

# Programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA) 2005

Resultats principals

Agència de Salut Pública

Podeu veure l'informe complet a  
[www.aspb.cat/quefem/docs/iqsa05res.pdf](http://www.aspb.cat/quefem/docs/iqsa05res.pdf)

**C S B** Consorci Sanitari de Barcelona



Agència  
de Salut Pública



# **Programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA) 2005**

Resultats principals



**Coordinador de l'informe:**

Josep F. Arqués

**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 de 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, 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 analítics/aliments</b> .....	13
<b>Resultats</b> .....	19
Resultats globals.....	19
Taula-Resum de resultats per grups d'aliments.....	22
Taula-Resum de resultats per paràmetres analítics:.....	31
Abiòtics.....	31
Additius.....	33
Microbiològics.....	34
<b>Annex: Límits de tolerància per a la valoració dels resultats</b> .....	39



# Objectius

El programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (IQSA) té com a objectiu fonamental avaluar la presència o nivells de determinats additius, 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 normatiu.

Així, junt amb 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,...), aquest any el programa es fa especial ressò del Reglament (CE) 208/2005 de la Comissió relatiu als hidrocarburs aromàtics policíclics, la Recomanació 2005/108/CE de la Comissió relativa a les investigacions complementàries sobre els nivells d'hidrocarburs aromàtics policíclics en determinats aliments, el Reglament (CE) 123/2005 de la Comissió relatiu a l'ocratoxina A, la Recomanació 2005/175/CE de la Comissió relativa a un programa coordinat de control oficial de productes alimenticis per a l'any 2005, la Recomanació 2005/178/CE relativa a un programa comunitari coordinat de control per al 2005 destinat a garantir el respecte dels límits màxims de residus de plaguicides en els cereals i en determinats productes d'origen vegetal, i a més, incorpora el seguiment de paràmetres que durant l'any anterior han continuat sent protagonistes d'importants alertes (com la utilització del colorant vermell Sudan I, II, III i IV, catalogat pel Centre Internacional per a la Recerca del Càncer (IARC) com a agent cancerigen de categoria 3) o de modificacions legislatives, com l'estany en aliments i begudes enllaunades.

L'aplicació del programa permet avaluar la situació actual i les tendències, possibilita l'adopció de mesures correctores de situacions anòmales, i proporciona informació que facilita la prioritització i planificació de les activitats de control.



# Paràmetres analitzats

## Abiòtics

- Hidrocarburs aromàtics policíclics-HAPs
- Metalls: plom, cadmi, mercuri, arsènic, coure, zinc i estany
- Nitrats
- Plaguicides

## Additius

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

## Microbiològics

- Microorganismes aerobis
- Enterobacteris
- Coliformes
- Fongs filamentosos
- Llevats
- Espores d'anaerobis sulfito reductors
- E.coli
- Estafilococs coagulasa positius
- Salmonella
- Shigella
- E. Coli O157:H7
- Listeria monocytogenes
- Campylobacter
- Yersinia enterocolitica
- Vibrio cholerae
- Vibrio parahaemolyticus
- Bacillus cereus
- Micotoxines: Aflatoxines (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>, M<sub>1</sub>), Ocratoxina A i Patulina
- Histamina



# Aliments analitzats

- Carns picades i preparats de carn
- Productes de xarcuteria, inclosos fumats
- Patés a doll
- Ous
- Llets pasteuritzades, esterilitzades i UHT
- Formatges frescos (pasta tova sense madurar) i madurats (pasta tova i semidurs) elaborats a partir de llet pasteuritzada
- Peix fresc (tonyina)
- Peix fumat
- Conserves de peix
- Crustacis
- Cefalòpodes
- Bivalves
- Olis d'oliva i de llavors
- Cereals i derivats (arròs, farines, cereals en flocs)
- Patisserie farcida
- Amanides mixtes (hortalisses crues amb carn o marisc) envasades, refrigerades, properes a la data de caducitat.
- Menjars preparats refrigerats, amb tots els ingredients que han rebut tractament tèrmic
- 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 a base de poma
- Salses vermelles
- Aliments elaborats amb salses vermelles
- Hortalisses (patates, pastanagues, espinacs, cogombres i mongeta tendra)
- Fruites (peres, taronges, mandarines)
- Sucs de raïm-most
- Fruites seques (de closca i dessecades)
- Condiments i espècies, incloent pebre vermell
- Cafè en gra, mòlt i soluble
- Te i infusions
- Begudes enllaunades (refrescants i cerveses)
- Vins



# Combinació paràmetres analítics/aliments

## **Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAPs)**

- Productes de xarcuteria fumats
- Peix fresc
- Peix fumat
- Crustacis
- Cefalòpodes
- Bivalves
- Olis vegetals
- Aliments elaborats amb 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 a base de poma
- Cafè
- Te i infusions

## **Metalls**

- Peix fresc (pb, cd, hg, as, cu)
- Conserves de peix (pb, cd, hg, as, cu, sn)
- Crustacis (pb, cd, hg, as, cu)
- Cefalòpodes (pb, cd, hg, as, cu)
- Bivalves (pb, cd, hg, as, cu)
- Cereals (pb, cd)
- Begudes enllaunades (pb, cu, as, zn, sn)

## **Nitrats**

- Aliments infantils amb pastanagues, patates, hortalisses de fulla
- Hortalisses

## **Plaguicides**

- Cereals i derivats
- Aliments elaborats amb 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 a base de poma
- Hortalisses
- Fruites
- Fruites seques
- Condiments i espècies
- Te i infusions

### **Colorant vermell Sudan I, II, III i IV**

- Salses vermelles
- Aliments amb salses vermelles
- “Chile”, “pimentón”, pebre vermell, pols de canyella, pols de curry

### **Altres colorants: (E-102, E-104, E-110, E-122, E-123, E-124, E-127, E-128, E-129, E-131, E-132, E-133, E-142, E-151)**

- Salses vermelles
- Aliments amb salses vermelles
- “Chile”, “pimentón”, pebre vermell, pols de canyella, pols de curry

### **SO<sub>2</sub>**

- Carns picades i preparats de carn
- Crustacis
- Sucs de raïm-most
- Fruites seques
- Vins

### **Sorbats/benzoats**

- Salses vermelles
- Vins

### **Nitrats/nitrits**

- Productes de xarcuteria

### **Àcid bòric**

- Bivalves

### **Microorganismes aerobis**

- Carns picades i preparats de carn
- Patés a doll
- Llets
- Peix fumat
- Crustacis
- Cefalòpodes
- Cereals en floccs
- Amanides mixtes
- Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic

### **Enterobacteris**

- Patés a doll
- Llets pasteuritzades
- Peix fumat
- Crustacis
- Cefalòpodes

## **Coliformes**

- Amanides mixtes
- Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic

## **Fongs/llevats**

- Cereals en flocs
- Pastisseria farcida

## **Espores d'anaerobis sulfito reductors**

- Condiments i espècies

## **E. coli**

- Carns picades i preparats de carn
- Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada
- Crustacis cuits
- Cefalòpodes cuits
- Bivalves
- Cereals en flocs
- Pastisseria farcida
- Amanides mixtes
- Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic
- Condiments i espècies

## **Estafilococs coagulasa positius**

- Carns picades i preparats de carn
- Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada
- Peix fumat
- Crustacis cuits
- Cefalòpodes cuits
- Bivalves cuits
- Pastisseria farcida
- Amanides mixtes
- Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic

## **Salmonella**

- Carns picades i preparats de carn
- Productes de xarcuteria
- Patés a doll
- Ous
- Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada
- Peix fresc
- Peix fumat
- Crustacis
- Cefalòpodes
- Bivalves

- Cereals en floccs
- Pastisseria farcida
- Amanides mixtes
- Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic
- Condiments i espècies
- Te i infusions

### **Shigella**

- Amanides mixtes
- Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic

### **E. Coli O157:H7**

- Carns picades i preparats de carn
- Productes de xarcuteria
- Amanides mixtes
- Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic

### **Listeria monocytogenes**

- Productes de xarcuteria
- Patés a doll
- Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada
- Peix fumat
- Pastisseria farcida
- Amanides mixtes
- Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic

### **Campylobacter**

- Carns picades i preparats de carn d'au

### **Yersinia enterocolítica**

- Carns picades i preparats de carn

### **Vibrio cholerae**

- Peix fresc
- Crustacis
- Cefalòpodes
- Bivalves

### **Vibrio parahaemolyticus**

- Peix fresc
- Crustacis
- Cefalòpodes
- Bivalves

## **Bacillus cereus**

- Cereals en flocs
- Pastisseria farcida
- Amanides mixtes
- Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic

## **Micotoxines**

### **Aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>:**

- Cereals i derivats
- Pastisseria farcida
- Fruites seques
- Condiments i espècies

### **Aflatoxina M<sub>1</sub>**

- Llets

### **Ocratoxina A**

- Cereals i derivats
- Pastisseria farcida
- Aliments elaborats amb cereals per a lactants i nens de curta edat
- Sucs de raïm-most
- Fruites seques
- Condiments i espècies
- Cafè
- Te i infusions
- Vins

### **Patulina**

- Aliments infantils elaborats a base de poma

### **Histamina**

- Peix fresc
- Conserves de peix



# Resultats

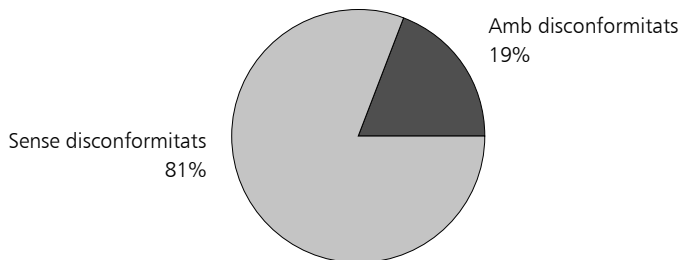
## Resultats globals

- Nombre total de **mostres analitzades**: 526
- Nombre de mostres sense discrepàncies respecte als límits de tolerància: 426 (81%)
- Nombre de mostres amb discrepàncies: 100 (19%)
  
- Nombre de mostres analitzades quant a **paràmetres abiòtics**: 311
- Nombre de mostres amb discrepàncies en paràmetres abiòtics: 5
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres abiòtics sobre el total de mostres on s'han determinat paràmetres abiòtics: 2%
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en paràmetres abiòtics sobre el total de mostres amb resultats anòmals: 5%
  
- Nombre de mostres analitzades quant a **additius**: 168
- Nombre de mostres amb discrepàncies en additius: 22
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en additius sobre el total de mostres on s'han determinat additius: 13%
- Percentatge de mostres amb discrepàncies en additius sobre el total de mostres amb resultats anòmals: 22%
  
- Nombre de mostres analitzades quant a **paràmetres microbiològics**: 396
- Nombre de mostres amb discrepàncies en paràmetres microbiològics: 83
- 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: 83%

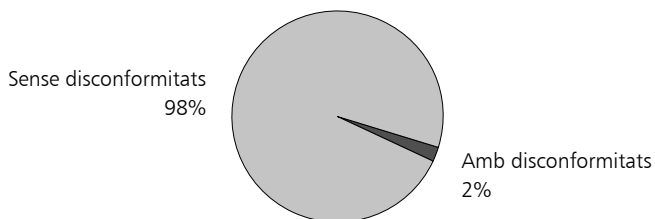
## Programa IQSA-2005

	<b>Mostres analitzades</b>	<b>Sense discrepàncies</b>	<b>Amb discrepàncies</b>
<b>Paràmetres abiòtics</b>	311	306 (98%)	5 (2%)
<b>Additius</b>	168	146 (87%)	22 (13%)
<b>Paràmetres microbiològics</b>	396	313 (79%)	83 (21%)
<b>TOTAL</b>	<b>526</b>	<b>426 (81%)</b>	<b>100 (19%)</b>

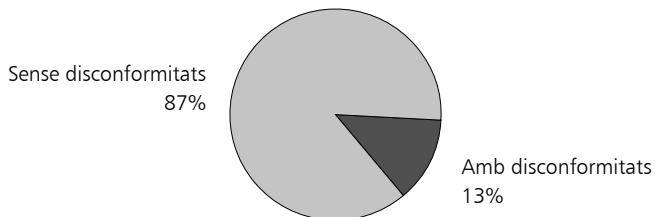
## Resultats globals



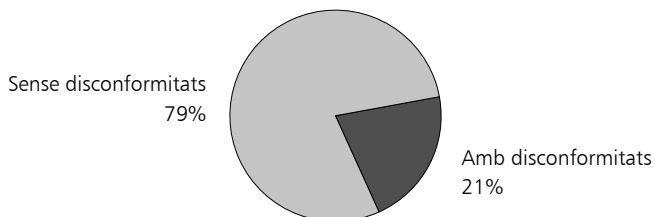
## Resultats en abiòtics



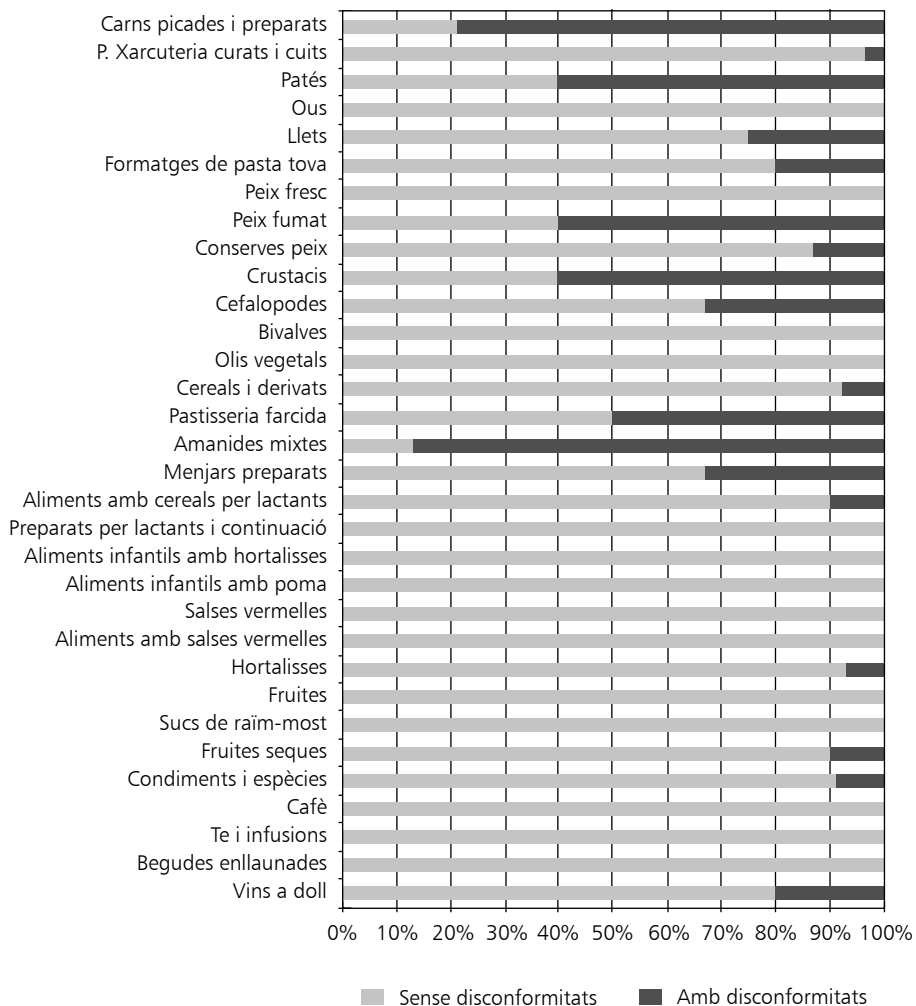
## Resultats en additius



## Resultats microbiològics



## IQSA 2005. 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 picades i preparats de carn</b> Mostres: 24 Sense disconformitats: 5 (21%) Amb disconformitats: 19 (79%)	<b>Additius:</b> Mostres: 23 SD: 13 (57%) AD: 10 (43%)	<b>Conser-vants:</b> Mostres: 23 SD: 13 (57%) AD: 10 (43%)	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	22/23 (96%)	10/23 (43%)	
		<b>Microbiològics:</b> Mostres: 24 SD: 18 (75%) AD: 6 (25%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 24 SD: 18 (75%) AD: 6 (25%)	R. Microorganismes aerobis a 35°C/g	24/24 (100%)	6/24 (25%)
	<b>Testimonis:</b> Mostres: 24 SD: 24 (100%) AD: 0 (0%)		R. E. Coli/g	18/24 (75%)	0/24 (0%)	
			R. Estafilococs coagulasa positius/g	9/24 (38%)	0/24 (0%)	
	<b>Patògens:</b> Mostres: 24 SD: 9 (37.5%) AD: 15 (62.5%)		<b>Patògens:</b> Mostres: 24 SD: 14 (58%) AD: 10 (42%)	I. Salmonella en 25g	7/24 (29%)	7/24 (29%)
				I. E. Coli O157:H7 en 25g	1/14 (7%)	1/14 (7%)
		I. Campylobacter en 25 g		3/10 (30%)	3/10 (30%)	
		I. Yersinia enterocolítica en 25 g	8 /14 (57%)	0/14 (0%)* Els biosero-grups detectats no estan relacionats amb patogenicitat.		
<b>Productes de xarcuteria</b> Mostres: 30 Sense disconformitats: 29 (97%) Amb disconformitats: 1 (3%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 17 SD: 17 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 17 SD: 17 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	1/17 (6%)	0/17 (0%)	
	<b>Additius:</b> Mostres: 28 SD: 27 (96%) AD: 1 (4%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 28 SD: 27 (96%) AD: 1 (4%)	Nitrat sòdic (mg/kg)	26/28 (93%)	1/28 (4%)	
			Nitrit sòdic (mg/kg)	28/28 (100%)	0/28 (0%)	
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 30 SD: 30 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 30 SD: 30 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25g	0/30 (0%)	0/30 (0%)	
			I. E. Coli O157:H7 en 25g	0/30 (0%)	0/30 (0%)	
Listeria monocytogenes en 25g			5/30 (17%)	0/30 (0%)		
<b>Patés a doll</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 6 (40%) Amb disconformitats: 9 (60%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 6 (40%) AD: 9 (60%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 6 (40%) AD: 9 (60%)	R. Microorganismes aerobis a 35°C/g	15/15 (100%)	8/15 (53%)	
		<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	R. Enterobacteris/g	6/15 (40%)	4/15 (27%)	
			I. Salmonella en 25g	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Listeria monocytogenes en 25g	0/15 (0%)	0/15 (0%)	



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Ous</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 15 (100%) Amb disconformitats: 0 (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 25g i a la closca	0/15 (0%)	0/15 (0%)
<b>Llets*</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 15 (75%) Amb disconformitats: 5 (25%) *Inclou 10 mostres de pasteuritzades i 10 d'esterilitzades.	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 20 SD: 15 (75%) AD: 5 (25%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 20 SD: 15 (75%) AD: 5 (25%)	R. Microorganismes aerobis a 30°C/ml	8/10 (80%)	5/10 (50%)
			R. Microorganismes aerobis a 30°C/ml (prèvia incub. a 30° C /14 dies)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			R. Microorganismes aerobis a 30°C/ml (prèvia incub. a 55° C /7 dies)	0/8 (0%)	0/8 (0%)
			R. Enterobacteris/ml	4/10 (40%)	4/10 (40%)
		<b>Micotoxines:</b> Mostres: 18 SD: 18 (100%) AD: 0 (0%)	Aflatoxina M <sub>1</sub> (ng/l)	0/18 (0%)	0/18 (0%)
<b>Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 12 (80%) Amb disconformitats: 3 (20%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 12 (80%) AD: 3 (20%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 12 (80%) AD: 3 (20%)	R. E. Coli/g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			R. Estafilococs coagulasa positius/g	4/15 (27%)	3/15 (20%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Listeria monocytogenes en 25g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
<b>Peix fresc (tonyina)</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 15 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<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%)
			Pb (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Metalls:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Cd (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Hg (mg/kg)	14/15 (93%)	0/15 (0%)
			As (mg/kg)	15/15 (100%)	0/15 (0%)
		Cu (mg/kg)	3/15 (20%)	0/15 (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 25g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			I. Vibrio cholerae en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			I. Vibrio parahae-molyticus en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Amines biògenes:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Histamina (mg/kg)	3/15 (20%)	0/15 (0%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Peix fumat</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 6 (40%) Amb disconformitats: 9 (60%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)  <b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 6 (40%) AD: 9 (60%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 6 (40%) AD: 9 (60%)	R. Microorganismes aerobis a 31°C/g	14/15 (93%)	9/15 (60%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	R. Enterobacteris/g	10/15 (67%)	5/15 (33%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	R. Estafilococs coagulasa positius/g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
<b>Conserves de peix</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 13 (87%) Amb disconformitats: 2 (13%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)  <b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 15 SD: 13 (87%) AD: 2 (13%)  <b>Amines biògenes:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Cd (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Hg (mg/kg)	14/15 (93%)	2/15 (13%)
			As (mg/kg)	14/15 (93%)	0/15 (0%)
			Cu (mg/kg)	6/15 (40%)	0/15 (0%)
			Sn (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Histamina (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
<b>Crustacis*</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 6 (40%) Amb disconformitats: 9 (60%) * Inclou 9 mostres de crustacis cuits i 6 de crus.	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)  <b>Metalls:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)
			Pb (mg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)
			Cd (mg/kg)	2/14 (14%)	0/14 (0%)
			Hg (mg/kg)	2/14 (14%)	0/14 (0%)
			As (mg/kg)	14/14 (100%)	0/14 (0%)
			Cu (mg/kg)	12/14 (86%)	0/14 (0%)
	<b>Additius:</b> Mostres: 15 SD: 7 (47%) AD: 8 (53%)  <b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 10 (67%) AD: 5 (33%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 15 SD: 7 (47%) AD: 8 (53%)  <b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 10 (67%) AD: 5 (33%)  <b>Testimonis:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)  <b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	SO <sub>2</sub> a la part comestible (mg/kg)	12/15 (80%)	8/15 (53%)
			R. Microorganismes aerobis a 31°C/g	14/15 (93%)	5/15 (33%)
			R. Enterobacteris/g	9/15 (60%)	1/15 (7%)
			R. E. Coli/g	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			R. Estafilococs coagulasa positius/g	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			I. Salmonella en 25g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			I. Vibrio cholerae en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
Vibrio parahaemolyticus en 25 g	0/5 (0%)	0/5 (0%)			

Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Cefalòpodes*</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 10 (67%) Amb disconformitats: 5 (33%) * Inclou 6 mostres de cefalòpodes cuits i 9 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%)	Cd (mg/kg)	7/15 (47%)	0/15 (0%)
			Hg (mg/kg)	4 /15 (27%)	0/15 (0%)
			As (mg/kg)	15/15 (100%)	0/15 (0%)
			Cu (mg/kg)	14/15 (93%)	0/15 (0%)
	Pb (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)		
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 10 (67%) AD: 5 (33%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 10 (67%) AD: 5 (33%)	R. Microorganismes aerobis a 31 °C/g	15/15 (100%)	4/15 (27%)
			R. Enterobacteris/g	8/15 (53%)	3/15 (20%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 6 SD: 5 (83%) AD: 1 (17%)	R. E.coli/g	0/ 6 (0%)	0/6 (0%)
			R. Estafilococs coagulasa positius/g	2/ 6 (33.3%)	1/6 (17%)
<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 en 25 g	0/9 (0%)	0/9 (0%)		
<b>Bivalves*</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 15 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%) * Inclou 5 mostres de bivalves cuits i 10 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)	2/15 (13%)	0/15 (0%)
		<b>Metalls:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	2/15 (13%)	0/15 (0%)
			Cd (mg/kg)	12/15 (80%)	0/15 (0%)
			Hg (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			As (mg/kg)	15/15 (100%)	0/15 (0%)
	Cu (mg/kg)	12/15 (80%)	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: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	R. E. coli/g	1/15 (7%)	0/15 (0%)
			R. Estafilococs coagulasa positius/g	0/5 (0%)	0/5 (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 en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)			
<b>Olis d'oliva i de llavors</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 15 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<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)	2/15 (13%)	0/15 (0%)			
<b>Cereals i derivats</b> Mostres: 25 Sense disconformitats: 23 (92%) Amb disconformitats: 2 (8%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 25 SD: 25 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 5 SD: 5 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/kg)	2/5 (40%)	0/5 (0%)			
			Cd (mg/kg)	0/5 (0%)	0/5 (0%)			
		<b>Microbiològics:</b> Mostres: 25 SD: 23 (92%) AD: 2 (8%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 25 SD: 25 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	9/25 (36%)	0/25 (0%)		
	<b>Indicadors:</b> Mostres: 11 SD: 10 (91%) AD: 1 (9%)			R. Microorganismes aerobis a 31°g	3/11 (27%)	0/11 (0%)		
				R. Fongs filamentosos/g	3/11 (27%)	1/11 (9%)		
				R. Llevats/g	0/11 (0%)	0/11 (0%)		
	<b>Patògens:</b> Mostres: 11 SD: 11 (100%) AD: 0 (0%)			<b>Testimonis:</b> Mostres: 11 SD: 11 (100%) AD: 0 (0%)	I. E. Coli/g	0/11 (0%)	0/11 (0%)	
					<b>Patògens:</b> Mostres: 11 SD: 10 (91%) AD: 1 (9%)	I. Salmonella en 25 g	0 /11 (0%)	0/11 (0%)
						R. Bacillus cereus/g	1/11 (9%)	1/11 (9%)
		<b>Micotoxines:</b> Mostres: 25 SD: 25 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 25 SD: 25 (100%) AD: 0 (0%)		Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	0/25 (0%)	0/25 (0%)	
					Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	0/25 (0%)	0/25 (0%)	
			Ocratoxina A (µg/kg)	2/25 (8%)	0/25 (0%)			
<b>Pastisseria farcida</b> Mostres: 16 Sense disconformitats: 8 (50%) Amb disconformitats: 8 (50%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 16 SD: 8 (50%) AD: 8 (50%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 16 SD: 9 (56%) AD: 7 (44%)	R. Fongs filamentosos/g	14/16 (88%)	1/16 (6%)			
			R. Llevats/g	13/16 (81%)	7/16 (44%)			
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 16 SD: 13 (81%) AD: 3 (19%)	<b>Patògens:</b> Mostres: 16 SD: 15 (94%) AD: 1 (6%)	I. E. Coli/g	2/16 (13%)	2/16 (13%)		
				R. Estafilococs coagulasa positius/g	1/16 (6%)	1/16 (6%)		
				Listeria monocytogenes en 25 g	1/16 (6%)	0/16 (0%)		
		<b>Micotoxines:</b> Mostres: 16 SD: 16 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Testimonis:</b> Mostres: 16 SD: 16 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/16 (0%)	0/16 (0%)		
				R. Bacillus cereus/g	5/16 (31%)	1/16 (6%)		
				Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	0/16 (0%)	0/16 (0%)		
				Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	0/16 (0%)	0/16 (0%)		
				Ocratoxina A (µg/kg)	0/16 (0%)	0/16 (0%)		



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Amanides mixtes</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 2 (13%) Amb disconformitats: 13 (87%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 2 (13%) AD: 13 (87%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 2 (13%) AD: 13 (87%)	R. Microorganismes aerobis a 35°C/g	15/15 (100%)	11/15 (73%)
			R. Coliformes/g	13/15 (87%)	12/15 (80%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 14 (93%) AD: 1 (7%)	R. E. Coli/g	2/15 (13%)	1/15 (7%)
			R. Estafilococs coagulasa positius/g	2/15 (13%)	0/15 (0%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			I. Shigella en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			I. E. Coli O157:H7 en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			R. Listeria monocytogenes/g	5/15 (33%)	0/15 (0%)
R. Bacillus cereus/g	2/15 (13%)		0/15 (0%)		
<b>Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 10 (67%) Amb disconformitats: 5 (33%)	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 10 (67%) AD: 5 (33%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 15 SD: 10 (67%) AD: 5 (33%)	R. Microorganismes aerobis a 35°C/g	11/15 (73%)	5/15 (33%)
			R. Coliformes/g	3/15 (20%)	3/15 (20%)
		<b>Testimonis:</b> Mostres: 15 SD: 14 (93%) AD: 1 (7%)	I. E. Coli/g	1/15 (7%)	1/15 (7%)
			R. Estafilococs coagulasa positius/g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			I. Shigella en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			I. E. Coli O157:H7 en 25 g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			R. Listeria monocytogenes/g	0/15 (0%)	0/15 (0%)
R. Bacillus cereus/g	0/15 (0%)		0/15 (0%)		
<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 (µg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (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 (µg/kg)	1/10 (10%)	1/10 (10%)
<b>Preparats per a lactants i preparats de continuació</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>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 que tinguin pasta-nagues, 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 (µg/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%)
<b>Aliments infantils a base de poma</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>Plaguicides:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/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%)	Patulina (µg/kg)	0/10 (0%)	0/10 (0%)
<b>Salses vermelles</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 15 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Additius:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Colorants:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Colorant vermell Sudan I, II, III, IV (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Altres colorants artificials (mg/kg)	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Conservants:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Sorbats (mg/kg)	5/15 (33%)	0/15 (0%)
			Benzoats (mg/kg)	3/15 (20%)	0/15 (0%)
<b>Aliments elaborats amb salses vermelles</b> Mostres: 14 Sense disconformitats: 14 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Additius:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Colorants:</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	Colorant vermell Sudan I, II, III, IV (mg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)
			Altres colorants artificials (mg/kg)	0/14 (0%)	0/14 (0%)
<b>Hortalisses</b> Mostres: 29 Sense disconformitats: 27 (93%) Amb disconformitats: 2 (7%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 29 SD: 27 (93%) AD: 2 (7%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 29 SD: 27 (93%) AD: 2 (7%)	Plaguicides (mg/kg)	5/29 (17%)	2/29 (7%)
		<b>Nitrats:</b> Mostres: 29 SD: 29 (100%) AD: 0 (0%)	Nitrats (mg/kg)	29/29 (100%)	0/29 (0%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
<b>Fruïtes</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 20 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<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)	17/20 (85%)	0/20 (0%)
<b>Sucs de raïm-most</b> Mostres: 10 Sense disconformitats: 10 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Additius:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conser-vants:</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	SO <sub>2</sub> (mg/L)	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)	6/10 (60%)	0/10 (0%)
<b>Fruïtes seques</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 18 (90%) Amb disconformitats: 2 (10%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 18 SD: 18 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 18 SD: 18 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	0/18 (0%)	0/18 (0%)
	<b>Additius:</b> Mostres: 19 SD: 19 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Conser-vants:</b> Mostres: 19 SD: 19 (100%) AD: 0 (0%)	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	1/19 (5%)	0/19 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 20 SD: 18 (90%) AD: 2 (10%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 20 SD: 18 (90%) AD: 2 (10%)	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	1/20 (5%)	1/20 (5%)
			Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	1/20 (5%)	1/20 (5%)
		Ocratoxina A (µg/kg)	7/19 (37%)	1/19 (5%)	
<b>Condiments i espècies</b> Mostres: 22 Sense disconformitats: 20 (91%) Amb disconformitats: 2 (9%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 19 SD: 18 (95%) AD: 1 (5%)	<b>Plaguicides:</b> Mostres: 19 SD: 18 (95%) AD: 1 (5%)	Plaguicides (mg/kg)	2/19 (11%)	1/19 (5%)
	<b>Additius:</b> Mostres: 13 SD: 13 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Colorants:</b> Mostres: 13 SD: 13 (100%) AD: 0 (0%)	Altres colorants artificials (mg/kg)	0/13 (0%)	0/13 (0%)
			Colorant vermell Sudan I, II, III, IV (mg/kg)	0/13 (0%)	0/13 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 22 SD: 21 (95.5%) AD: 1 (4.5%)	<b>Indicadors:</b> Mostres: 22 SD: 22 (100%) AD: 0 (0%)	R. Espores d'anaerobis sulfito reductors/g	7/22 (32%)	0/22 (0%)
<b>Testimonis:</b> Mostres: 22 SD: 22 (100%) AD: 0 (0%)			R. E. Coli/g	0/22 (0%)	0/22 (0%)



Grup d'aliment	Grups analítics	Subgrups analítics	Paràmetres analitzats	Presència (%)	Disconformitat (%)
		<b>Patògens:</b> Mostres: 22 SD: 22 (100%) AD: 0 (0%)	I. Salmonella en 25 g	0/22 (0%)	0/22 (0%)
		<b>Micotoxines:</b> Mostres: 21 SD: 20 (95%) AD: 1 (5%)	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	10/21 (48%)	1/21 (5%)
			Aflatoxines (B1 + B2 + G1 + G2) (µg/kg)	11/21 (52%)	0/21 (0%)
			Ocratoxina A (µg/kg)	10/21 (48%)	0/21 (0%)
<b>Cafè</b> Mostres: 8 Sense disconformitats: 8 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 8 SD: 8 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 8 SD: 8 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	0/8 (0%)	0/8 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 8 SD: 8 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Micotoxines:</b> Mostres: 8 SD: 8 (100%) AD: 0 (0%)	Ocratoxina A (µg/kg)	0/8 (0%)	0/8 (0%)
<b>Te i infusions</b> Mostres: 20 Sense disconformitats: 20 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 19 SD: 19 (100%) AD: 0 (0%)	<b>HAPs:</b> Mostres: 19 SD: 19 (100%) AD: 0 (0%)	HAPs (µg/kg)	8/19 (42%)	0/19 (0%)
		<b>Plaguicides:</b> Mostres: 18 SD: 18 (100%) AD: 0 (0%)	Plaguicides (mg/kg)	1/18 (6%)	0/18 (0%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 20 SD: 20 (100%) AD: 0 (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: 19 SD: 19 (100%) AD: 0 (0%)	Ocratoxina A (µg/kg)	9/19 (47%)	0/19 (0%)
<b>Begudes enllaunades (refrescants i cerveses)</b> Mostres: 16 Sense disconformitats: 16 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Abiòtics:</b> Mostres: 16 SD: 16 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Metalls:</b> Mostres: 16 SD: 16 (100%) AD: 0 (0%)	Pb (mg/l)	0/16 (0%)	0/16 (0%)
			As (mg/l)	6/16 (37%)	0/16 (0%)
			Cu (mg/l)	0/16 (0%)	0/16 (0%)
			Sn (mg/l)	0/16 (0%)	0/16 (0%)
			Zn (mg/l)	0/16 (0%)	0/16 (0%)
<b>Vins a doll</b> Mostres: 15 Sense disconformitats: 12 (80%) Amb disconformitats: 3 (20%)	<b>Additius:</b> Mostres: 15 SD: 12 (80%) AD: 3 (20%)	<b>Conservants:</b> Mostres: 15 SD: 12 (80%) AD: 3 (20%)	SO <sub>2</sub> (mg/l)	15/15 (100%)	3/15 (20%)
	<b>Microbiològics:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)		<b>Micotoxines:</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Sorbats (mg/l)	6/15 (40%)
				Ocratoxina A (µg/l)	14/15 (93%)

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: 311 Sense disconformitats: 306 (98%) Amb disconformitats: 5 (2%)	<b>HAPs</b> Mostres: 168 Sense disconformitats: 168 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	Productes de xarcuteria fumats	1/17 (6%)	0/17 (0%)	
		Peix fresc	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
		Peix fumat	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
		Crustacis	0/14 (0%)	0/14 (0%)	
		Cefalòpodes	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
		Bivalves	2/15 (13%)	0/15 (0%)	
		Olis vegetals	2/15 (13%)	0/15 (0%)	
		Aliments elaborats amb cereals per a lactants i nens de curta edat	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
		Preparats per a lactants i preparats de continuació	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
		Aliments infantils amb pastanagues, patates, hortalisses de fulla	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
		Aliments infantils a base de poma	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
		Cafè	0/8 (0%)	0/8 (0%)	
		Te i infusions	8/19 (42%)	0/19 (0%)	
	<b>Metalls</b> Mostres: 95 Sense disconformitats: 93 (98%) Amb disconformitats: 2 (2%)	<b>Pb</b> Mostres: 95 SD: 95 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Conserves de peix	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Crustacis	0/14 (0%)	0/14 (0%)
			Cefalòpodes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Bivalves	2/15 (13%)	0/15 (0%)
			Cereals	2/5 (40%)	0/5 (0%)
		<b>Cd</b> Mostres: 79 SD: 79 (100%) AD: 0 (0%)	Begudes enllanades	0/16 (0%)	0/16 (0%)
			Peix fresc	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Conserves de peix	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Crustacis	2/14 (14%)	0/14 (0%)
			Cefalòpodes	7/15 (47%)	0/15 (0%)
			Bivalves	12/15 (80%)	0/15 (0%)
			Cereals	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			<b>Hg</b> Mostres: 74 SD: 72 (97.3%) AD: 2 (2.7%)	Peix fresc	14/15 (93%)
		Conserves de peix		14/15 (93%)	2/15 (13%)
		Crustacis		2/14 (14%)	0/14 (0%)
Cefalòpodes	4/15 (27%)	0/15 (0%)			
		Bivalves	0/15 (0%)	0/15 (0%)	



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)		
		<b>As</b> Mostres: 90 SD: 90 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	15/15 (100%)	0/15 (0%)	
			Conserves de peix	14/15 (93%)	0/15 (0%)	
			Crustacis	14/14(100%)	0/14 (0%)	
			Cefalòpodes	15/15(100%)	0/15 (0%)	
			Bivalves	15/15 (100%)	0/15 (0%)	
			Begudes enllaunades	6/16 (37%)	0/16 (0%)	
		<b>Cu</b> Mostres: 90 SD: 90 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	3/15 (20%)	0/15 (0%)	
			Conserves de peix	6/15 (40%)	0/15 (0%)	
			Crustacis	12/14 (86%)	0/14 (0%)	
			Cefalòpodes	14/15 (93%)	0/15 (0%)	
			Bivalves	12/15 (80%)	0/15 (0%)	
			Begudes enllaunades	0/16 (0%)	0/16 (0%)	
		<b>Sn</b> Mostres: 31 SD: 31 (100%) AD: 0 (0%)	Conserves de peix	0/15 (0%)	0/15 (0%)	
			Begudes enllaunades	0/16 (0%)	0/16 (0%)	
		<b>Zn</b> Mostres: 16 SD: 16 (100%) AD: 0 (0%)	Begudes enllaunades	0/16 (0%)	0/16 (0%)	
		<b>Nitrats</b> Mostres: 39 Sense disconformitats: 39 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)		Aliments infantils amb hortalisses	10/10 (100%)	0/10 (0%)
				Hortalisses	29/29 (100%)	0/29 (0%)
	<b>Plaguicides</b> Mostres: 169 Sense disconformitats: 166 (98%) Amb disconformitats: 3 (2%)			Cereals i derivats	9/25 (36%)	0/25 (0%)
				Aliments elaborats amb cereals per a lactants i nens de curta edat	0/10 (0%)	0/10 (0%)
				Aliments infantils amb pastanagues, patates, hortalisses de fulla	0/10 (0%)	0/10 (0%)
				Preparats per a lactants i preparats de continuació	0/10 (0%)	0/10 (0%)
				Aliments infantils a base de poma	0/10 (0%)	0/10 (0%)
				Hortalisses	5/29 (17%)	2/29 (7%) (Endosulfans: 1/29) (Imidacloprid: 1/19)
				Fruites	17/20 (85%)	0/20 (0%)
				Fruites seques	0/18 (0%)	0/18 (0%)
				Condiments i espècies	2/19 (11%)	1/19 (5%)
				Te i infusions	1/18 (6%)	0/18 (0%)

Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Additius</b> Mostres: 168 Sense disconformitats: 146 (87%) Amb disconformitats: 22 (13%)	<b>Colorants</b> Mostres: 42 Sense disconformitats: 42 (100%) Amb disconformitats: 0 (0%)	<b>Colorant vermell Sudan I, II, III i IV</b> Mostres: 42 SD: 42 (100%) AD: 0 (0%)	Salses vermelles	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Altres colorants artificials</b> Mostres: 42 SD: 42 (100%) AD: 0 (0%)	Aliments amb salses vermelles	0/14 (0%)	0/14 (0%)
			Condiments i espècies (chile, pimentón, pebre vermell, pols de canyella, pols de curry)	0/13 (0%)	0/13 (0%)
			Salses vermelles	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Aliments amb salses vermelles	0/14 (0%)	0/14 (0%)
		Condiments i espècies (chile, pimentón, pebre vermell, pols de canyella, pols de curry)	0/13 (0%)	0/13 (0%)	
	<b>Conservants</b> Mostres: 155 Sense disconformitats: 133 (86%) Amb disconformitats: 22 (14%)	<b>SO<sub>2</sub></b> Mostres: 82 SD: 61 (74%) AD: 21 (26%)	Carns picades i preparats de carn	22/23 (96%)	10/23 (43%)
			Crustacis	12/15 (80%)	8/15 (53%)
			Sucs de raïm-most	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Fruïtes seques	1/19 (5%)	0/19 (0%)
			Vins	15/15 (100%)	3/15 (20%)
		<b>Àcid bòrbic</b> Mostres: 30 SD: 30 (100%) AD: 0 (0%)	Salses vermelles	5/15 (33%)	0/15 (0%)
			Vins	6/15 (40%)	0/15 (0%)
		<b>Àcid benzoic</b> Mostres: 30 SD: 30 (100%) AD: 0 (0%)	Salses vermelles	3/15 (20%)	0/15 (0%)
			Vins	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Nitrat sòdic</b> Mostres: 28 SD: 27 (96%) AD: 1 (4%)	Productes de xarcuteria	26/28 (93%)	1/28 (4%)
			Productes de xarcuteria	28/28 (100%)	0/28 (0%)
		<b>Àcid bòrbic</b> Mostres: 15 SD: 15 (100%) AD: 0 (0%)	Bivalves	0/15 (100%)	0/15 (0%)



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
<b>Microbiològics</b> Mostres: 396 Sense disconformitats: 313 (79%) Amb disconformitats: 83 (21%)	<b>Indicadors</b> Mostres: 183 Sense disconformitats: 118 (64%) Amb disconformitats: 65 (36%)	<b>Microorganismes aerobis a 35°C</b> Mostres: 69 SD: 39 (57%) AD: 30 (43%)	Carns picades i preparats de carn	24/24 (100%)	6/24 (25%)
			Paté a doll	15/15 (100%)	8/15 (53%)
			Amanides mixtes	15/15 (100%)	11/15 (73%)
			Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic	11/15 (73%)	5/15 (33%)
		<b>Microorganismes aerobis a 30°C</b> Mostres: 10 SD: 5 (50%) AD: 5 (50%)	Llet pasteuritzada	8/10 (80%)	5/10 (50%)
			<b>Microorganismes aerobis a 30°C prèvia incub. a 30°C/14 dies</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Llet UHT-esterilitzada	0/10 (0%)
		<b>Microorganismes aerobis a 30°C prèvia incub. a 55°C/7 dies</b> Mostres: 8 SD: 8 (100%) AD: 0 (0%)		Llet UHT-esterilitzada	0/8 (0%)
			<b>Microorganismes aerobis a 31°C</b> Mostres: 56 SD: 38 (68%) AD: 18 (32%)	Peix fumat	14/15 (93%)
		Cereals en flocs		3/11 (27%)	0/11 (0%)
		Crustacis cuits		8/9 (89%)	4/9 (44%)
		Crustacis crus		6/6 (100%)	1/6 (17%)
		Cefalòpodes cuits		6/6 (100%)	3/6 (50%)
		Cefalòpodes crus		9/9 (100%)	1/9 (11%)
		<b>Enterobacteris</b> Mostres: 70 SD: 53 (76%) AD: 17 (24%)	Paté a doll	6/15 (40%)	4/15 (27%)
			Llets pasteuritzades	4/10 (40%)	4/10 (40%)
			Peix fumat	10/15 (67%)	5/15 (33%)
			Crustacis	9/15 (60%)	1/15 (7%)
		<b>Coliformes</b> Mostres: 30 SD: 15 (50%) AD: 15 (50%)	Cefalòpodes	8/15 (53%)	3/15 (20%)
			Amanides mixtes	13/15 (87%)	12/15 (80%)
			Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic	3/15 (20%)	3/15 (20%)



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
	<b>Fongs</b> Mostres: 27 SD: 25 (93%) AD: 2 (7%)	Cereals en flocs	3/11 (27%)	1/11 (9%)	
		Pastisseria farcida	14/16 (88%)	1/16 (6%)	
		<b>Llevats</b> Mostres: 27 SD: 20 (74%) AD: 7 (26%)	Cereals en flocs	0/11 (0%)	0/11 (0%)
			Pastisseria farcida	13/16 (81%)	7/16 (44%)
		<b>Espores d'an-aerobis sulfito reductors</b> Mostres: 22 SD: 22 (100%) AD: 0 (0%)	Condiments i espècies	7/22 (32%)	0/22 (0%)
	<b>Testimonis</b> Mostres: 164 Sense disconformitats: 155 (95%) Amb disconformitats 9 (5%)	<b>E. coli</b> Mostres: 149 SD: 145 (97%) AD: 4 (3%)	Carns picades	3/3 (100%)	0/3 (0%)
			Preparats de carn	15/21 (72%)	0/21 (0%)
			Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Crustacis cuits	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Cefalòpodes cuits	0/6 (0%)	0/6 (0%)
			Bivalves cuits	1/5 (20%)	0/5 (0%)
			Bivalves crus	0/10 (0%)	0/10 (0%)
			Cereals en flocs	0/11 (0%)	0/11 (0%)
			Pastisseria farcida	2/16 (13%)	2/16 (13%)
			Amanides mixtes	2/15 (13%)	1/15 (7%)
		Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic	1/15 (7%)	1/15 (7%)	
		Condiments i espècies	0/22 (0%)	0/22 (0%)	
		<b>Estafilococs coagulasa positius</b> Mostres: 121 SD: 116 (96%) AD: 5 (4%)	Carns picades	0/3 (0%)	0/3 (0%)
			Preparats de carn	9/21 (43%)	0/21 (0%)
Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada			4/15 (27%)	3/15 (20%)	
Peix fumat			0/15 (0%)	0/15 (0%)	
Crustacis cuits			0/10 (0%)	0/10 (0%)	
Cefalòpodes cuits			2/6 (33%)	1/6 (17%)	
Bivalves cuits	0/5 (0%)		0/5 (0%)		
Pastisseria farcida	1/16 (6%)		1/16 (6%)		
Amanides mixtes	2/15 (13%)	0/15 (0%)			
Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic	0/15 (0%)	0/15 (0%)			



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
	<b>Patògens</b> Mostres: 273 Sense disconformitats: 261 (96%) Amb disconformitats: 12 (4%)	<b>Salmonella</b> Mostres: 273 SD: 266 (97%) AD: 7 (3%)	Carns picades i preparats de carn	7/24 (29%)	7/24 (29%)
			Productes de xarcuteria	0/30 (0%)	0/30 (0%)
			Paté a doll	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Ous	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Peix fresc	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Peix fumat	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Crustacis	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Bivalves	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Cereals en flocs	0/11 (0%)	0/11 (0%)
			Pastisseria farcida	0/16 (0%)	0/16 (0%)
			Amanides mixtes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Condiments i espècies	0/22 (0%)	0/22 (0%)
		Te i infusions	0/20 (0%)	0/20 (0%)	
		<b>Shigella</b> Mostres: 30 SD: 30 (100%) AD: 0 (0%)	Amanides mixtes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>E.coli O157:H7</b> Mostres: 74 SD: 73 (99%) AD: 1 (1%)	Carns picades i preparats de carn	1/14 (7%)	1/14 (7%)
			Productes de xarcuteria	0/30 (0%)	0/30 (0%)
			Amanides mixtes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic	0/15 (0%)	0/15 (0%)



Grups analítics	Subgrups analítics	Grup d'aliment	Presència (%)	Disconformitat (%)	
		<b>Listeria monocytogenes</b> Mostres: 121 SD: 121 (100%) AD: 0 (0%)	Productes de xarcuteria	5/30 (17%)	0/30 (0%)
			Paté a doll	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Formatges elaborats a partir de llet pasteuritzada	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Peix fumat	3/15 (20%)	0/15 (0%)
			Pastisseria farcida	1/16 (6%)	0/16 (0%)
			Amanides mixtes	5/15 (33%)	0/15 (0%)
			Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>Campylobacter</b> Mostres: 10 SD: 7 (70%) AD: 3 (30%)	Carns picades i preparats de carn d'au	3/10 (30%)	3/10 (30%)
		<b>Yersinia enterocolitica</b> Mostres: 14 SD: 14 (100%) AD: 0 (0%)	Carns picades i preparats de carn	8/14 (57%)	0/14 (0%) Els biosegrops detectats no estan relacionats amb patogenicitat
		<b>V.cholerae</b> Mostres: 60 SD: 60 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Crustacis	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Cefalòpodes	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Bivalves	0/15 (0%)	0/15 (0%)
		<b>V. parahae-molyticus</b> Mostres: 39 SD: 39 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	0/15 (0%)	0/15 (0%)
			Crustacis	0/5 (0%)	0/5 (0%)
			Cefalòpodes	0/9 (0%)	0/9 (0%)
			Bivalves	0/10 (0%)	0/10 (0%)
		<b>Bacillus cereus</b> Mostres: 57 SD: 55 (96%) AD: 2 (4%)	Cereals en floc	1/11 (9%)	1/11 (9%)
			Pastisseria farcida	5/16 (31%)	1/16 (6%)
			Amanides mixtes	2/15 (13%)	0/15 (0%)
			Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic	0/15 (0%)	0/15 (0%)



Grups analítics	Subgrups analítics		Grup aliment	Presència (%)	Disconformitat(%)			
	<b>Tòxics derivats de l'activitat microbiana</b> Mostres: 202 SD: 198 (98%) AD: 4 (2%)	<b>Mico-toxines</b> Mostres: 172 SD: 168 (97.7%) AD: 4 (2.3%)	<b>Aflatoxines B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub></b> Mostres: 82 SD: 81 (99%) AD: 1 (1%)	Cereals i derivats	0/25 (0%)	0/25 (0%)		
				Pastisseria farcida	0/16 (0%)	0/16 (0%)		
				Fruites seques	1/20 (5%)	1/20 (5%)		
					<b>Aflatoxina M<sub>1</sub></b> Mostres: 18 SD: 18 (100%) AD: 0 (0%)	Llets	0/18 (0%)	0/18 (0%)
						<b>Aflatoxina B<sub>1</sub></b> Mostres: 82 SD: 80 (98%) AD: 2 (2%)	Cereals i derivats	0/25 (0%)
					Pastisseria farcida		0/16 (0%)	0/16 (0%)
					Fruites seques		1/20 (5%)	1/20 (5%)
					Condiments i espècies		10/21 (48%)	1/21 (5%)
					<b>Ocratoxina A</b> Mostres: 143 SD: 141 (98.6%) AD: 2 (1.4%)	Cereals i derivats	2/25 (8%)	0/25 (0%)
						Pastisseria farcida	0/16 (0%)	0/16 (0%)
				Aliments elaborats amb cereals per a lactants i nens de curta edat		1/10 (10%)	1/10 (10%)	
				Sucs de raïm-most		6/10 (60%)	0/10 (0%)	
				Fruites seques		7/19 (37%)	1/19 (5%)	
				Condiments i espècies		10/21 (48%)	0/21 (0%)	
				Cafè		0/8 (0%)	0/8 (0%)	
				Te i infusions		9/19 (47%)	0/19 (0%)	
				Vins	14/15 (93%)	0/15 (0%)		
				<b>Patulina</b> Mostres: 10 SD: 10 (100%) AD: 0 (0%)	Aliments infantils elaborats a base de poma	0/10 (0%)	0/10 (0%)	
			<b>Amines biògenes</b> Mostres: 30 SD: 30 (100%) AD: 0 (0%)	<b>Histamina</b> Mostres: 30 SD: 30 (100%) AD: 0 (0%)	Peix fresc	3/15 (20%)	0/15 (0%)	
						Conserves de peix	0/15 (0%)	0/15 (0%)

SD: Sense disconformitats  
AD: Amb disconformitats

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

	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Carns picades* i altres prep. de carn</b> <b>Llonganissa fresca<sup>(a)</sup></b> <b>Botifarra fresca<sup>(a)</sup></b> <b>Salsitxa fresca<sup>(a)</sup></b> <b>Burger meat<sup>(a)</sup></b> <b>§aviram</b>	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	450 <sup>(a)</sup> <10	R.D. 142/2002
	I. Campylobacter <sup>§</sup> en 25g	Absència	SVT-IB
	I. Yersinia enterocolítica en 25g	Absència	SVT-IB
	I. Salmonella en 25g	Absència	R.D. 1916/1997
	I. E. Coli O157:H7 en 25g	Absència	SVT-IB
	R. Aerobis mesòfils a 35º/g	5.0*10 <sup>6*</sup>	R.D. 1916/1997
	R. E. Coli/g	5.0*10 <sup>2*</sup> 5.0*10 <sup>3</sup>	R.D. 1916/1997
R. Staphylococcus aureus/g	1.0*10 <sup>3*</sup> 5.0*10 <sup>3</sup>	R.D. 1916/1997	
<b>Productes de xarcuteria</b> <b>Cansalada viada curada<sup>(b)</sup></b> <b>Productes carnis tractats pel calor<sup>(c)</sup></b> <b>*productes fumats</b>	HAPs* (µg/kg)	5 benzopirè	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 Regl. CE 466/2001
	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
	I. Salmonella en 25g	Absència	SVT-IB
	I. E. Coli O157:H7 en 25g	Absència	SVT-IB
	Listeria monocytogenes en 25g	1.0*10 <sup>2</sup>	SVT-IB
<b>Patés a doll</b>	I. Salmonella en 25g	Absència	SVT-IB
	Listeria monocytogenes en 25g	1.0*10 <sup>2</sup>	SVT-IB
	R. Aerobis mesòfils a 35º/g	5.0*10 <sup>6</sup>	SVT-IB
	R. Enterobacteris/g	1.0*10 <sup>3</sup>	SVT-IB
<b>Ous</b>	I. Salmonella en 25g	Absència	SVT-IB
	I. Salmonella a la closca	–	SVT-IB
<b>Llets pasteuritzades</b>	R. Bacteris aerobis mesòfils a 30º/ml	1.0*10 <sup>5</sup>	O. 03/10/1983p
	R. Enterobacteris/ml	1.0*10 <sup>1</sup>	O. 03/10/1983p
	Aflatoxina M <sub>1</sub> (ng/l)	50	Regl. CE 466/2001

→

	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Llets esterilitzades i UHT</b>	R. Bacteris aerobis prèv. incub. 31º/ml	1.0*10 <sup>2</sup>	O. 03/10/1983e O. 07/10/1983
	R. Bacteris aerobis prèv. incub. 55º/ml	1.0*10 <sup>2</sup>	O. 03/10/19833e O. 07/10/1983
	Aflatoxina M <sub>1</sub> (ng/l)	50	Regl. CE 466/2001
<b>Formatges frescos (pasta tova sense madurar) i madurats (de pasta tova i semidurs) elaborats a partir de llet pasteuritzada</b>	R. E. Coli/g	1.0*10 <sup>3</sup>	R.D. 1679/1994 Rec. 2005/175/CE O. 29/11/1985
	R. Staphylococcus aureus/g	1.0*10 <sup>3</sup>	R.D. 1679/1994 Rec. 2005/175/CE O. 29/11/1985
	I. Salmonella en 25g	Absència	R.D. 1679/1994 Rec. 2005/175/CE O. 29/11/1985
	I. Listeria monocytogenes/25g	Absència	R.D. 1679/1994 Rec. 2005/175/CE
<b>Peix fresc (tonyina)</b>	Histamina (mg/kg)	200	R.D. 1437/1992
	HAPs (µg/kg)	2 benzopirè	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 Regl. CE 466/2001
	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
	I. Salmonella en 25g	Absència	O. 02/08/1991
	I. Vibrio cholerae en 25g	Absència	SVT-IB
I. Vibrio parahaemolyticus en 25g	–	SVT-IB	
<b>Peix fumat</b>	HAPs (µg/kg)	5 benzopirè	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 Regl. CE 466/2001
	I. Salmonella en 25g	Absència	O. 02/08/1991
	R. Listeria monocytogenes/g	Variable	Criteris DGSP
	R. Aerobis mesòfils a 31º/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. Staphylococcus aureus/g	2.0*10 <sup>1</sup>	O. 02/08/1991



	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Conserves de peix</b>	Histamina (mg/kg)	200	R.D. 1437/1992
	Estany (mg/kg)	200	Regl. CE 242/2004 Regl. CE 466/2001
	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
<b>Crustacis</b> (e) Frescs, congelats i ultracongelats (f) Frescs, congelats i ultracongelats de les espècies Peneidae, Solenoceridae i Aristeidae entre 80 i 120 unitats (g) Frescs, congelats i ultracongelats de les espècies Peneidae, Solenoceridae i Aristeidae de més de 120 unitats (h) Cuits (i) Gambes cuites (j) Crangon crangon i crangon vulgaris cuit	Pb (mg/kg)	0,5 exclusa 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 exclusa 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
	HAPs (µg/kg)	5 benzopirè	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 Regl. CE 466/2001
	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
	I. Salmonella en 25g	Absència	O. 02/08/1991 Dec. 93/51/CEE
	I. Vibrio cholerae en 25g	Absència	SVT-IB
	Vibrio parahaemolyticus	1.0*10 <sup>2</sup> (h) (i) (j)	Rec. 2003/10/CE
	R. Aerobis mesòfils a 31°/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/g	1.0*10 <sup>2</sup> (h) (i) (j)	Dec. 93/51/CEE
	R. Staphylococcus aureus/g	1.0*10 <sup>3</sup> (h) (i) (j)	Dec. 93/51/CEE



	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Cefalòpodes sense vísceres</b> (k) Frescs, congelats i ultracongelats (l) En semiconserva i conserva (m) Cuits	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)	–	SVT-IB
	Cu (mg/kg)	20	O. 02/08/1991
	HAPs (µg/kg)	5 benzopirè	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 Regl. CE 466/2001
	I. Salmonella en 25g	Absència	O. 02/08/1991
	I. Vibrio cholerae en 25g	Absència	SVT-IB
	Vibrio parahaemolyticus	1.0*10 <sup>2</sup> (h) (i) (j)	Rec. 2003/10/CE
	R. Aerobis mesòfils a 31°/g	1.0*10 <sup>6</sup> (k) 1.0*10 <sup>5</sup> (m)	O. 02/08/1991
	R. Enterobacteris/g	1.0*10 <sup>3</sup>	O. 02/08/1991
	R E.coli/g	1.0*10 <sup>2</sup> (m)	Dec. 93/51/CEE
	R Staphylococcus aureus/g	1.0*10 <sup>3</sup> (m)	Dec. 93/51/CEE
<b>Bivalves</b> (n) Ostra i coquina (o) Cuits	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)	–	SVT-IB
	Cu (mg/kg)	20 60 <sup>(n)</sup>	O. 02/08/1991
	HAPs (µg/kg)	10 benzopirè	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 Regl. CE 466/2001
	Ac. Bòric (mg/kg)	Absència	R.D. 142/2002
	I. Salmonella en 25g	Absència	R.D. 571/1999
	I. Vibrio cholerae en 25g	Absència	SVT-IB
	Vibrio parahaemolyticus	1.0*10 <sup>2</sup> (o)	Rec. 2003/10/CE
	R. E. coli/100 g	2.3*10 <sup>2</sup>	R.D. 571/1999
	R. E. coli/g	1.0*10 <sup>2</sup> (o)	Dec. 93/51/CEE
	R Staphylococcus aureus/g	1.0*10 <sup>3</sup> (o)	Dec. 93/51/CEE
<b>Olis vegetals</b>	HAPs (µg/kg)	2 benzopirè 5 en sansa*	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 O. 25/07/2001*

→

	<b>Paràmetre</b>	<b>Contingut màxim</b>	<b>Referència</b>
<b>Cereals (arròs)</b>	Pb (mg/kg)	0,2	Regl. CE 466/2001
	Cd (mg/kg)	0,2	Regl. CE 466/2001
	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	2	Regl. CE 466/2001
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	4	Regl. CE 466/2001
	Ocratoxina A (µg/kg)	5	Regl. CE 466/2001
	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994 Rec. 2005/178/CE
<b>Farines</b>	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	2	Regl. CE 466/2001
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	4	Regl. CE 466/2001
	Ocratoxina A (µg/kg)	3	Regl. CE 466/2001
	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
<b>Cereals en flocs</b>	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	2	Regl. CE 466/2001
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	4	Regl. CE 466/2001
	Ocratoxina A (µg/kg)	3	Regl. CE 466/2001
	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
	R. Aerobis mesòfils a 31º/g	1.0*10 <sup>4</sup>	R.D. 1094/1987
	I. E. Coli/g	Absència	R.D. 1094/1987
	I. Salmonella en 25g	Absència	R.D. 1094/1987
	R. Fongs filamentosos/g	1.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 1094/1987
	R. Llevats/g	1.0*10 <sup>2</sup>	R.D. 1094/1987
R. Bacillus cereus/g	1.0*10 <sup>1</sup>	R.D. 1094/1987	
<b>Pastisseria farcida</b>	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	2	Regl. CE 466/2001
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	4	Regl. CE 466/2001
	Ocratoxina A (µg/kg)	3	Regl. CE 466/2001
	I. E. Coli/g	Absència	R.D. 2419/1978
	I. Staphylococcus aureus/0.1g	Absència	R.D. 2419/1978
	I. Salmonella en 25g	Absència	R.D. 2419/1978
	Listeria monocytogenes en 25g	1.0*10 <sup>2</sup>	SVT-IB
	R. Bacillus cereus	1.0*10 <sup>2</sup>	SVT-IB
	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

→

	<b>Paràmetre</b>	<b>Contingut màxim</b>	<b>Referència</b>
<b>Amanides mixtes</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. 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>	Rec. 2005/175/CE R.D. 3484/2000
<b>Menjars preparats refrigerats amb tots els ingredients amb tractament tèrmic</b>	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 benzopirè	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 Regl. CE 466/2001
	Ocratoxina A (µg/kg)	0,5	Regl. CE 123/2005 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, nitro-fene, ometoato, terbufos, aldrin/dieldrin, endrin)	R.D. 490/1998



	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Preparats per a lactants i preparats de continuació</b>	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	1 benzopirè	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, fensulfotíon, fentín, haloxifop, heptaclor, hexaclorbençé, nitrofenè, ometoato, terbufos, aldrin/dieldrin, endrin)	R.D. 72/1998
<b>Aliments infantils que tinguin pastanagues, patates, hortalisses de fulla</b>	Nitrats	–	Rec. 2005/175/CE
	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, fensulfotíon, fentín, haloxifop, heptaclor, hexaclorbençé, nitrofenè, ometoato, terbufos, aldrin/dieldrin, endrin)	R.D. 490/1998
	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	1 benzopirè	Rec. 2005/108/CE Regl. CE 208/2005 Regl. CE 466/2001
<b>Aliments infantils a base de poma</b>	Patulina ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	10	Regl. CE 466/2001 Rec. 2005/175/CE
	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	1 benzopirè	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, fensulfotíon, fentín, haloxifop, heptaclor, hexaclorbençé, nitrofenè, ometoato, terbufos, aldrin/dieldrin, endrin)	R.D. 490/1998



	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Salses vermelles</b>	Colorant vermell Sudan I, II, III, IV	Absència	Dec. 2004/92/CE
a Emulsionades amb >60% de greix	Sorbats (mg/kg)	1000 <sup>a c d e f</sup> 2000 <sup>b</sup>	R.D. 142/2002
b Emulsionades amb <60% de greix	Benzoats (mg/kg)	0 <sup>f</sup> 500 <sup>a</sup> 1000 <sup>b c d e</sup>	R.D. 142/2002
c No emulsionades			
d Mostassa			
e Mostassa de Dijon			
f A base de fruita	Sorbats + Benzoats (mg/kg)	1000 <sup>a c d e</sup> 2000 <sup>b</sup>	R.D. 142/2002
<b>Aliments elaborats amb salses vermelles</b>	Colorant vermell Sudan I, II, III, IV	Absència	Dec. 2004/92/CE
<b>Hortalisses</b>			
* segons els productes definits al Regl. CE 466/2001	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994 Rec. 2005/178/CE
** espinacs frescs			
*** espinacs en conserva	Nitrats	– 2500-3000** 2000*** 2000-4500****	Regl. CE 466/2001
**** enciam			
<b>Fruites</b>	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994 Rec. 2005/178/CE
<b>Sucs de raïm-most</b>	Ocratoxina A (µg/kg)	2	Regl. CE 123/2005 Regl. CE 466/2001
	SO <sub>2</sub> (mg/L)	10	R.D. 1050/2003
<b>Fruits secs</b>	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
a Albercocs, préssecs, panses, prunes i figues dessecats	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/kg)	2	Regl. CE 466/2001
	Aflatoxines (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> ) (µg/kg)	4	Regl. CE 466/2001
b Altres fruites dessecades i fruits de closca	Ocratoxina A (µg/kg)	10 en panses	Regl. CE 466/2001
	SO <sub>2</sub> (mg/kg)	2000 <sup>a</sup> 500 <sup>b</sup> 50 <sup>c</sup>	R.D. 142/2002
c Fruits secs assaonats			
<b>Condiments i espècies</b> & "Chile", "pimenton", pebre vermell, pols de cayena, pols de curry	<sup>g</sup> Colorant vermell Sudan I, II, III, IV	Absència	Dec. 2004/92/CE
	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
	Aflatoxina B <sub>1</sub> (µg/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> ) (µg/kg)	10	R.D. 475/1988 Regl. CE 466/2001
	Ocratoxina A (µg/kg)	–	SVT-IB
	R. Espores d'anaerobis sulfito reductors/g	1.0*10 <sup>3</sup>	R.D. 2242/1984
	R. E. Coli/g	1.0*10 <sup>1</sup>	R.D. 2242/1984
	I. Salmonella en 25g	Absència	R.D. 2242/1984



	Paràmetre	Contingut màxim	Referència
<b>Cafè torrat en gra o molt*</b> <b>Cafè soluble**</b>	Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	5* 10**	Regl. CE 123/2005 Regl. CE 466/2001
	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	–	SVT-IB
<b>Te i infusions</b>	Plaguicides	Variable	R.D. 280/1994
	HAPs ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	–	SVT-IB
	Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	–	SVT-IB
	I. Salmonella en 25g	Absència	SVT-IB
<b>Begudes enllaunades (Refrescants* Cerveses**)</b>	Estany (mg/l)	100 150*	Regl. CE 242/2004 Regl. CE 466/2001 R.D. 15/1992*
	As (mg/l)	0,25* 0,10**	R.D. 15/1992* R.D. 53/1995**
	Pb (mg/l)	0,50* 0,20**	R.D. 15/1992* R.D. 53/1995**
	Cu (mg/l)	3,0* 1,0**	R.D. 15/1992* R.D. 53/1995**
	Zn (mg/l)	6,0* 1,0**	R.D. 15/1992* R.D. 53/1995**
<b>Vi Negre*</b> <b>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
	Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{l}$ )	2	Regl. CE 123/2005 Regl. CE 466/2001

<b>Referència</b>	<b>Disposició</b>
Críteris DGSP	Críteris sanitaris per a la gestió del risc de listeria monocytogenes en productes de la pesca fumats. Direcció General de Salut Pública. Ministeri de Sanitat i Consum.
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.
Dec. 93/51/CEE	Decisió 93/51/CEE de la Comissió, d'11 de desembre de 1992, relativa als críteris microbiològics aplicables a la producció de crustacis i mol·luscs cuits.
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. 03/10/1983p	Ordre de 3 d'octubre de 1983 per la que s'aprova la norma general de qualitat per a la llet pasteuritzada destinada al mercat interior.
O. 03/10/1983e	Ordre de 3 d'octubre de 1983 per la que s'aprova la norma general de qualitat per a la llet esterilitzada destinada al mercat interior.
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 samsa.
O. 29/11/1985	Ordre de 29 de novembre de 1985 per la qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos destinats al mercat interior.
R.D. 1050/2003	Reial Decret 1050/2003, d'1 d'agost, pel que s'aprova la Reglamentació tècnica-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 Tècnica-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. 1437/1992	Reial Decret 1437/92, de 27 de novembre, pel qual es fixen les normes sanitàries aplicables a la producció i comercialització dels productes pesquers i de l'aqüicultura.
R.D. 15/1992	Reial Decret 15/1992, de 17 de gener, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica-sanitària per a l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants.
R.D. 1679/1994	Reial Decret 1679/1994, de 22 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de llet crua, llet tractada tèrmicament i productes lactis.
R.D. 1916/1997	Reial Decret 1916/1997, de 19 de desembre, pel que s'estableixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn picada i preparats de carn.
R.D. 2242/1984	Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica-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 tècnica-sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de productes de confiteria, pastisseria, brioxeria 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.



<b>Referència</b>	<b>Disposició</b>
R.D. 475/1988	Reial Decret 475/1988, de 13 de maig, pel qual s'estableixen els límits màxims permesos de les aflatoxines B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> i G <sub>2</sub> , 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. 571/1999	Reial Decret 571/1999, de 9 d'abril, pel qual s'aprova la reglamentació tècnico-sanitària que fixa les normes aplicables a la producció i la comercialització de mol·luscs bivalves vius.
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 complementaries 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
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.
SVT-IB	Sense valor de tolerància o assignat sota criteris interns, analitzat amb l'objectiu de disposar d'informació de base.

