</b> Mostres: 438 Sense disconformitats: 346 (79%) Amb disconformitats: 92 (21%)	<b>INDICADORS</b> Mostres: 275 Sense disconformitats: 218 (79%) Amb disconformitats: 57 (21%)	<b>Microorganismes aerobis a 35 °C</b> Mostres: 123 SD: 106 (86%) AD: 17 (14%)	Carns fresques	5/5 (100%)	0/5 (0%)
			Carn picada i preparats de carn	14/14 (100%)	1/14 (7%)
			Menjars preparats grup A	31/33 (94%)	13/33 (39%)
			Menjars preparats grup B	41/71 (58%)	3/71 (4%)
		<b>Microorganismes aerobis a 30 °C prèvia incub. a 30 °C /14 d)</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Llet UHT-esterilitzada	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Microorganismes aerobis a 30 °C prèvia incub. a 55 °C /7 dies</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Llet UHT-esterilitzada	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Microorganismesaerobis a 31 °C</b> Mostres: 65 SD: 46 (71%) AD: 19 (29%)	Peix fumat	15/15 (100%)	11/15 (73%)
			Cereals en flocs	8/12 (67%)	0/12 (0%)
			Crustacis cuits	12/12 (100%)	1/12 (8%)
			Crustacis crus	3/3 (100%)	1/3 (33%)
			Cefalòpodes cuits	4/4 (100%)	2/4 (50%)
			Cefalòpodes crus	11/11 (100%)	1/11 (9%)
			Orxates	8/8 (100%)	3/8 (37.5%)
		<b>Enterobacteris</b> Mostres: 91 SD: 73 (71%) AD: 18 (20%)	Productes de xarcuteria	10/23 (43%)	2/23 (9%)
			logurts	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Peix fumat	11/15 (73%)	8/15 (53%)
			Crustacis	5/15 (33%)	1/15 (7%)
			Cefalòpodes	6/15 (40%)	0/15 (0%)
			Preparats per a lactants i continuació	1/9 (11%)	1/9 (11%)
		<b>Coliformes</b> Mostres: 99 SD: 73 (74%) AD: 26 (26%)	Menjars preparats grup A	27/33 (81%)	15/33 (45%)
			Menjars preparats grup B	17/66 (26%)	11/66 (17%)
		<b>Clostridium perfringens</b> Mostres: 31 SD: 29 (93%) AD: 2 (7%)	Menjars preparats grup A	0/2 (0%)	0/2 (0%)
			Menjars preparats grup B	0/69 (0%)	0/69 (0%)

→

Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
	<b>Fongs</b> Mostres: 31 SD: 29 (93%) AD: 2 (7%)	logurts	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
		Cereals en flocs	9/12 (75%)	1/12 (8%)	
		Pastisseria farcida	8/14 (57%)	1/14 (7%)	
		<b>Llevats</b> Mostres: 31 SD: 25 (81%) AD: 6 (19%)	logurts	1/5 (20%)	1/5 (20%)
			Cereals en flocs	3/12 (25%)	0/12 (0%)
			Pastisseria farcida	12/14 (86%)	5/14 (36%)
		<b>Espores</b> Mostres: 23 SD: 23 (100%)	Condiments i espècies	3/20 (15%)	0/20 (0%)
			Orxates	0/3 (0%)	0/3 (0%)
		<b>TESTIMONIS</b> Mostres: 273 Sense disconformitats: 247 (90%) Amb disconformitats: 26 (10%)	<b>E. coli</b> Mostres: 257 SD: 241 (94%) AD: 16 (6%)	Carn fresques	5/5 (100%)
	Carns picades			1/2 (50%)	1/2 (50%)
	Preparats de carn			5/12 (42%)	0/12 (0%)
	Productes de xarcuteria			2/23 (9%)	0/23 (0%)
	Formatges de llet pasteuritzada			8/20 (40%)	3/20 (15%)
	logurts			0/5 (0%)	0/5 (0%)
	Crustacis cuits			0/10 (0%)	0/10 (0%)
	Crustacis crus			0/1 (0%)	0/1 (0%)
	Cefalòpodes cuits			0/4 (100%)	0/4 (100%)
	Bivalves cuits			1/4 (25%)	0/4 (0%)
	Bivalves crus			7/11 (64%)	1/11 (9%)
	Cereals en flocs			0/12 (0%)	0/12 (0%)
	Pastisseria farcida			2/15 (13%)	2/15 (13%)
	Menjars preparats grup A			7/33 (21%)	3/33 (9%)
	Menjars preparats grup B			6/71 (9%)	2/71 (3%)
	<b>Estafilococs coagulasa positius</b> Mostres: 201 SD: 189 (94%) AD: 12 (6%)		Condiments i espècies	2/20 (10%)	0/20 (0%)
			Orxates	2/9 (22%)	2/9 (22%)
			Carns fresques	1/5 (20%)	0/5 (0%)
			Carns picades	0/2 (0%)	0/2 (0%)
			Preparats de carn	2/12 (17%)	0/12 (0%)
			Formatges de llet pasteuritzada	4/20 (20%)	0/20 (0%)
			Peix fumat	1/15 (7%)	1/15 (7%)
			Crustacis cuits	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Crustacis crus	0/1 (0%)	0/1 (0%)
Cefalòpodes cuits			0/4 (0%)	0/4 (0%)	
Bivalves cuits			1/4 (25%)	0/4 (0%)	
Bivalves crus			0/1 (0%)	0/1 (0%)	
Pastisseria farcida			4/15 (27%)	4/15 (27%)	
Menjars preparats grup A			8/33 (24%)	5/33 (15%)	



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)		
		Menjars preparats grup B	2/70 (3%)	0/70 (0%)		
		Orxates	2/9 (22%)	2/9 (22%)		
	<b>PATÒGENS</b> Mostres: 273 Sense disconformitats: 258 (95%) Amb disconformitats: 15 (5%)	<b>Salmonella</b> Mostres: 336 SD: 329 (98%) AD: 7 (2%)	Carns fresques	3/5 (60%)	3/5 (60%)	
			Carns picades i preparats d'au	1/4 (25%)	1/4 (25%)	
			Carns picades i preparats de carn (d'altres)	2/10 (20%)	2/10 (20%)	
			Productes de xarcuteria	0/23 (0%)	0/23 (0%)	
			Ous (closca i interior)	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Formatges de llet pasteuritzada	0/19 (0%)	0/19 (0%)	
			Peix fresc	0/21 (0%)	0/21 (0%)	
			Peix fumat	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Crustacis	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Cefalòpodes	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Bivalves	1/15 (7%)	1/15 (7%)	
			Cereals en flocs	0/12 (0%)	0/12 (0%)	
			Pastisseria farcida	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Menjars preparats grup A	0/33 (0%)	0/33 (0%)	
			Menjars preparats grup B	0/71 (0%)	0/71 (0%)	
			Preparats per a lactants i continuació	0/9 (0%)	0/9 (0%)	
			Condiments i espècies	0/20 (0%)	0/20 (0%)	
			Te i infusions	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
			Orxates	0/9 (0%)	0/9 (0%)	
			<b>Shigella</b> Mostres: 33 SD: 33 (100%) AD: 0 (0%)	Menjars preparats grup A	0/31 (0%)	0/31 (0%)
				Menjars preparats grup B	0/2 (0%)	0/2 (0%)
			<b>E. coli O157:H7</b> Mostres: 75 SD: 75 (100%) AD: 0 (0%)	Carns fresques	0/5 (0%)	0/5 (0%)
				Carns picades i preparats	0/14 (0%)	0/14 (0%)
				Productes de xarcuteria	0/17 (0%)	0/17 (0%)
				Menjars preparats grup A	0/30 (0%)	0/30 (0%)
				Menjars preparats grup B	0/9 (0%)	0/9 (0%)



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
		<b>Listeria monocytogenes</b> Mostres: 175 SD: 172 (98%) AD: 3 (2%)	Productes de xarcuteria	4/23 (17%)	0/23 (0%)
			Formatges de llet pasteuritzada	0/20 (0%)	0/20 (0%)
			Peix fumat	3/15 (20%)	2/15 (13%)
			Pastisseria farcida	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Menjars preparats grup A	3/31 (10%)	1/31 (3%)
			Menjars preparats grup B	0/71 (0%)	0/71 (0%)
		<b>Campylobacter</b> Mostres: 9 SD: 7 (78%) AD: 2 (22%)	Carns fresques	2/5 (40%)	2/5 (40%)
			Carns picades i preparats de carn d'au	0/4 (0%)	0/4 (0%)
		<b>Yersinia enterocolitica</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Carns picades i preparats de carn	4/10 (40%)	0/10 (0%) * Els bioserogrupus detectats no estan relacionats amb patogenicitat
		<b>V. cholerae</b> Mostres: 66 SD: 66 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	0/21 (0%)	0/21 (0%)
			Crustacis	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Bivalves	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>V. parahaemolyticus</b> Mostres: 48 SD: 48 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	0/21 (0%)	0/21 (0%)
			Crustacis	0/6 (0%)	0/6 (0%)
			Cefalòpodes	0/11 (0%)	0/11 (0%)
			Bivalves	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Bacillus cereus</b> Mostres: 130 SD: 127 (97%) AD: 4 (3%)	Cereals en floc	4/12 (33%)	2/12 (17%)
			Pastisseria farcida	4/14 (28%)	2/14 (14%)
			Menjars preparats grup A	8/33 (24%)	0/33 (0%)
			Menjars preparats grup B	12/71 (17%)	0/71 (0%)
		<b>Enterobacter sakazakii</b> Mostres: 9 SD: 9 (100%) AD: 0 (0%)	Preparats per a lactants i preparats de continuació	0/9 (0%)	0/9 (0%)

→

Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat(%)		
	<b>TÒXICS DERIVATS DE L'ACTIVITAT MICROBIANA</b> Mostres: 158 Sense disconformitats: 153 (97%) Amb disconformitats: 5 (3%)	<b>Aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub></b> Mostres: 57 SD: 57 (100%) AD: 0 (0%)	Cereals i derivats	0/17 (0%)	0/17 (0%)	
			Fruïtes seques	1/20 (5%)	0/20 (0%)	
			Condiments i espècies	7/20 (35%)	0/20 (0%)	
		<b>Aflatoxina M<sub>1</sub></b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Llets	3/15 (20%)	0/15 (0%)	
			<b>Aflatoxina B<sub>1</sub></b> Mostres: 57 SD: 57 (100%) AD: 0 (0%)	Cereals i derivats	0/17 (0%)	0/17 (0%)
				Fruïtes seques	0/20 (0%)	0/20 (0%)
		Condiments i espècies		7/20 (35%)	0/20 (0%)	
		<b>Micotoxines</b> Mostres: 127 SD: 126 (99,2%) AD: 1 (0,8%)	<b>Ocratoxina A</b> Mostres: 107 SD: 106 (99%) AD: 1 (1%)	Cereals i derivats	3/17 (18%)	0/17 (0%)
				Aliments elaborats amb cereals per a lactants i nens de curta edat	1/10 (10%)	1/10 (10%)
				Sucs de raim-most	4/5 (80%)	0/5 (0%)
				Fruïtes seques	4/21 (19%)	0/21 (0%)
				Condiments i espècies	11/20 (55%)	0/20 (0%)
				Cafè	4/10 (40%)	0/10 (0%)
				Te i infusions	1/10 (10%)	0/10 (0%)
				Vins	7/14 (50%)	0/14 (0%)
		<b>Patulina</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Aliments infantils elaborats a base de poma	0/5 (0%)	0/5 (0%)	
			<b>Toxines de Fusarium</b> Mostres: 9 SD: 9 (100%) AD: 0 (0%)	Aliments elaborats amb cereals per a lactants i nens de curta edat	0/3 (0%)	0/3 (0%)
				Cereals i derivats	0/6 (0%)	0/6 (0%)
		<b>Amines biògenes</b> Mostres: 31 SD: 27 (87%) AD: 4	<b>Histamina</b> Mostres: 31 SD: 27 (87%) AD: 4 (13%)	Peix fresc	9/21 (43%)	4/21 (19%)
				Conserves de peix	0/10 (0%)	0/10 (0%)

SD: Sense disconformitats  
 AD: Amb disconformitats

# Annex: Límits de tolerància per a la valoració dels resultats

**Taula- Límits de Tolerància per paràmetre i aliment**

Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Carns fresques (pollastre)</b>	PCBs-7 ( $\mu\text{g/g}$ )	-	-
	PCDD/F i PCBs (pg WHO-TEQ/g)	2 pg PCDD/F EQT-OMS/g greix	Regl. CE 466/2001
	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	<10	R.D. 142/2002
	R. Aerobis mesòfils a 35 °g	-	-
	R. E. Coli/g	5.0*10 <sup>2</sup>	SVT-IB
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	-	-
	I. Salmonella en 25 g	Absència	R.D 640/2006
	I. E. Coli O157:H7 en 25 g	Absència	SVT-IB
I. Campylobacter en 25 g	Absència	SVT-IB	
<b>Carns picades* i altres prep. de carn</b>  Llonganissa fresca <sup>(a)</sup> Botifarra fresca <sup>(a)</sup> Salsitxa fresca <sup>(a)</sup> Burger meat <sup>(a)</sup>  \$ aviram	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	<10 450 <sup>(a)</sup>	R.D. 142/2002
	R. Aerobis mesòfils a 35°g	5.0*10 <sup>6</sup> *	Regl. (CE) 2073/2005
	R. E. Coli/g	5.0*10 <sup>2</sup> * 5.0*10 <sup>3</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	1.0*10 <sup>3</sup>	R.D 640/2006
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005
	I. E. Coli O157:H7 en 25 g	Absència	SVT-IB
	I. Campylobacter <sup>5</sup> en 25 g	Absència	SVT-IB
	I. Yersinia enterocolítica en 25 g	-	-
<b>Productes de xarcuteria</b>  Cansalada viada curada <sup>(b)</sup> Productes carnis tractats pel calor <sup>(c)</sup>  * productes fumats	HAPs* ( $\mu\text{g/kg}$ )	5 benzo(a)pirè	Reglament 208/2005CE
	Nitrit sòdic (mg/kg)	50 175 <sup>(b)</sup> 100 <sup>(c)</sup>	R.D. 142/2002
	Nitrat sòdic (mg/kg)	250	R.D. 142/2002
	R. Enterobacteris/g	1.0*10 <sup>4</sup>	SVT-IB
	R. E. Coli/g	-	-
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005
	I. E. Coli O157:H7 en 25 g	Absència	SVT-IB
	Listeria monocytogenes en 25 g	1.0*10 <sup>2</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
<b>Ous</b>	PCBs-7 ( $\mu\text{g/g}$ )	-	-
	PCDD/F i PCBs (pg WHO-TEQ/g)	3 pg PCDD/F EQT-OMS/g greix	Regl. CE 466/2001
	I. Salmonella en 25 g	Absència	SVT-IB
	I. Salmonella a la closca	-	-



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Llets pasteuritzades i UHT</b>	R. Bacteris aerobis mesòfils a 30º/ml	1.0*10 <sup>2</sup>	O. 7-10-1983
	Aflatoxina M <sub>1</sub> (ng/l)	50	Regl. CE 466/2001
<b>logurts</b>	R. Enterobacteris/g	-	-
	R. Fongs filamentosos/g	-	-
	R. Llevats/g	-	-
	R. E. Coli/g	-	-
<b>Mantegues</b>	HAPs* (µg/kg)	-	-
	PCBs-7 (µg/g)	-	-
	PCDD/F i PCBs (pg WHO-TEQ/g)	3 pg PCDD/F EQT-OMS/g greix	Regl. CE 466/2001
	Plaguicides (mg/kg)	Variable	RD 569/90
<b>Formatges frescos (pasta tova sense madurar) i madurats (de pasta tova i semidurs) elaborats a partir de llet pasteuritzada</b>	PCBs-7 (µg/g)	-	-
	PCDD/F i PCBs (pg WHO-TEQ/g)	3 pg PCDD/F EQT-OMS/g greix	Regl. CE 466/2001
	Plaguicides (mg/kg)	Variable	RD 569/90
	R. E. Coli/g	1.0*10 <sup>3</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
	R. Estafilococs coagulasa positius	1.0*10 <sup>3</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Listeria monocytogenes/25 g	100 ufc/g	Regl. (CE) 2073/2005
<b>Peix fresc</b>	HAPs (µg/kg)	2 benzo(a)pirè	Reglament 208/2005CE
	Pb (mg/kg)	0,2	Regl. CE 78/2005 Regl. CE 466/2001
	Cd (mg/kg)	0,1	Regl. CE 78/2005 Regl. CE 466/2001
	Hg (mg/kg)	1,0	Regl. CE 78/2005 Regl. CE 466/2001
	As (mg/kg)	-	SVT-IB
	Cu (mg/kg)	20	O. 02/08/1991
	PCBs-7 (µg/g)	-	-
	PCDD/F i PCBs (pg WHO-TEQ/g)	4 pg PCDD/F EQT-OMS/g greix	Regl. CE 466/2001
	I. Salmonella en 25 g	Absència	O. 02/08/1991
	I. Vibrio cholerae en 25 g	Absència	SVT-IB
	I. Vibrio parahaemolyticus en 25 g	-	SVT-IB
	Histamina (mg/kg)	200	Regl. (CE) 2073/2005



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Peix fumat</b>	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	5 benzo(a)pirè	Regl. CE 208/2005
	R. Aerobis mesòfils a 31 $^{\circ}$ /g	1.0*10 <sup>6</sup>	O. 02/08/1991
	R. Enterobacteris/g	1.0*10 <sup>3</sup>	O. 02/08/1991
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	2.0*10 <sup>1</sup>	O. 02/08/1991
	I. Salmonella en 25 g	Absència	O. 02/08/1991
	R. Listeria monocytogenes/g	100 ufc/g	Regl. (CE) 2073/2005
<b>Conserves de peix</b>	Pb (mg/kg)	0,2 tonyina, bonítol 0,4 sardina	Regl. CE 78/2005 Regl. CE 466/2001
	Cd (mg/kg)	0,1	Regl. CE 78/2005 Regl. CE 466/2001
	Hg (mg/kg)	0,5 sardina 1,0 tonyina, bonítol	Regl. CE 78/2005 Regl. CE 466/2001
	As (mg/kg)	-	SVT-IB
	Cu (mg/kg)	20	O. 02/08/1991
	Estany (mg/kg)	200	Regl. CE 242/2004 Regl. CE 466/2001
	Histamina (mg/kg)	200	Regl. (CE) 2073/2005
<b>Crustacis</b> (e) Frescs, congelats i ultracongelats (f) Frescs, congelats i ultracongelats de les espècies Penaeidae, Solenoceridae i Aristeidae entre 80 i 120 unitats (g) Frescs, congelats i ultracongelats de les espècies Penaeidae, Solenoceridae i Aristeidae de més de 120 unitats (h) Cuits (i) Gambes cuites (j) Crangon crangon i crangon vulgaris cuit	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	5 benzo(a)pirè	Regl. CE 208/2005
	Pb (mg/kg)	0,5 exclosa la carn fosca del cranc, el cap i tòrax de la llagosta i crustacis similars (Nephropidae i Palinuridae)	Regl. CE 78/2005 Regl. CE 466/2001
	Cd (mg/kg)	0,5 exclosa la carn fosca del cranc i la del cap i tòrax de grans crustacis	Regl. CE 466/2001
	Hg (mg/kg)	0,5	Regl. CE 466/2001
	As (mg/kg)	-	SVT-IB
	Cu (mg/kg)	20	O. 02/08/1991
	SO <sub>2</sub> a la part comestible (mg/kg)	150 <sup>(e)</sup> 200 <sup>(f)</sup> 300 <sup>(g)</sup> 50 <sup>(h)</sup>	R.D. 142/2002
	Àcid bòric (mg/kg)	Absència	R.D. 142/2002
	R. Aerobis mesòfils a 31 $^{\circ}$ /g	1.0*10 <sup>5</sup> (h) (i) (j)	O. 02/08/1991
	R. Enterobacteris/g	1.0*10 <sup>3</sup>	O. 02/08/1991
	R. E. coli	1.0*10 <sup>1</sup> (h) (i) (j)	Regl. (CE) 2073/2005
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	1.0*10 <sup>3</sup> (h) (i) (j)	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Vibrio cholerae en 25 g	Absència	SVT-IB
	Vibrio parahaemolyticus	1.0*10 <sup>2</sup> (h) (i) (j)	Rec. 2003/10/CE



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Cefalòpodes sense vísceres</b> (k) Frescs, congelats i ultracongelats (l) En semiconserva i conserva (m) Cuits	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	5 benzo(a)pirè	Regl. CE 208/2005
	Pb (mg/kg)	1	Regl. CE 466/2001
	Cd (mg/kg)	1	Regl. CE 466/2001
	Hg (mg/kg)	0,5	Regl. CE 466/2001
	As (mg/kg)	-	-
	Cu (mg/kg)	20	O. 02/08/1991
	R. Aerobis mesòfils a 31°/g	$1.0 \cdot 10^6$ (k) $1.0 \cdot 10^5$ (m)	O. 02/08/1991
	R. Enterobacteris/g	$1.0 \cdot 10^3$	O. 02/08/1991
	R. E. coli/g	$1.0 \cdot 10^1$ (m)	Regl. (CE) 2073/2005
	R. Estafilococs coagulasa positius	$1.0 \cdot 10^3$ (k)	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Vibrio cholerae en 25 g	Absència	SVT-IB
Vibrio parahaemolyticus	$1.0 \cdot 10^2$ (h) (i) (j)	Rec. 2003/10/CE	
<b>Bivalves</b> (n) Ostra i coquina (o) Cuits	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	10 benzo(a)pirè	Regl. CE 208/2005
	Pb (mg/kg)	1,5	Regl. CE 466/2001
	Cd (mg/kg)	1	Regl. CE 466/2001
	Hg (mg/kg)	0,5	Regl. CE 466/2001
	As (mg/kg)	-	-
	Cu (mg/kg)	20 60(m)	O. 02/08/1991
	Ac. Bòric (mg/kg)	Absència	R.D. 142/2002
	R. E. coli/g	$1.0 \cdot 10^1$ (o)	Regl. (CE) 2073/2005
	R. Esatfilococs coagulasa positius/g	$1.0 \cdot 10^3$ (o)	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Salmonella en 25 g	Absència	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Vibrio cholerae en 25 g	Absència	SVT-IB
Vibrio parahaemolyticus	$1.0 \cdot 10^2$ (o)	Rec. 2003/10/CE	
<b>Olis vegetals</b>	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	2 benzopirè 5 en sansa*	Regl. CE 208/2005 O. 25/07/2001 *
	Plaguicides (mg/kg)	Variable	R.D. 280/1994
<b>Cereals i derivats</b> a segó, germen, blat i arròs	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	-	Regl. CE 208/200
	Pb (mg/kg)	0.2	Regl. CE 466/2001
	Cd (mg/kg)	0.1 0.2a	Regl. CE 466/2001
	Plaguicides (mg/kg)	Variable	R.D. 280/1994
	R. Aerobis mesòfils a 31°/g	$1.0 \cdot 10^4$	R.D. 1094/1987
	R. Fongs filamentosos/g	$1.0 \cdot 10^2$	R.D. 1094/1987
	R. Llevats/g	$1.0 \cdot 10^2$	R.D. 1094/1987
	I. E. Coli/g	Absència	R.D. 1094/1987
	I. Salmonella en 25 g	Absència	R.D. 1094/1987
	R. Bacillus cereus/g	$1.0 \cdot 10^1$	R.D. 1094/1987
	Aflatoxina B <sub>1</sub> ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	2	Regl. CE 466/2001
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G <sub>1</sub> + G <sub>2</sub> ) ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	4	Regl. CE 466/2001
	Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	3	Regl. CE 466/2001
	Toxines del fusarium ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	-	-



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Pastisseria farcida</b>	R. Fongs filamentosos/g	5.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 2419/1978
	R. Llevats/g	5.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 2419/1978
	I. E. Coli/g	Absència	R.D. 2419/1978
	R. Estafilococs coagulasa positius/ 0.1 g	Absència	R.D. 2419/1978
	Listeria monocytogenes en 25 g	1.0*10 <sup>2</sup>	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Salmonella en 25 g	Absència	R.D. 2419/1978
R. Bacillus cereus	1.0*10 <sup>2</sup>	SVT-IB	
<b>Menjars preparats del grup A</b>	R. Aerobis mesòfils/g	1.0*10 <sup>6</sup>	R.D. 3484/2000
	R. Coliformes/g	1.0*10 <sup>4</sup>	R.D. 3484/2000
	R. E. Coli/g	1.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 3484/2000
	R. Estafilococs coagulasa positius/g	1.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 3484/2000
	I. Salmonella	Absència	R.D. 3484/2000
	I. Shigella	Absència	SVT-IB
	I. E. Coli O157:H7	Absència	SVT-IB
	R. Bacillus cereus	1.0*10 <sup>2</sup>	SVT-IB
R. Listeria monocytogenes/g	1.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 3484/2000	
<b>Menjars preparats del grup B</b>	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	Absència	R.D. 3484/2000 R.D. 142/2002
	R. Aerobis mesòfils/g	1.0*10 <sup>5</sup>	R.D. 3484/2000
	R. Coliformes/g	1.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 3484/2000
	I. E. Coli/g	Absència/g	R.D. 3484/2000
	R. Staphylococcus aureus/g	1.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 3484/2000
	I. Salmonella	Absència	R.D. 3484/2000
	I. Shigella	Absència	SVT-IB
	I. E. Coli O157:H7	Absència	SVT-IB
	R. Bacillus cereus	1.0*10 <sup>2</sup>	SVT-IB
	R. Listeria monocytogenes/g	1.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 3484/2000
<b>Aliments elaborats a base de cereals per a lactants i nens de curta edat</b>	HAPs (µg/kg)	1 benzo(a)pirè	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 Regl. CE 466/2001
	Plaguicides (mg/kg de producte llest per al consum o reconstituït conforme a les instruccions del fabricant)	0,01 0,008 (etoprofos) 0,006 (cadusafos, demeton-S-metil, propineb/propilentiourea) 0,004 (fipronil) 0,003 (disulfoton, fensulfotion, fentin, haloxifop, heptaclor, hexaclorbençé, nitrofené, ometoato, terbufos, aldrin/dieldrin, endrin)	R.D. 490/1998
	Ocratoxina A (µg/kg)	0,5	Regl. CE 123/2005 Regl. CE 466/2001
Toxines del fusarium (µg/kg)	-	-	-

→

Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Preparats per a lactants i preparats de continuació</b>	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	1 benzo(a)pirè	Regl. CE 208/2005
	Nitrats ( $\text{mg}/\text{kg}$ )	-	-
	Plaguicides ( $\text{mg}/\text{kg}$ de producte llest per al consum o reconstituït conforme a les instruccions del fabricant)	0,01 0,008 (etoprofos) 0,006 (cadusafos, demeton-S-metil, propineb/propilentiourea) 0,004 (fipronil) 0,003 (disulfoton, fensulfotion, fentin, haloxifop, heptaclor, hexaclorbençé, nitrofen, ometoato, terbufos, aldrin/dieldrin, endrin)	R.D. 72/1998
	R. Enterobacteris /g	Absència en 10 g	Regl. (CE) 2073/2005
	I. Salmonella/g	Absència en 25 g	Regl. (CE) 2073/2005
<b>Aliments infantils</b> Que tinguin pastanagues, patates, hortalisses de fulla	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	1 benzo(a)pirè	Regl. CE 208/2005
	Plaguicides ( $\text{mg}/\text{kg}$ de producte llest per al consum o reconstituït conforme a les instruccions del fabricant)	0,01 0,008 (etoprofos) 0,006 (cadusafos, demeton-S-metil, propineb/propilentiourea) 0,004 (fipronil) 0,003 (disulfoton, fensulfotion, fentin, haloxifop, heptaclor, hexaclorbençé, nitrofen, ometoato, terbufos, aldrin/dieldrin, endrin)	R.D. 490/1998
	Nitrats ( $\text{mg}/\text{kg}$ )	-	Rec. 2005/175/CE
<b>Aliments infantils a base de poma</b>	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	1 benzo(a)pirè	Regl. CE 208/2005
	Plaguicides ( $\text{mg}/\text{kg}$ de producte llest per al consum o reconstituït conforme a les instruccions del fabricant)	0,01 0,008 (etoprofos) 0,006 (cadusafos, demeton-S-metil, propineb/propilentiourea) 0,004 (fipronil) 0,003 (disulfoton, fensulfotion, fentin, haloxifop, heptaclor, hexaclorbençé, nitrofen, ometoato, terbufos, aldrin/dieldrin, endrin)	R.D. 490/1998
	Patulina ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	10	Regl. CE 466/2001 Rec. 2005/175/CE



Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Salses vermelles</b> a Emulsionades amb >60% de greix b Emulsionades amb <60% de greix c No emulsionades d Mostassa e Mostassa de Dijon f A base de fruita	Colorant vermell Sudan I, II, III, IV	Absència	Dec. 2004/92/CE
	Sorbats (mg/kg)	1000 a c d e f 2000 b	R.D. 142/2002
	Benzoats (mg/kg)	0 f 500 a 1000 b c d e	R.D. 142/2002
	Butil paraben (mg/kg)	-	R.D. 142/2002
<b>Salses de soja</b>	3-monoclorpropà-1,2-diol ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	-	-
	Sorbats (mg/kg)	2000	R.D. 142/2002
	Benzoats (mg/kg)	2000	R.D. 142/2002
	Butil paraben (mg/kg)	-	R.D. 142/2002
<b>Hortalisses</b> * segons els productes definits al Regl. CE 466/2001 ** espinacs frescs *** espinacs en conserva **** enciam	Plaguicides (mg/kg)	Variable	R.D. 280/1994 Rec. 2005/178/CE
	Nitrats (mg/kg)	- 2500-3000** 2000*** 2000-4500****	Regl. CE 466/2001
<b>Fruïtes</b>	Plaguicides (mg/kg)	Variable	R.D. 280/1994 Rec. 2005/178/CE
	Nitrats (mg/kg)	-	-
<b>Sucs de raïm-most</b>	SO <sub>2</sub> (mg/l)	10	R.D. 1050/2003
	Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	2	Regl. CE 123/2005 Regl. CE 466/2001
<b>Fruïts secs</b> a Albarcocs, préssecs, panses, prunes i figues dessecats b Altres fruites dessecades i fruits de closca c Fruïts secs assaonats	Plaguicides (mg/Kg)	Variable	R.D. 280/1994
	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	2000 a 500 b 50 c	R.D. 142/2002
	Aflatoxina B <sub>1</sub> ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	2	Regl. CE 466/2001
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	4	Regl. CE 466/2001
<b>Condiments i espècies</b> & "Chile", "pimenton", pebre vermell, pols de cayena, pols de curry	Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	10 en panses	Regl. CE 466/2001
	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
	Colorant vermell Sudan I, II, III, IV	Absència	Dec. 2004/92/CE
	R. Espores d'anaerobis sulfito reductors/g	1.0*103	R.D. 2242/1984
	R. E. Coli/g	1.0*101	R.D. 2242/1984
	I. Salmonella en 25 g	Absència	R.D. 2242/1984
	Aflatoxina B1 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	5	R.D. 475/1988 Regl. CE 466/2001
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	10	R.D. 475/1988 Regl. CE 466/2001
	Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	-	SVT-IB
	<b>Cafè torrat en gra o molt*</b> <b>Cafè soluble**</b>	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	-
Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )		5* 10**	Regl. CE 123/2005 Regl. CE 466/2001

→

Grup d'aliment	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Té i infusions</b>	Plaguicides (mg/kg)	Variable	R.D. 280/1994
	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	-	SVT-IB
	I. Salmonella en 25 g	Absència	SVT-IB
	Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	-	SVT-IB
<b>Begudes enllaunades (Refrescants* Cerveses**)</b>	Pb (mg/l)	0,50* 0,20**	R.D. 15/1992* R.D. 53/1995**
	As (mg/l)	0,25* 0,10**	R.D. 15/1992* R.D. 53/1995**
	Cu (mg/l)	3,0* 1,0**	R.D. 15/1992* R.D. 53/1995**
	Estany (mg/l)	100 150*	Regl. CE 242/2004 Regl. CE 466/2001 R.D. 15/1992*
	Zn (mg/l)	6,0* 1,0**	R.D. 15/1992* R.D. 53/1995**
<b>Vi Negre* Blanc i rosat**</b>	SO <sub>2</sub> (mg/l)	210* 260**	R.D. 142/2002 Regl. CE 1493/1999
	Sorbats (mg/l)	200	R.D. 142/2002 Regl. CE 1493/1999
	Benzoats (mg/l)	-	R.D. 142/2002
	Butil paraben (mg/l)	-	R.D. 142/2002
	Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{l}$ )	2	Regl. CE 123/2005 Regl. CE 466/2001
<b>Orxates</b>	R. Aerobis mesòfils/g	$7.0 \cdot 10^5$	RD 1338/88
	R. Enterobacteris/g	$8.0 \cdot 10^3$	RD 1338/88
	R. Espores d'anaerobis sulfito reductors/g	$1 \cdot 10^2$	RD 1338/88
	R. E. Coli/g	Absència	RD 1338/88
	R. Estafilocos coagulasa positius	Absència	RD 1338/88
	I. Salmonella/g	Absència	RD 1338/88

## Taula- Disposicions legislatives de referència

Referència	Disposició
Dec. 2004/92/CE	Decisió 2004/92/CE de la Comissió, de 21 de gener de 2004, sobre les mesures d'emergència relatives al xili i els seus productes derivats.
O. 02/08/1991	Ordre de 2 d'agost de 1991, per la qual s'aproven les normes microbiològiques, els límits de contingut en metalls pesats i els mètodes analítics per a la determinació de metalls pesats per als productes de la pesca i de l'aqüicultura.
O. 07/10/1983	Ordre de 7 d'octubre de 1983 per la qual s'aprova la norma general de qualitat per a la llet UHT destinada al mercat interior.
O. 25/07/2001	Ordre de 25 de juliol de 2001 per la qual s'estableixen els límits de determinats hidrocarburs aromàtics policíclics en oli de sànsa.
R.D 569/90	Reial decret 569/1990, de 27 d'abril, pel qual es fixen els continguts màxims per als residus de plaguicides sobre i en els productes alimentaris d'origen animal
R.D. 1050/2003	Reial Decret 1050/2003, d'1 d'agost, pel que s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària de suc de fruites i d'altres productes similars, destinats a l'alimentació humana.
R.D. 1094/1987	Reial Decret 1094/1987, de 26 de juny, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnico-sanitària per l'elaboració, fabricació, circulació i comerç de cereals en flocs o expandits.
R.D. 142/2002	Reial Decret 142/2002, d'1 de febrer, pel que s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.
R.D. 15/1992	Reial Decret 15/1992, de 17 de gener, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants.
R.D 1138/88	Reial Decret 1338/88, de 28 d'octubre, pel que s'aprova la Reglamentació Tècnico-sanitària per l'elaboració i venda d'orxata de xufi.
R.D 640/2006	Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
R.D. 2242/1984	Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de condiments i espècies.
R.D. 2419/1978	Reial Decret 2419/1978, de 19 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria.
R.D. 280/1994	Reial Decret 280/1994, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen els límits màxims de residus de plaguicides i el seu control en determinats productes d'origen vegetal.
R.D. 3484/2000	Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
R.D. 475/1988	Reial Decret 475/1988, de 13 de maig, pel qual s'estableixen els límits màxims permesos de les aflatoxines B1, B2, G1 i G2, en aliments per a consum humà.
R.D. 490/1998	Reial Decret 490/1998, de 27 de març, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària específica dels aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils per a lactants i nens de curta edat.
R.D. 53/1995	Reial Decret 53/1995, de 20 de gener, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de la cervesa i de la malta líquida.
R.D. 72/1998	Reial Decret 72/1998, de 23 de gener, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària específica dels preparats per a lactants i preparats de continuació
Rec. 2003/10/CE	Recomanació 2003/10/CE de la Comissió, de 10 de gener de 2003, relativa a un programa coordinat de control oficial de productes alimentaris per l'any 2003.
Rec. 2005/108/CE	Recomanació 2005/108/CE de la Comissió, de 4 de febrer de 2005, relativa a les investigacions complementàries sobre els nivells d'hidrocarburs aromàtics policíclics en determinats aliments.
Rec. 2005/175/CE	Recomanació 2005/175/CE de la Comissió, d'1 de març de 2005, relativa a un programa coordinat de control oficial de productes alimentaris per a l'any 2005

<b>Referència</b>	<b>Disposició</b>
Rec. 2005/178/CE	Recomanació 2005/178/CE de la Comissió, d'1 de març de 2005, relativa a un programa comunitari coordinat de control pel 2005 destinat a garantir el respecte dels límits màxims de residus de plaguicides en els cereals i en determinats productes d'origen vegetal i als programes nacionals de control per al 2006
Regl. CE 123/2005	Reglament CE 123/2005 de la Comissió, de 26 de gener de 2005, pel qual es modifica el Reglament CE 466/2001 en allò que fa referència a l'Ocratoxina A.
Regl. CE 1493/1999	Reglament CE 1493/1999 del Consell, de 17 de maig de 1999, pel qual s'estableix l'organització comú de mercat vitivinícola.
Regl. CE 208/2005	Reglament CE 208/2005 de la Comissió de 4 de febrer de 2005, pel que es modifica el Reglament CE 466/2001 respecte els hidrocarburs aromàtics policíclics.
Regl. CE 242/2004	Reglament CE 242/2004 de la Comissió, de 12 de febrer de 2004, que modifica el Reglament CE 466/2001 en allò que fa referència a l'estany inorgànic en els aliments
Regl. CE 466/2001	Reglament CE 466/2001 de la Comissió, de 8 de març de 2001, pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris
Regl. CE 78/2005	Reglament CE 78/2005 de la Comissió, de 19 de gener de 2005 pel que es modifica el Reglament CE 466/2001 en allò que fa referència als metalls pesats.
Regl. CE 2073/2005	Reglament CE 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
SVT-IB	Sense valor de tolerància o assignat sota criteris interns, analitzat amb l'objectiu de disposar d'informació de base.



