

Documents

Bases metodològiques
del programa d'investigació
de la qualitat sanitària
dels aliments (IQSA)



**BASES METODOLÒGIQUES
DEL PROGRAMA D'INVESTIGACIÓ
DE LA QUALITAT SANITÀRIA
DELS ALIMENTS (IQSA)**

AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE BARCELONA

Edita: Agència de Salut Pública de Barcelona
Ajuntament de Barcelona
D. L. : B-17.003-04
Producció gràfica: Primer Segona Edicions

BASES METODOLÒGIQUES DEL PROGRAMA D'INVESTIGACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA DELS ALIMENTS (IQSA)

AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE BARCELONA

Presidenta

Imma Mayol i Beltrán

Vice President

Ramon Messeguer i Menendez

Gerent

Joan Guix i Oliver

Adjunt a la Gerència

Joan R Villalbí i Hereter

Director del Laboratori

Conrad Casas i Segalà

Director de l'Institut de Seguretat Alimentària i de Salubritat

Xavier Llebaria i Samper

Cap de Servei de Informàtica

Manel Tristán i Polo

Cap de Servei de Inspecció Sanitària de Mercats Centrals

Montserrat Ramoneda i Montagut

Cap de Servei de Inspecció Sanitària d'Indústries Alimentàries

Júlia Durán i Neira

Cap de Servei de Inspecció Sanitària d'Establiments Minoristes d'Alimentació

Samuel Portaña i Tudela

Cap de Servei de Microbiologia

M Dolores Ferrer i Escobar

Cap de Servei de Química

Francesc Centrich i Escarpenter

Coordinador del projecte i autor de l'informe:

Josep F. Arqués i Boté

Barcelona, setembre de 2003

ÍNDIX

Presentació	7
1. Justificació	11
2. Objectius	15
3. Fonts d'informació	19
Variables recollides	21
Estructura de les bases de dades	21
CAMETI.dbf	21
PROGRAM.dbf	22
CV010712.dbf	22
RESPO.dbf	22
SINRES.dbf	23
IQ89a01.dbf	23
CODAL.dbf	24
IDC.dbf	24
CAMTIPAN.dbf	25
Diagrama de relacions entre arxius	26
Gestió de les dades	26
4. Utilitat del programa	27
5. Evolució del programa. Etapes	31
Primera etapa: 1984-1990	33
–Característiques	33
Segona etapa: 1991-1998	35
–Característiques	35
–Programes de mostreig realitzats en el període 1991-1998	37
• Programa IQSA-1991	37
• Programa IQSA-1992	37
• Programa IQSA-1993	38
• Programa IQSA-1994	38
• Programa IQSA-1995	38
• Programa IQSA-1996	38
• Programa IQSA-1997	39
• Programa IQSA-1998	39
Tercera etapa: 1998-2001	39
–Característiques	39
–Programes de mostreig realitzats en el període 1998-2001	40
–Programa IQSA-1998	40
• Paràmetres analítics seleccionats	40
• Combinació paràmetres analítics/aliments	40
• Grups d'aliments seleccionats en forma de subprogrames	41
–Programa IQSA-1999	41
• Paràmetres analítics seleccionats	41
• Combinació paràmetres analítics/aliments	41
• Grups d'aliments seleccionats en forma de subprogrames	42

– Programa IQSA-2000	42
• Paràmetres analítics seleccionats	42
• Combinació paràmetres analítics/aliments	43
• Grups d'aliments seleccionats en forma de subprogrames	44
– Programa IQSA-2001	44
• Paràmetres analítics seleccionats	44
• Combinació paràmetres analítics/aliments	44
• Grups d'aliments seleccionats en forma de subprogrames	46
6. Quantificació dels aliments i paràmetres analitzats	47
Nombre de mostres recollides en el període 1984-2001	49
Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001	50
Aliments analitzats, per grup alimentari. Període: 1989-2001	67
Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989-2001	68
Analítiques especialment remarcables. Període: 1989-2001	82
Paràmetres analítics amb resultats informats, per grup de pertinença. Període: 1989-2001	83
Paràmetres analítics amb resultats informats (mitjana) per cada mostra recollida. Període: 1989-2001	85
Paràmetres analítics efectuats a cada tipus d'aliment, ordenats pel codi del paràmetre analític. Període: 1989-2001	86
Paràmetres analítics efectuats a cada tipus d'aliment, ordenats pel codi de l'aliment. Període: 1989-2001	86

PRESENTACIÓ

El control de la qualitat sanitària dels aliments és una prioritat absoluta per als serveis de salut pública. Els darrers temps, diversos episodis han posat de manifest la necessitat de garantir nivells elevats de seguretat en els productes alimentaris, i avançar-se al coneixement de la presència i efectes potencials de contaminants emergents, fins i tot en dosis inferiors a les regulades legalment.

Per això, el programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments IQSA, iniciat els anys vuitanta pels serveis municipals de salut pública a Barcelona va tenir un gran valor, ja que es va anticipar de forma pionera a esforços més sistemàtics d'administracions amb plenes competències en aquest camp i amb capacitat d'intervenir en origen sobre els temes.

La maduració del programa i els canvis en l'entorn varen plantejar la necessitat de redefinir-lo. Per això, em sembla molt oportuna l'edició d'aquesta monografia que permeti a tots els professionals implicats, de l'Agència i d'altres organitzacions, conèixer-ne les bases i procediments.

Un cop més, es tracta d'un esforç per compartir el coneixement i la metodologia, ara amb el protagonisme destacat del Laboratori i dels serveis d'inspecció sanitària aplegats a l'Institut de Seguretat Alimentària i de Salubritat. Vull agrair tots els professionals implicats i als seus responsables la seva tasca diària pel manteniment i la millora de la salut pública a la ciutat.

Imma Mayol i Beltran
Presidenta de l'Agència de Salut Pública de Barcelona

1. JUSTIFICACIÓ

L'any 1984 l'Àrea de Sanitat, Salut Pública i Medi Ambient de l'Ajuntament de Barcelona va posar en marxa el Programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments (Programa IQSA). Des de llavors, encara que amb criteris canviants, s'ha vingut aplicant, de tal manera que amb la intensa activitat analítica desplegada durant aquests anys, actualment l'Agència de Salut Pública de Barcelona disposa d'una important base de dades informatitzada, corresponent als controls analítics realitzats des de l'any 1989 fins al moment present.

Si bé cadascun dels resultats analítics obtinguts ha estat objecte d'avaluació i seguiment individual, i s'han efectuat diverses explotacions parcials, dificultats tècniques en la gestió de la complexa base de dades, han anat ajornant l'abordatge global de la informació analítica generada.

En aquest document es descriu i analitza la informació disponible i es presenten les bases metodològiques que possibilitaran l'adequada gestió d'aquesta informació.

2. OBJECTIUS

- Disposar d'informació sistematitzada sobre els resultats analítics disponibles del programa IQSA.
- Conneixer la organització interna de les bases de dades, describint les variables existents i la seva interrelació.
- Descriure l'evolució i les diferents etapes del programa des de la seva instauració, detallant els sistemes de mostreig utilitzats.
- Quantificar els aliments i paràmetres analitzats, i la seva evolució en els temps.

3. FONTS D'INFORMACIÓ

Les dades a gestionar corresponen a la base de dades del programa d'Investigació de la qualitat sanitària dels aliments que inclou els resultats analítics de mostres prospectives recollides pels Serveis d'Inspecció Sanitària Municipals, als establiments minoristes d'alimentació, bars, parades dels Mercats zonals, Escorxador, Mercat Central del Peix i Mercat Central de Fruites i Hortalisses de la ciutat de Barcelona, en el període 1989-2001, i analitzades al Laboratori Municipal, per tal de comprovar el seu estat higienicosanitari i el grau de compliment de la normativa, pel que fa a la composició, qualitat, i als nivells microbiològics, d'additius i de contaminants alimentaris. Es disposa d'informació en suport magnètic des de l'any 1989 fins al moment present. Les dades corresponents al període 1984-88 no estan informatitzades, disposant de la informació en suport paper.

Variables recollides

1. Dependents:
 1. Resultat analític.
 2. Valoració del resultat analític (correcte/incorrecte).
2. Independents:
 1. Identificador de la mostra (acta i nid)
 2. Data de recollida.
 3. Tipus d'aliment (codi i descripció).
 4. Marca comercial*.
 5. Additius declarats a l'etiquetatge*.
 6. Format de presentació de la mostra*.
 7. Establiment elaborador de la mostra adquirida*.
 8. Temperatura del producte en el moment de recollida[®].
 9. Establiment on s'ha adquirit la mostra*.
 10. Districte municipal de l'establiment*.
 11. Paràmetre analitzat (codi i descripció).

La variable "resultat analític" és nominal o quantitativa contínua, depenent del tipus de paràmetre analític. La resta de variables (amb l'excepció de la data) són nominals.

Estructura de les bases de dades

Les bases de dades que gestionen els resultats analítics tenen una estructura que és conseqüència directa del sistema de codificació d'aliments i paràmetres analítics utilitzat pel sistema informàtic del Laboratori Municipal. Per entendre la seva organització cal fer una descripció dels arxius existents:

CAMETI.dbf

Arxiu que conté les dades identificatives de la mostra, obtingudes de l'etiquetat i/o de l'establiment de recollida. Aquesta informació és informatitzada abans de lliurar l'aliment al laboratori. Consta dels següents camps:

ACTA	Núm. d'acta
CODI	Codi assignat a l'aliment
DENOMINACI	Descripció de l'aliment
MARCA	Marca comercial
ADDITIUS	Additius declarats a l'etiqueta
GRAUALCOHO	Grau alcohòlic declarat a l'etiqueta
QUANTITGRA	Pes declarat a l'etiqueta
QUANTITML	Volum declarat a l'etiqueta
TIPUSENVAS	Tipus d'envàs
DATACONSPR	Data de consum preferent
DATA CADUCI	Data de caducitat
LOT	Núm. de lot
NOMFABRICA	Empresa elaboradora
NRGSA	Núm. RGS
DOMICILIFA	Adreça de l'empresa elaboradora
CIUTAT	Localitat de l'empresa elaboradora
PAIS	Núm. de programa de mostreig
ESTABLIMEN	Establiment on s'ha adquirit la mostra
DIRECCIOES	Adreça de l'establiment on s'ha adquirit la mostra
DISTRICTE	Districte Municipal de l'establiment on s'ha adquirit la mostra
DATA RECOLL	Data de recollida de la mostra
PREU	Preu de la mostra
TPROD	Temperatura de la mostra
TFRIG	Temperatura del frigorífic on es trobava la mostra
TAMBI	Temperatura de l'ambient on es trobava la mostra

* Informació disponible per a les mostres corresponents al període 1991-2001

[®] Informació disponible per a algunes mostres de productes frescos corresponents al període 1998-1999.

Exemple:

DENOMINACI	MARCA	ACTA	CODI	ADDITIUS	DATA CADUCI	NOM FABRICA	PAIS	DATA RECOLL
TRUITA ESPAÑOLA	CAFOOD	92603	2612100		28/08/2001	PRECOCINADOS FUEJA S.L.	232	20/06/2001
FORMATGE FRESC BURGOS SENSE SAL	MAISE	92583	1532000	E 202	03/07/2001	RAFOODS	223	18/06/2001

PROGRAM.dbf

Arxiu amb les codificacions i descripcions dels programes de mostreig. Consta dels següents camps:

PAIS	DESCRIPCIO
Núm. del programa de mostreig	DESCRIPCIO
Any en que s'ha realitzat	ANY

Exemple:

PAIS	DESCRIPCIO	ANY
173	PEIX FRESC	1998
197	FRUITS SECS	1999
213	PLATS CUINATS REFRIGERATS	2000
230	PASTISSERIA FARCIDA	2001

CV010712.dbf

Arxius de transmissió dels resultats analítics entre el Laboratori i la UOHAZ. Els números inclosos en el nom de cada arxiu corresponen a la data de lliurament dels resultats. Consta dels següents camps:

NID	NÚMERO D'IDENTIFICACIÓ DE LA MOSTRA
IDC	Codi del tipus de mostra, del núm. d'acta, procedència i dels paràmetres analítics
TIP	Codi definidor del tipus de paràmetre: identificatiu o resultat
RES	Resultat del paràmetre analític, codi del tipus de mostra, núm. d'acta o procedència

Exemple d'un resultat analític:

NID	IDC	TIP	RES
010726/641	TMOSTRA	8	@1033310
010726/641	ACTA	8	91737
010726/641	PROCED	8	@IQSA
010726/641	10301	0	97.7
010726/641	10401	0	0.2
010726/641	11100	0	927.7
010726/641	11200	0	0
010726/641	50136	0	1.0E2
010726/641	51107	0	Presència
010726/641	51153	0	Presència
010726/641	C10100	12	presència sòrbic
010726/641	C11500	12	@NSD

RESPO.dbf

Arxiu amb les codificacions i descripcions dels resultats analítics. Consta dels següents camps:

COD	DESCRIPCIO
Codi assignat al resultat	DESCRIPCIO

Exemple:

COD	DES
C'A	AU
C'ABO	AU,BOVI,OVI
M_AB	ABSENCIA
M_NA	NEGATIVA
M_POSA	POSITIVA
M_POSO	POSITIU
M_PRE	PRESENCIA
NGT	NEGATIU
NSD	NO ES DETECTA

SINRES.dbf

Arxiu que presenta les diferents codificacions, descripcions i qualificacions dels resultats analítics. Consta dels següents camps:

SIN	Codi assignat al resultat
TEX	Descripció del resultat
SNUM	Qualificació del resultat: Normal: 0 / Anòmal: 1

Exemple:

SIN	TEX	SNUM
#M_AB	ABSENCIA	0
#M_NA	NEGATIVA	0
#M_POSA	POSITIVA	1
#NGT	NEGATIU	0
#NSD	NO ES DETECTA	0
#NSDN	NO ES DETECTEN	0
#PST	POSITIU	1
@M_AB	ABSENCIA	0
@M_NA	NEGATIVA	0
@NSD	NO ES DETECTA	0
@NSDN	NO ES DETECTEN	0
S.Tiphymurium	Salmonella Tiphymurium	1
S.tiphymurium	Salmonella Tiphymurium	1
S.Typhimurium	Salmonella Tiphymurium	1
S.typhymurium	Salmonella Tiphymurium	1
Salmonella grup E	Salmonella Grup E	1
Salmonella Grup E	Salmonella Grup E	1
Salmonella Grupo E	Salmonella Grup E	1
Salmonella grupo E	Salmonella Grup E	1

IQ89a01.dbf

Arxiu que acumula els resultats analítics un cop avaluats. Cada resultat presenta la seva qualificació, la indicació del tipus d'actuació generada, l'acta a que corresponen i la codificació del tipus d'aliment. Consta dels següents camps:

NID	Número d'identificació de la mostra
IDC	Codi del tipus de mostra, del núm. d'acta, procedència i dels paràmetres analítics
RES	Resultat del paràmetre analític, codi del tipus de mostra, núm. d'acta o procedència
TIP	Codi definidor del tipus de paràmetre: identificatiu o resultat
EVAL	Qualificació del resultat: Anòmal: A+, M+ / Normal: A-,M-,SR
ACTA	Núm. d'acta
QUALF	Qualificació global de la mostra: Amb anomalies: A / Normal: N
DESTI	M: presa d'una nova mostra, I: inspecció de l'establiment, C: comunicació a l'Autoritat competent, V: vigilància
CODIALIM	Codi assignat a l'aliment
DATA	Data de recollida de la mostra

Exemple d'un resultat analític:

NID	IDC	RES	TIP	EVAL	ACTA	QUALF	DESTI	CODIALIM	DATA
010726/641	ACTA	91737	8	TT	91737	A	CM	1033310	26-07-01
010726/641	PROCED	@IQSA	8		91737			1033310	26-07-01
010726/641	TMOSTRA	@1033310	8		91737			1033310	26-07-01
010726/641	10301	97.7	0	A-	91737			1033310	26-07-01
010726/641	10401	0.2	0	A-	91737			1033310	26-07-01
010726/641	11100	927.7	0	A-	91737			1033310	26-07-01
010726/641	50136	1.0E2	0	M+	91737		CM	1033310	26-07-01
010726/641	51107	Presència	0	M+	91737		CM	1033310	26-07-01
010726/641	C10100	Presència sòrbic	12	SR	91737			1033310	26-07-01
010726/641	C11500	@NSD	12	SR	91737			1033310	26-07-01

CODAL.dbf

Arxiu amb les codificacions i descripcions dels aliments. Consta dels següents camps:

COD Codi assignat a l'aliment
DES Descripció de l'aliment

Exemple:

COD	DES
1000000	CARNS I DERIVATS CARNICS
1010000	CARNS I VISCERES EN PEÇA
1011000	CARNS FRESQUES

IDC.dbf

Arxiu amb les codificacions i descripcions dels paràmetres analítics. Consta dels següents camps:

ALTER Codi del tipus de mostra, del núm. d'acta, procedència i dels paràmetres analítics
DES Descripció del paràmetre analític
UFINAL Unitats en que s'expressa el resultat
TIP Codi definidor del tipus de paràmetre: identificatiu o resultat
QUALI Grup al que pertany el paràmetre C: Composició i característiques de qualitat
 B: Biòtic
 A: Abiòtic
 D: Additius

Exemple:

ALTER	DES	UFINAL	TIP	QUALI
TMOSTRA	MOSTRA REBUDA	:	8	
ACTA	ACTA /IDENTIFICACIO	:	8	
PROCED	@IQSA		8	
05101	Greix (mètode soxlhet)	%	0	C
07310	Mercuri	mg/Kg	0	A
11100	Àcid sòrbic (E-200)	mg/Kg	0	D
20102	HCH (gamma) lindane	mg/Kg	0	A
22514	PCB 118	µg/Kg	0	A
24204	Aflatoxina M1	ng/Kg	0	A
24210	Ocratoxina A	µg/Kg	0	A
50101	Recòmpte de bacteris aerobis a 35°C	ufc/g	0	B
51107	Salmonella	en 25 g	0	B

CAMTIPAN.dbf

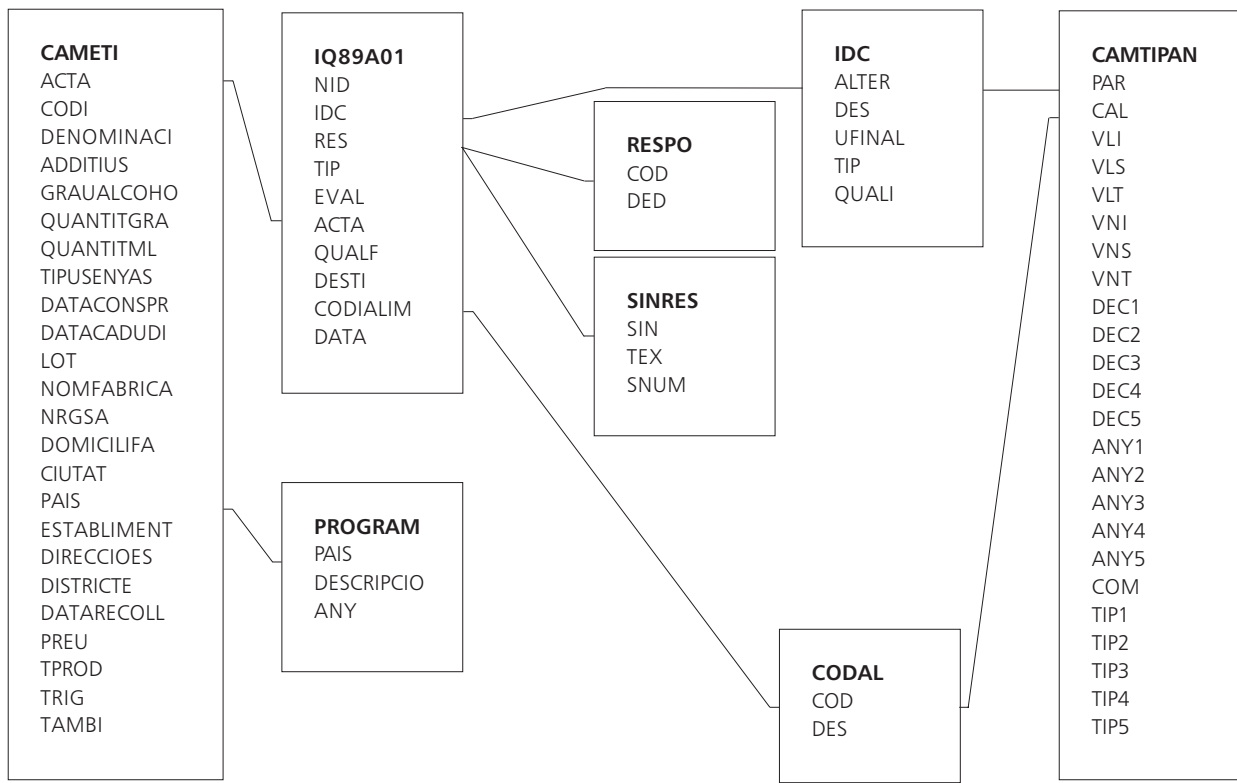
Arxiu amb els límits de tolerància dels paràmetres analítics en els aliments. Consta dels següents camps:

PAR	Codi del paràmetre analític
CAL	Codi de l'aliment.
VLI	Límit legal mínim per a paràmetres químics
VLS	Límit legal màxim per a paràmetres químics
VLT	Límit legal màxim per a paràmetres microbiològics
VNI	Límit normal mínim per a paràmetres químics
VNS	Límit normal màxim per a paràmetres químics
VNT	Límit normal màxim per a paràmetres microbiològics
DEC1	Núm. de la disposició legal que regula el límit establert
DEC2	Núm. de la disposició legal que regula el límit establert
DEC3	Núm. de la disposició legal que regula el límit establert
DEC4	Núm. de la disposició legal que regula el límit establert
DEC5	Núm. de la disposició legal que regula el límit establert
ANY1	Any de la disposició legal que regula el límit establert
ANY2	Any de la disposició legal que regula el límit establert
ANY3	Any de la disposició legal que regula el límit establert
ANY4	Any de la disposició legal que regula el límit establert
ANY5	Any de la disposició legal que regula el límit establert
COM	Comentaris
TIP1	Codi del tipus de disposició legal
TIP2	Codi del tipus de disposició legal
TIP3	Codi del tipus de disposició legal
TIP4	Codi del tipus de disposició legal
TIP5	Codi del tipus de disposició legal

Exemple:

PAR	CAL	VLI	VLS	VLT	VNI	VNS	VNT	DEC1	ANY1	COM	TIP1
20259	2211000		2.0					280/94	94		A
50101	2612100			1.0E5				3484/00	00	AMB TRACTAMENT TERMIC	A
50101	1023000						5.0E6				

Diagrama de relacions entre arxius



Gestió de les dades

Les dades dels resultats analítics han estat generades mitjançant exportació automatitzada en format dbase III, a partir del sistema informàtic que gestiona els resultats analítics del Laboratori, trobant-se codificades les variables aliment, paràmetre i resultat.

S'ha efectuat una primera validació controlant la inexistència de valors repetits, s'ha avaluat i corregit l'existència de valors impossibles, valors missing, codis incorrectes, etc.

4. DADES RELLEVANTS DEL PROGRAMA

Els programes de mostreig que integren el programa IQSA són un component de les activitats de control de l'ISAS que, abastant aspectes com la composició, la qualitat, els additius, la contaminació microbiana i els contaminants químics, possibiliten:

- Protegir la seguretat del consumidor i la qualitat dels aliments consumits.
- Avaluar la efectivitat de la normativa aplicada i/o el seu compliment.
- Monitoritzar tendències.
- Recollir informació per poder prioritzar actuacions per part dels Serveis de Control.
- Fer avaluacions d'exposició i riscos dels consumidors.
- Adoptar mesures per tal que es corregeixin les irregularitats detectades
- Fer avaluacions dels aliments que es troben en fase de comercialització i alertar de potencials problemes de seguretat dels aliments. No obstant això, des de l'òptica de protecció de la salut, cal remarcar la importància que també té l'absència de resultats positius en l'aplicació dels programes de mostreig.

5. EVOLUCIÓ DEL PROGRAMA. ETAPES

Primera etapa: 1984-1990

– Característiques

Amb el rerafons de la greu intoxicació per l'oli de colza esdevinguda l'any 1981, i la conseqüent preocupació generada als consumidors i als propis organismes del control sobre la qualitat dels aliments consumits, l'any 1984 l'Àrea de Sanitat, Salut Pública i Medi Ambient de l'Ajuntament de Barcelona es va plantejar la necessitat d'analitzar en profunditat la qualitat sanitària dels aliments comercialitzats a la ciutat. A tal efecte va posar en marxa el programa d'investigació de la qualitat sanitària dels aliments, amb la intenció de tipificar les anomalies que els productes alimentaris bàsics poguessin presentar, quantificant a la vegada el seu nivell d'incidència. Per fer-ho es plantejava que els resultats obtinguts fossin representatius per a tota la ciutat, per la qual cosa havia d'estar basat en una presa de mostres aleatòries dels productes prèviament tipificats, en una anàlisi sistemàtica de les seves condicions sanitàries i el posterior tractament estadístic.

Tot estudi que tingui per base el mètode estadístic d'inferència a través d'un mostreig, exigeix per a ser representatiu, que aquest s'efectuï de forma aleatòria, i que el nombre de mostres sigui suficient per a que els resultats siguin representatius dins de la població d'on s'han obtingut les mostres. Assumint que per a poder obtenir una representativitat d'un $\pm 2\%$, amb un nivell de confiança del 95%, en el pitjor dels casos era necessari arribar a un número de poc més de 2.000 mostres, i tenint en compte la diversitat de productes alimentaris, el càlcul elemental del nombre de mostres alimentàries escapava a qualsevol tipus de possibilitat d'assumir-ho i per tal motiu es va haver d'optar per un procediment que, encara que reduint aquest número de mostres, fes possible que els resultats permetessin conclusions i actuacions vàlides d'una forma optimitzada, sent tres els factors que condicionaven aquesta optimització: el consum de cada tipus d'aliment, la seva perillositat sanitària (que es coneixia per les anàlisis que s'havien anat realitzant) i finalment, escollint un número total de mostres que coincidís amb les recomanacions proposades a la CEE per a la vigilància del control sanitari dels aliments, establertes en 6 mostres per mil habitants/any, que traslladades a la població de Barcelona, representaven 877 mostres mensuals.

Amb aquesta metodologia s'aconseguiria complir amb els objectius previstos donant més fiabilitat a aquells productes que tinguessin més consum i més perillositat.

Per a la posada en funcionament del programa calia disposar d'una sèrie de dades bàsiques:

- Coneixement del cens de la població de Barcelona, corresponent a l'any anterior al de l'establiment del programa, distribuït per districtes.
- Divisió dels productes alimentaris de consum, establint uns grups i subgrups de productes que contemplessin de la forma més exhaustiva possible, els hàbits alimentaris normals de la població. En aquest cas, es van dividir en 14 grans grups, i en 32 tipus o subgrups, prenent en consideració fonamentalment, els aliments venuts en els mercats i establiments minoristes de Barcelona.
- Coneixement del consum per càpita de cadascun dels aliments a partir de les dades de l'Anuari Municipal d'Estadística.
- Cens dels punts de venda, per a ser escollit de manera aleatòria l'establiment o parada de Mercat d'on recollir la mostra.
- Llistats de resultats analítics obtinguts pel Laboratori Municipal l'any anterior, dels mateixos grups de productes alimentaris previstos en el programa. Aquest llistat, havia de permetre establir les dades de perillositat de cada producte per la posada en marxa del sistema. Passat el primer mes, la perillositat seria establerta a partir dels resultats analítics obtinguts el mes anterior, amb la qual cosa s'aconseguiria un sistema d'automàtica actualització de la perillositat dels productes estudiats.
- A partir d'aquests índexs de consum i perillositat sanitària, s'establí una relació additiva entre els mateixos segons la següent fórmula:

$$\text{Coeficient corregit} = \frac{(\text{Consum} + \text{Perillositat})}{\sum_{i=1}^{32} (\text{Consum} + \text{Perillositat})}$$

on "Consum" és el coeficient no corregit, i el " $\sum_{i=1}^{32} (\text{Consum} + \text{Perillositat})$ " és la suma dels coeficients no corregits incrementats en $i=i$ la perillositat associada a cada aliment.

La perillositat sanitària es determinava per a cada producte de la següent forma:

Si no hi havia dades es donava valor "0" al coeficient corrector.

Segons la fórmula:

$$\text{Perillositat} = \frac{\text{Anàlisis (Contaminats + Adulterats)}}{\text{Anàlisis realitzats}}$$

Els paràmetres a analitzar van ser seleccionats pensant exclusivament en una investigació de la qualitat sanitària dels aliments, creant-se una bateria de proves, per a cada tipus de producte, abastant aspectes com el poder nutritiu, el grau de contaminació abiòtica com la presència de metalls pesants i plaguicides, la detecció de possibles adulteracions sanitàries o econòmiques, la comprovació del bon ús dels additius habitualment utilitzats, com ara conservadors, antioxidants, colorants, etc. La selecció de paràmetres de cada bateria i els límits de normalitat es va fer basant-se en la legislació vigent, i en alguna condició que, encara que no prevista a la legislació, fos útil per a determinar la qualitat sanitària d'un aliment. En la selecció dels paràmetres microbiològics es va tenir en compte el tipus d'aliment, l'estat microbiològic dels ingredients fonamentals, la possibilitat de que l'aliment oferís condicions favorables per a la multiplicació de microorganismes i/o per a la producció de toxines, els mètodes d'elaboració i manipulació, les condicions d'emmagatzematge així com els antecedents epidemiològics de l'aliment com a vehicle de malalties de transmissió alimentària, combinant l'estudi de patògens concrets amb la investigació de diferents microorganismes indicadors.

Pel que fa a les tècniques analítiques es van utilitzar els mètodes oficials vigents a l'estat espanyol, i en la seva absència el Manual d'Anàlisis de l'Associació de Químics Oficials Analítics (AOAC), les tècniques descrites per la Societat Americana de Salut Pública (APHA), pel Centro Nacional de Nutrición y Alimentación de Majadahonda (CNAN), els descrits en la bibliografia bromatològica o els resultants de la recerca del propi Laboratori Municipal.

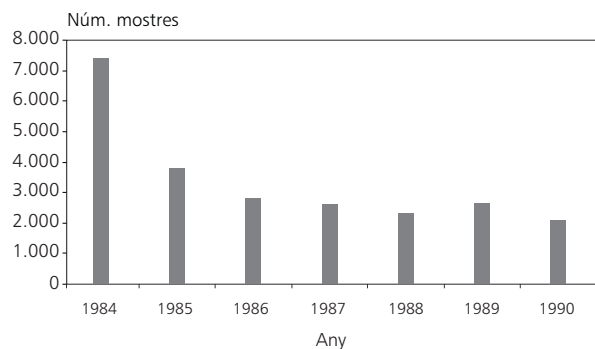
Donada la complexitat que representava el manipular un volum d'informació tant important (uns 200.000 paràmetres durant 1984), es va dissenyar un tractament informatitzat mitjançant un programa propi elaborat per l'Oficina de Bioestadística i Informàtica de la Secretaria Tècnica de l'Àrea de Sanitat, Salut Pública i Medi Ambient. L'explotació de la informació obtinguda es basava en els següents aspectes:

- Agrupament de problemes en quatre grans grups:
 - Anomalies administratives.
 - Anomalies organolèptiques.
 - Anomalies per contaminació biòtica.
 - Anomalies per contaminació abiòtica.
- Explotació percentual d'anomalies, paràmetre a paràmetre, de cada producte segons la bateria de paràmetres assignada.
- Explotació basada en el volum general d'anomalies detectades, expressades de manera percentual, per productes i per districtes.

Així doncs, l'estudi estadístic es realitzava mensualment per districte i per producte, subdividint-se aquest últim, en un estudi de mostres i de paràmetres analítics anòmals, que s'agrupaven en els quatre tipus descrits.

La posada en marxa d'aquest programa va fer indispensable la col·laboració d'un important grup de persones i institucions, de tal manera que es va dissenyar sota la direcció de la Secretaria Tècnica amb la col·laboració en aquell temps de la Unitat Operativa d'Higiene dels Aliments i del Laboratori Municipal. La direcció de la metodologia estadística i la informatització corria a càrrec de l'Oficina de Bioestadística, mentre que la recollida de mostres va ser dirigida per la Subdirecció de la Unitat Operativa d'Higiene dels Aliments, mitjançant dos equips de compradors, que actuaven com a consumidors particulars sense donar imatge de funcionaris de l'Administració. Un cop realitzada l'anàlisi, el Laboratori emetia el resultat en suport paper, passant a la UOHAZ per a la seva valoració i identificació d'anomalies, procedint-se llavors al tractament informàtic i estadístic, així com al seguiment de les anomalies detectades, en forma d'una posterior presa de mostres reglamentària.

El nombre de mostres recollides anualment durant aquesta etapa queda reflectit al gràfic següent:



La informació generada durant aquesta etapa, està explotada per mesos i anys, restant disponible en suport paper a l'arxiu documental de la UOHAZ. D'altra banda, ha estat objecte de les següents publicacions:

- Cuervo JI, Juvanet J, Garcia A, Centrich M, Ferrer MD, Camacho L.. Programas de control sanitario de los alimentos. In: IIIer Simposio Nacional de Laboratorios e Institutos Nacionales de Salud. Valencia, 14-16 Noviembre 1985.
- Ajuntament de Barcelona. Àrea de Sanitat, Salut Pública i Medi Ambient. Programa de investigación de la calidad sanitaria de los alimentos (ICSA). Resultados 1984-85. Sèrie Informes Tècnics, núm. 4, Novembre-1987.

Segona etapa: 1991-1998

– Característiques

Amb la successiva aplicació del programa, es va anar constatant que un important percentatge de les mostres estudiades presentava problemes de contaminació abiòtica. Aquesta circumstància va generar preocupació per la repercussió que aquestes anomalies poguessin tenir sobre la salut del consumidor. Per aquest motiu, es va plantejar realitzar una valoració toxicològica de les diferents substàncies trobades en excés, per la qual cosa es va procedir a avaluar la informació disponible, comportant una exhaustiva revisió de la metodologia utilitzada, disponible en aquests documents:

- Arqués JF, Antó JM, Sunyer J, Valoració dels nivells de contaminació abiòtica detectats al programa IQSA-86. Servei d'Estudis Epidemiològics i Medi Ambientals. Ajuntament de Barcelona, febrer-1988.
- Arqués JF. Resum de l'estudi "Valoració dels nivells de contaminació abiòtica detectats al programa IQSA-86". Servei d'Estudis Epidemiològics i Medi Ambientals. Ajuntament de Barcelona, maig-1988.

Amb la revisió efectuada es va identificar una sèrie de problemes metodològics en l'avaluació i explotació dels resultats, que van motivar un replantejament de la sistemàtica fins llavors utilitzada.

Al mateix temps, calia superar la limitació del programa quan a que sols permetia explotar els resultats analítics de forma dicotòmica en termes de correcte/incorrecte sense que es pogués obtenir estadístics de les distribucions dels diferents paràmetres analítics.

Aprofitant la circumstància de que el Laboratori Municipal havia entrat en una dinàmica d'informa-

tització del seu equipament, possibilitant que paral·lelament al dictamen analític en suport paper pogués fer un bolcat de resultats en suport magnètic, es va dissenyar una aplicació informàtica en llenguatge clipper (CAMUE) que permetés l'adequada gestió i explotació dels resultats. Amb aquesta aplicació es podia:

- informatitzar les dades identificatives de la mostra, inclosa l'etiqueta.
- informatitzar les dades de l'establiment de recollida.
- assignar límits legals o normals entre paràmetres i aliments de manera que es pogués avaluar de manera automàtica els resultats analítics.
- obtenir valoracions globals: resum amb el nombre de mostres analitzades, el nombre i percentatge de mostres considerades normals/anòmales, i el nombre i percentatge de mostres anòmales agrupades per grups d'anomalies (composició, microbiològiques, abiòtiques, additius i altres).
- obtenir valoracions per subprogrames: el mateix tipus de resum per cada subprograma de mostreig.
- obtenir valoracions per aliments: el mateix tipus de resum per cada tipus d'aliment codificat.
- obtenir resultats qualificats per paràmetres/aliments: per a cada paràmetre analitzat, llistat d'aliments on s'ha determinat, resumit mitjançant el nombre i percentatge de mostres considerades normals/anòmales, el valor mínim, el valor màxim, la mitjana i la distribució estandar per als paràmetres químics, i la distribució per intervals per als paràmetres microbiològics.
- obtenir resultats qualificats per aliments/paràmetres: per a cada tipus d'aliment, llistat de paràmetres analitzats, resumits mitjançant el nombre i percentatge de mostres considerades normals/anòmales, el valor mínim, el valor màxim, la mitjana i la distribució estandar per als paràmetres químics, i la distribució per intervals per als paràmetres microbiològics.

Amb tot això, l'any 1991 es va redissenyar el programa, en el sentit que mitjançant subprogrames de mostreig basats en el tipus d'aliment, es volia tenir una visió de conjunt de la situació sanitària de determinats grups d'aliments en un període concret i concís de temps, a partir d'un nombre determinat de mostres recollides dels diversos establiments de la ciutat. Així mateix, la diversitat de tipus d'aliments existent en el mercat que no es va preveure que entressin a formar part dels diferents subprogrames específics, van ser objecte de recollides aleatòries per testar de forma puntual la seva situació higienicosanitària.

Els paràmetres a analitzar van ser els fins aleshores integrants de la bateria de proves fixada al Laboratori per a cada tipus de producte.

Amb aquest plantejament, es va programar que cada subprograma tingués un període d'aplicació de 4 setmanes, passant cada dia per un districte diferent i portant-se a terme 4 subprogrames simultàniament. Per aconseguir això, cada començament de setmana es deixava d'aplicar-ne un, i se'n incorporava un de nou. D'aquesta manera cada subprograma tenia una durada d'un mes, aplicant-se durant 2 dies a cada districte. A la taula següent es pot veure gràficament la sistemàtica utilitzada:

	SUBPROGRAMES				DISTRICTES				
1a setmana	1	-	-	-	I	II	III	IV	V
2a setmana	1	2	-	-	VI	VII	VIII	IX	X
3a setmana	1	2	3	-	I	II	III	IV	V
4a setmana	1	2	3	4	VI	VII	VIII	IX	X
5a setmana	2	3	4	5	I	II	III	IV	V
6a setmana	3	4	5	6	VI	VII	VIII	IX	X
7a setmana	4	5	6	7	I	II	III	IV	V
8a setmana	5	6	7	8	VI	VII	VIII	IX	X
9a setmana	6	7	8	9	I	II	III	IV	V
10a setmana	7	8	9	10	VI	VII	VIII	IX	X
..... setmana

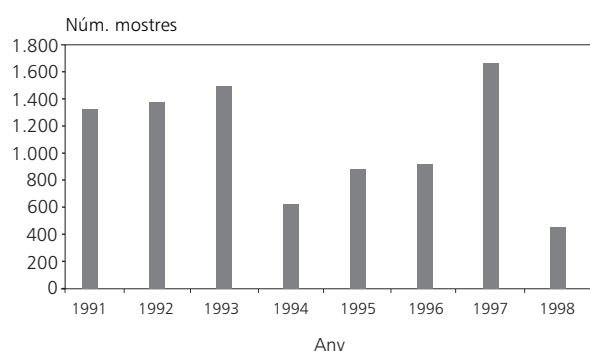
Pel que fa al nombre de mostres a recollir, tenint en compte la capacitat del laboratori, la disponibilitat dels equips de mostreig i els períodes hàbils durant l'any, es va estimar una mitjana de 60 mostres per subprograma, si bé aquesta xifra no es va plantejar de forma rígida, doncs es va tenir present que hi havia productes amb una gran diversitat de marques comercials, i que per tant requeririen un major nombre de mostres, i d'altres, que al no ser tant gran la varietat requeririen un nombre menor de mostres. Les mostres que es recollien fora de programa representaven el 10-30% del total.

La recollida de les mostres seguia la següent sistemàtica:

- en començar la setmana, el mostrejador rebia la descripció del subprograma de mostreig que havia d'aplicar durant les 4 setmanes següents.
- en termes generals, la quantitat de mostra a recollir no era inferior a 200 gr. Aquells productes que per al seu estudi microbiològic havien de ser sotmesos a incubació (productes làctics uht/esterilitzats, llaunes esterilitzades), eren adquirits per duplicat.

- per a cada subprograma específic, al mostrejador se li facilitava un llistat actualitzat d'establiments d'alimentació, diferenciat per districtes municipals, activitats que desenvolupaven i adreça. La base de dades d'establiments era facilitada per l'Àrea de Proveïments i Consum.
- cada dia efectuava el seu recorregut per un districte diferent.
- en el districte, el mostrejador escollia els establiments d'on recollir les mostres, tot assenyalant en el llistat l'establiment en qüestió per tal que en una propera recollida en el districte, fossin altres els establiments mostrejats.
- un cop a l'establiment, el mostrejador buscava aquells productes que s'ajustaven a les característiques assenyalades en el subprograma de mostreig, i un cop localitzats, procedia a la seva compra com si fos efectuada com un ciutadà, demanant el rebut corresponent.
- en tot moment, havia de tenir cura de no repetir l'adquisició d'una marca comercial ja recollida prèviament, per la qual cosa, per a cada subprograma de mostreig, elaborava un llistat amb els noms de les marques i característiques dels productes que anava adquirint.
- per a cada mostra adquirida complimentava l'acta corresponent, tenint cura d'omplir tots els apartats assenyalats per tal que a l'hora d'interpretar els resultats no sorgissin dificultats per manca de dades d'identificació.
- en els productes venuts a doll, al no disposar de les dades de l'etiquetat, un cop adquirit el producte el mostrejador sol·licitava del venedor les dades necessàries per omplir l'acta de recollida.
- aquells productes que requerien conservació en fred, eren mantinguts en nevera portàtil, des del moment de la recollida fins a la seva tramesa al Laboratori Municipal.
- a les dependències de la UOHAZ s'informatitzaven les dades d'identificació de cada mostra i posteriorment, les mostres eren trameses al Laboratori Municipal identificades pel número d'acta i el codi de l'aliment. Un cop realitzada l'anàlisi, el Laboratori emetia el resultat en suport paper, a la vegada que en suport magnètic, passant a la UOHAZ per a la seva valoració, procedint-se llavors al tractament informàtic i estadístic, així com al seguiment de les anomalies detectades, i en el seu cas a una comunicació de resultats a l'establiment d'on s'havia recollit la mostra instant a la millora de les condicions higièniques o a la inspecció de l'establiment, o a la presa de mostres reglamentària o a la comunicació de les anomalies a l'Autoritat de control corresponent si l'establiment que el labora del producte no era del municipi de Barcelona.

El nombre de mostres recollides anualment durant aquesta etapa queda reflectit al gràfic següent:



– Programes de mostreig realitzats en el període 1991-1998

ANY	PROGRAMES
1991	001-028, A01
1992	029-061, A02
1993	062-090, A03
1994	089-104, A04
1995	105-125, A05
1996	126-144, A06
1997	145-159, A07
1998	160-164

• Programa IQSA-1991

PROGRAMES	Núm. mostres	
001	IOGURTS	48
002	MELMELADES	59
003	CAFÈS SOLUBLES	17
004	PERNIL/FIAMBRE CUIT	32
005	BEGUDES REFRESCANTS	55
006	CERVESES	36
007	VERDURES FRESQUES	62
008	SALSITXES CRUES	33
009	FORMATGES FRESCS I BLANCS PASTEURITZATS	42
010	PLATS CUINATS DE CONSUM IMMEDIAT	14
011	VINS DE TAULA	59
012	POSTRES LÀCTICS	33
013	PEIX FRESC	23
014	PRODUCTES DE PASTISSERIA	40
015	LLETS PASTEURITZADES	12
016	GELATS	32
017	ORXATES	15
018	CRUSTACIS I MOL·LUSCS FRESCOS	22
019	OUS FRESCOS	38
020	HAMBURGUESES/CARNS PICADES	40
021	CONSERVES DE LLEGUMS	38
022	LLETS UHT/ESTERILITZADES	29
023	OLIS D'OLIVA	14
024	XOCOLATES I DERIVATS	45
025	OLIS DE LLAVORS	27
026	TORRONS	50
027	CAVES	16
028	DOLÇOS NADALENCES	29
A01	ALTRES	368

• Programa IQSA-1992

PROGRAMES	Núm. mostres	
029	CONSERVES DE PEIX	59
030	PRODUCTES CARNIS TRACTATS PER LA CALOR	48
031	SUCS DE FRUITA	39
032	MANTEGUES/MARGARINES	28
033	VINS A DOLL	39
034	OLIS I GREIXOS ESCALFATS (XURRERIES)	18
035	CONSERVES DE CRUSTACIS I MOL·LUSCS	34
036	PRODUCTES DE PASTISSERIA ENVASATS	35
037	CAFÈ MOLT I EN GRA	38
038	PLATS PRECUINATS	35
039	FRUITS I LLEGUMS, SECS I DESSECATS	37
040	CARAMELS	35
041	ALIMENTS INFANTILS DE VENDA EN SUPERMERCATS	31
042	AIGÜES ENVASADES	27
043	BROUS I SOPEDES DESHIDRATATS	34
044	LLETS CONSERVADES	12
045	INFUSIONS/ESPÈCIES/CONDIMENTS	35
046	SALSITXES CRUES	37
047	PLATS CUINATS DE CONSUM IMMEDIAT	24
048	VERDURES FRESQUES	34
049	FORMATGES FRESCS I BLANCS PASTEURITZATS	35
050	PRODUCTES DE PASTISSERIA	33
051	PEIX FRESC	29
052	PRODUCTES CARNIS TRACTATS PER LA CALOR	62
053	GELATS	11
054	CRUSTACIS I MOL·LUSCS FRESCOS	23
055	HAMBURGUESES/CARNS PICADES	32
056	VINS A DOLL	27
057	CAFÈS SOLUBLES	29
058	OLIS D'OLIVA	30
059	IOGURTS	37
060	CERVESES	32
061	TORRONS	14
A02	ALTRES	322

• Programa IQSA-1993

PROGRAMES	Núm. mostres	
062	OLIS DE LLAVORS	29
063	POSTRES LÀCTICS	43
064	OLIS I GREIXOS ESCALFATS (XURRERIES)	18
065	SALSITXES CRUES	32
066	SUCS DE FRUITA	34
067	OUS FRESCOS	32
068	PIZZES	31
069	CARAMELS	35
070	LLETS PASTEURITZADES	38
071	VINS A DOLL	38
072	PLATS CUINATS "BARS"	38
073	CONSERVES DE PEIX	38
074	AUS FRESCUES	38
075	LLETS UHT/ESTERILITZADES	41
076	MANTEGUES	38
077	VERDURES FRESCUES	49
078	GELATS	34
079	ORXATES	32
080	GRANISSATS	47
081	PASTISSERIA FARCIDA	54
082	LLEGUMS CUITES A DOLL	57
083	FORMATGES FRESCS I BLANCS PASTEURITZATS	54
084	PRODUCTES CARNIS TRACTATS PER LA CALOR	41
085	PRECUINATS CONGELATS	42
086	HAMBURGUESES/CARNS PICADES	50
087	CONSERVES DE CRUSTACIS I MOL-LUSCS	54
088	PLATS CUINATS DE CONSUM IMMEDIAT	39
089	CONSERVES DE LLEGUMS	52
090	FRUITES I VERDURES	272
A03	ALTRES	189

• Programa IQSA-1994

PROGRAMES	Núm. mostres	
091	VINS DE TAULA	54
092	PLATS PRECUINATS REFRIGERATS	56
093	SALSITXES CRUES	45
094	PLATS CUINATS "BARS"	60
095	PASTISSOS DE CREMA	25
096	GELATS A DOLL	31
097	ORXATES A DOLL	4
098	GRANISSATS	12
099	LLETS PASTEURITZADES	41
100	PRODUCTES CARNIS TRACTATS PER LA CALOR	46
101	VINS A DOLL	50
102	TORRONS ARTESANS	43
103	PATES A DOLL	65
104	FRUITS I LLEGUMS, SECS I DESSECATS	87
A04	ALTRES	2

• Programa IQSA-1995

PROGRAMES	Núm. mostres	
105	PLATS CUINATS DE CONSUM IMMEDIAT	45
106	HAMBURGUESES/CARNS PICADES	48
107	FORMATGES FRESCS I BLANCS PASTEURITZATS	63
108	PIZZES	45
109	SEMICONSERVES DE PEIX	63
110	CARAMELS	46
111	SALSITXES CRUES	52
112	PRODUCTES CARNIS CRU-CURATS	51
113	NATA FRESCA	28
114	GELATS A DOLL	24
115	ORXATES A DOLL	13
116	GRANISSATS	15
117	CARNS PICADES	19
118	VERDURES FRESCUES –QUARTA GAMMA-	48
119	CAFÈS SOLUBLES	18
120	TORRONS	41
121	PLATS CUINATS DE CONSUM IMMEDIAT	60
122	OLIS D'OLIVA	43
123	LLETS PASTEURITZADES	62
124	PASTISSERIA FARCIDA	45
125	POSTRES LÀCTICS	40
A05	ALTRES	11

• Programa IQSA-1996

PROGRAMES	Núm. mostres	
126	BEGUDES REFRESCANTS	27
127	OLIS DE LLAVORS	42
128	SUCS DE FRUITA	58
129	PLATS PREPARATS ENVASATS, REFRIGERATS	39
130	OLIS I GREIXOS ESCALFATS	55
131	PRODUCTES CARNIS TRACTATS PEL CALOR, TALLATS	49
132	PLATS CUINATS "TAPES"	85
133	GELATS A DOLL	65
134	ORXATES A DOLL	39
135	GRANISSATS	56
136	ORXATES ENVASADES	15
137	GELATS ENVASATS	33
138	PATÉS	39
139	LLETS UHT/ESTERILITZADES	24
140	FORMATGES FRESCS I BLANCS PASTEURITZATS	29
141	TORRONS	35
142	VINS DE TAULA	27
143	PEIX FUMAT	15
144	PLATS CUINATS DE CONSUM IMMEDIAT.	21
A06	ALTRES	57

- Programa IQSA-1997

PROGRAMES	Núm. mostres
145 ORXATES A DOLL	8
146 GELATS A DOLL	12
147 CARN PICADA DE VEDELLA	41
148 VINS A DOLL	61
149 PASTISSOS	50
150 PLATS CUINATS DE CONSUM IMMEDIAT	51
151 PIZZES DE PASTISSERIA	34
152 FRUITS SECS	62
153 TORRONS-MASSAPANS	32
154 AIGÜES ENVASADES	26
155 PATES	144
156 VERDURES I HORTALISSES FRESQUES	174
157 OUS	803
158 EMBOTITS CURATS	52
159 LLET ESTERILITZADA	27
A07 ALTRES	87

- Programa IQSA-1998

PROGRAMES	Núm. mostres
160 SALSITXES CRUES	81
161 PLATS CUINATS DE CONSUM IMMEDIAT	85
162 PASTISSERIA FARCIDA	86
163 CARNS PICADES	83
164 PREPARATS DE CARN I PRECUINATS REFRIGERATS	105

La explotació de la informació generada durant aquesta etapa, disponible per cada any en suport paper a l'arxiu documental de l'ISAS, comprèn els següents aspectes:

- nombre de mostres analitzades, el nombre i percentatge de mostres considerades normals/anòmales, i el nombre i percentatge de mostres anòmales agrupades per grups d'anomalies (composició, microbiològiques, abiòtiques, additius i altres). Aquesta informació es disposa en conjunt, per subprogrames i per aliment.
- per a cada paràmetre analitzat, relació d'aliments on s'ha determinat, resumit mitjançant el nombre i percentatge de mostres considerades normals/anòmales, el valor mínim, el valor màxim, la mitjana i la distribució estandar per als paràmetres químics, i la distribució per intervals per als paràmetres microbiològics.
- per a cada tipus d'aliment, relació de paràmetres analitzats, resumits mitjançant el nombre i percentatge de mostres considerades normals/anòmales, el valor mínim, el valor màxim, la mitjana i la distribució estandar per als paràmetres químics, i la distribució per intervals per als paràmetres microbiològics.

Tercera etapa: 1998-2001

– Característiques

L'any 1998 es va fer un pas més en la reestructuració del programa, abordant una modificació substancial en la selecció dels paràmetres a analitzar. Així es va passar d'una situació en que la selecció dels grups d'aliments a controlar, en forma de subprogrames de mostreig, estava basada en el tipus d'aliment, i cadascú d'aquests tenia adjudicada una bateria molt amplia de paràmetres analítics, a un altra en que la selecció dels grups d'aliments es faria en base a paràmetres específicament seleccionats, i en un nombre molt més reduït.

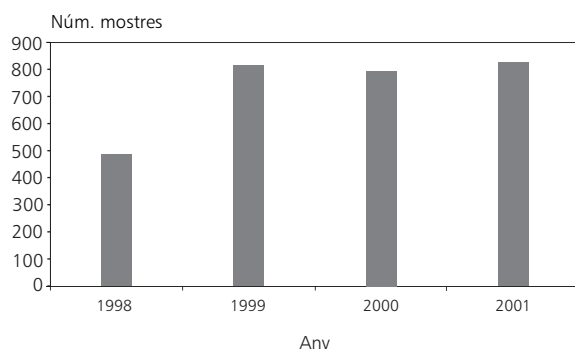
En aquesta etapa el programa s'ha plantejat com a objectiu fonamental avaluar la presència o nivells de determinats contaminants químics i microbiològics en diversos aliments susceptibles de contenir-los, per tal de valorar la situació actual i la seva evolució en el temps. La característica fonamental 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, com per alarmes o interès científic. Complementàriament, aquells paràmetres que tenen adjudicats límits de tolerància són avaluats des del punt de vista del compliment reglamentari. En el cas que es detectin valors per sobre dels límits admissibles es posen en marxa els procediments administratius encaminats a sancionar/corregir/evitar la situació.

La conseqüència immediata d'aquesta reestructuració va ser una reducció del nombre de determinacions analítiques efectuades a cada mostra i la focalització del programa en aspectes exclusivament lligats a l'àmbit de la seguretat alimentària com ara contaminants ambientals, microorganismes i additius.

Per a la seva posada en marxa, anualment s'elabora un protocol d'aplicació, en que es descriu, entre d'altres, els següents aspectes:

- Paràmetres analítics i grups d'aliments seleccionats.
- Combinació paràmetres analítics/aliments.
- Tipus de productes, nombre de mostres, quantitat mínima de mostra i determinacions a realitzar.
- Distribució per serveis.
- Operatiu de recollida de mostres.
- Límits de referència per a l'avaluació dels resultats.

El nombre de mostres recollides anualment durant aquesta etapa queda reflectit al gràfic següent:



– Programes de mostreig realitzats en el període 1998-2001

ANY	PROGRAMES
1998	165-177, A08
1999	178-197, A09
2000	198-216
2001	217-237

– Programa IQSA-1998

- Paràmetres analítics seleccionats:
 - Pb, Cd, Hg, As.
 - TVB-N (nitrogen bàsic volàtil total) i TMA-N (nitrogen de trimetilamina).
 - Histamina.
 - Aflatoxines.
 - Pesticides.
 - SO₂.
 - Salmonella.
 - E. Coli O157:H7.
 - Listeria monocytogenes.
 - Vibrio cholerae.
 - Vibrio parahaemolyticus.
 - Yersinia enterocolítica.
 - Bacillus cereus.
 - Aeromonas hydrophila.
 - PSP i DSP.
 - Aquells paràmetres relatius a additius, contaminants químics i microbiològics reglaments per als aliments mostrejats.

• Combinació paràmetres analítics/aliments:

- Pb, Cd, Hg, As
 - Productes de la pesca
 - Vísceres
 - Patés
 - Cereals, farines i derivats
 - Verdures i hortalisses

- TVB-N (nitrogen bàsic volàtil total) i TMA-N (nitrogen de trimetilamina):

- Peix fresc

- Histamina:

- Peix

- Aflatoxines:

- Llets

- Pesticides:

- Llets
- Cereals, farines i derivats
- Verdures i hortalisses

- SO₂:

- Carns picades i salsitxes

- Salmonella:

- Carns picades i salsitxes
- Embotits curats
- Ous
- Productes de la pesca
- Productes de pastisseria
- Verdures i hortalisses

- E. Coli O157:H7:

- Carn picada de boví
- Embotits curats

- Listeria monocytogenes:

- Patés
- Formatges tous madurats
- Embotits curats

- Vibrio cholerae:

- Productes de la pesca

- Vibrio parahaemolyticus:

- Productes de la pesca

- Yersinia enterocolítica:

- Carn picada i salsitxes de porc

- Bacillus cereus:

- Productes de pastisseria farcida

- Aeromonas hydrophila:

- Bivalves
- Verdures i hortalisses

- PSP i DSP:

- Bivalves

- Grups d'aliments seleccionats en forma de subprogrames:

PROGRAMES		Núm. mostres
165	CARNS PICADES I SALSITXES	98
166	EMBOTITS CURATS	27
167	VÍSCERES	26
168	PATES A DOLL	16
169	OUS	35
170	LLETS	20
171	FORMATGES TOUS MADURATS	15
172	CEREALS, FARINES I DERIVATS	53
173	PEIX FRESC	37
174	PEIX EN CONSERVA	26
175	CRUSTACIS	10
176	BIVALVES	50
177	VERDURES – HORTALISSES	66
A08	ALTRES	3

– Programa IQSA-1999

- Paràmetres analítics seleccionats:

- Ocratoxina A.
- Aflatoxines.
- Pesticides.
- Metalls.
- Sorbats.
- Benzoats.
- Parahidroxibenzoats.
- SO₂.
- Àcid bòric.
- Formol.
- Nitrats/nitrits.
- Salmonella.
- E. Coli O157:H7.
- Listeria monocytogenes.
- Vibrio cholerae.
- Vibrio parahaemolyticus.
- Yersinia enterocolitica.
- Bacillus cereus.
- Aeromonas hydrophila.
- PSP i DSP.
- Aquells paràmetres relatius a additius, contaminants químics i microbiològics reglaments per als aliments mostrejats.

- Combinació paràmetres analítics/aliments:

- Ocratoxina A:
 - Cafè
- Aflatoxines:
 - Llets
 - Fruits secs
- Pesticides:
 - Llet sencera
 - Nates

- Mantegues
- Hortalisses

- *Metalls:*

- Crustacis
- Cefalòpodes
- Gasteròpodes
- Bivalves
- Cafè

- SO₂:

- Carns picades i preparats de carn
- Tripes cuites
- Peix fresc
- Crustacis
- Cefalòpodes
- Fruits secs

- *Sorbats/benzoats/parahidroxibenzoats:*

- Patés a doll
- Formatge fresc
- Patisseria farcida
- Peix fresc
- Crustacis
- Cefalòpodes
- Fruits secs

- *Nitrats/nitrits:*

- Productes de xarcuteria i salaons de carn
- Tripes cuites

- *Àcid bòric:*

- Peix fresc
- Crustacis
- Cefalòpodes

- *Formol:*

- Peix fresc
- Crustacis
- Cefalòpodes

- *Bacteris aerobis:*

- Carns picades i preparats de carn
- Llets
- Nates
- Peix fresc
- Peix fumat
- Crustacis
- Cefalòpodes

- *Enterobacteris:*

- Llets pasteuritzades
- Nates pasteuritzades
- Formatge fresc
- Peix fresc
- Peix fumat
- Crustacis
- Cefalòpodes

- *E. coli:*

- Carns picades i preparats de carn
- Formatge fresc
- Nates pasteuritzades

- Mantegues
- Pastisseria farcida
- Bivalves
- *Coliformes fecals*:
 - Mantegues
 - Bivalves
- Salmonella:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Productes de xarcuteria i salaons de carn
 - Formatge fresc
 - Nates pasteuritzades
 - Pastisseria farcida
 - Peix fresc
 - Peix fumat
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Bivalves
 - Hortalisses
- *E. Coli O157:H7*:
 - Carns picades i preparats de carn de boví
- *Listeria monocytogenes*:
 - Productes de xarcuteria i salaons de carn
 - Patés a doll
 - Formatge fresc
 - Peix fumat
- *Vibrio cholerae*:
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Bivalves
- *Vibrio parahaemolyticus*:
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Bivalves
- *Yersinia enterocolitica*:
 - Carns picades i preparats de carn de porc
- *Aeromonas hydrophila*:
 - Hortalisses
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Bivalves
- *Staphylococcus aureus*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Formatge fresc
 - Nates pasteuritzades
 - Pastisseria farcida
 - Peix fumat
- *Bacillus cereus*
 - Pastisseria farcida
- *Fongs/llevats*
 - Mantegues
 - Pastisseria farcida

- *Clostridium perfringens*
 - Carns picades
- *M. lipolyticus*
 - Mantegues
- *PSP i DSP*:
 - Bivalves

- Grups d'aliments seleccionats en forma de subprogrames:

PROGRAMES		Núm. mostres
178	CARN PICADA I PREPARATS DE CARN DE PORC	78
179	CARN PICADA I PREPARATS DE CARN DE BOVÍ	70
180	CARN PICADA I PREPARATS DE CARN D'AU	72
181	PRODUCTES DE XARCUTERIA I SALAONS DE CARN	32
182	PATES A DOLL	23
183	TRIPES CUITES	10
184	LLETS	48
185	NATES	21
186	MANTEGUES	10
187	FORMATGE FRESC	40
188	PEIX FRESC	50
189	PEIX FUMAT	15
190	CRUSTACIS	39
191	CEFALÒPODES	42
192	MOL.LUSCS BIVALVES	62
193	GASTERÒPODES	15
194	PASTISSERIA FARCIDA	40
195	CAFÈ	44
196	HORTALISSES	51
197	FRUITS SECS	40
A09	ALTRES	5

– Programa IQSA-2000

- Paràmetres analítics seleccionats:
 - Aflatoxines.
 - PCB.
 - Pesticides.
 - Metalls.
 - Sorbats.
 - Benzoats.
 - Parahidroxibenzoats.
 - SO₂.
 - Àcid bòric.
 - Formol.
 - Nitrats/nitrits.
 - Salmonella.
 - E. Coli O157:H7.
 - Listeria monocytogenes.
 - Vibrio cholerae.
 - Vibrio parahaemolyticus.
 - Bacillus cereus.
 - Aquells paràmetres relatius a additius, contaminants químics i microbiològics reglaments per als aliments mostrejats.

- Combinació paràmetres analítics/aliments:
 - *Aflatoxines*:
 - Llets
 - Fruits secs
 - *PCB*:
 - Carn fresca
 - Llet sencera
 - Ous
 - *Pesticides*:
 - Llet sencera
 - Hortalisses
 - *Metalls*:
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - SO_2 :
 - Carns picades i preparats de carn
 - Tripa cuita
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - *Sorbats/benzoats/parahidroxibenzoats*:
 - Patés
 - Formatge fresc i de pasta tova
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Pastisseria farcida
 - Amanides preparades
 - Nitrats/nitrits:
 - Productes de xarcuteria curats i cuits
 - Patés
 - Tripa cuita
 - *Àcid bòric*:
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Bivalves
 - *Formol*:
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - *Bacteris aerobis*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Llets
 - Peix fresc
 - Peix fumat
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - *Enterobacteris*:
 - Llets pasteuritzades
 - Formatges frescs i de pasta tova
 - Peix fresc
 - Peix fumat
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - *E. coli*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Formatge fresc i de pasta tova
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - Pastisseria farcida
 - *Coliformes fecals*:
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - *Salmonella*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Productes de xarcuteria curats i cuits
 - Patés
 - Ous.
 - Formatge fresc i de pasta tova
 - Peix fresc
 - Peix fumat
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - Pastisseria farcida
 - Plats cuinats refrigerats
 - Amanides preparades
 - Hortalisses
 - *E. Coli O157:H7*:
 - Carns picades i preparats de carn de boví
 - *Listeria monocytogenes*:
 - Productes de xarcuteria curats i cuits
 - Patés
 - Formatges frescs i de pasta tova
 - Peix fumat
 - Plats cuinats refrigerats per a consum directe
 - Amanides preparades
 - *Vibrio cholerae*:
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - *Vibrio parahaemolyticus*:
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - *Staphylococcus aureus*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Formatge fresc i de pasta tova
 - Peix fumat
 - Pastisseria farcida

- Plats cuinats refrigerats per a consum directe
 - Amanides preparades
 - *Bacillus cereus*
 - Patisseria farcida
 - *Fongs/llevats*
 - Patisseria farcida
 - *Clostridium perfringens*
 - Carns picades i preparats de carn
- Grups d'aliments seleccionats en forma de subprogrames:

PROGRAMES	Núm. mostres	
198	CARNS FRESQUES	92
199	CARNS PICADES I PREPARATS DE CARN	91
200	PRODUCTES DE XARCUTERIA CURATS I CUITS	46
201	PATES	33
202	TRIPA CUITA	10
203	OUS	21
204	LLETS	56
205	FORMATGE FRESC I DE PASTA TOVA	60
206	PEIX FRESC	38
207	PEIX FUMAT	15
208	CRUSTACIS	37
209	CEFALÒPODES	38
210	GASTERÒPODES	17
211	BIVALVES	60
212	PASTISSERIA FARCIDA	33
213	PLATS CUINATS REFRIGERATS	42
214	AMANIDES PREPARADES	29
215	HORTALISSES	49
216	FRUITS SECS	22

- Programa IQSA-2001

- Paràmetres analítics seleccionats:
 - Aflatoxines
 - Ocratoxina A
 - PCBs marcadors: 28, 52, 101, 138, 153, 180
 - PCBs semblants a Dioxines:
 - No-orto PCBs "coplanars": 77, 81, 126, 169
 - Mono-orto PCBs: 105, 114, 118, 123, 156, 157, 167, 189
 - Hidrocarburs aromàtics policíclics
 - Pesticides
 - Metalls
 - Sorbats
 - Benzoats
 - Parahidroxibenzoats
 - SO₂
 - Àcid bòric
 - Formol
 - Nitrats/nitrits
 - Amines biògenes
 - Salmonella

- E. Coli O157:H7
- Listeria monocytogenes
- Vibrio cholerae
- Vibrio parahaemolyticus
- Bacillus cereus
- Aquells paràmetres relatius a additius, contaminants químics i microbiològics reglaments per als aliments mostrejats

• Combinació paràmetres analítics/aliments:

- *Aflatoxines*:
 - Llets
 - Fruits secs
- *Ocratoxina A*:
 - Fruits secs
 - Cafè
- *PCBs*:
 - Carn fresca
 - Llet sencera
 - Ous
 - Peix
- *Hidrocarburs aromàtics policíclics (PAH's)*:
 - Productes de xarcuteria curats
 - Peix fumat
- *Pesticides*:
 - Llet sencera
 - Hortalisses
 - Fruites
 - Fruits secs
- *Metalls*:
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - Cafè
- *SO₂*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
- *Sorbats/benzoats/parahidroxibenzoats*:
 - Patés
 - Formatge fresc i de pasta tova
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Patisseria farcida
 - Amanides preparades
- *Nitrats/nitrits*:
 - Productes de xarcuteria curats i cuits
 - Patés
 - Hortalisses
- *Amines biògenes*:
 - Productes de xarcuteria curats
 - Formatge de pasta tova
 - Peix fresc

- Àcid bòric:
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Bivalves
- Formol:
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
- *Bacteris aerobis*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Llets
 - Peix fresc
 - Peix fumat
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Menjars preparats refrigerats
 - Menjars preparats envasats, a base de vegetals crus
- *Enterobacteris*:
 - Llets pasteuritzades
 - Formatges frescs i de pasta tova
 - Peix fresc
 - Peix fumat
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
- *E. coli*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Formatge fresc i de pasta tova
 - Peix fumat
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - Pastisseria farcida
 - Menjars preparats refrigerats
 - Menjars preparats envasats, a base de vegetals crus
- *Coliformes*:
 - Peix fumat
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - Menjars preparats refrigerats
- *Salmonella*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Productes de xarcuteria curats i cuits
 - Patés
 - Ous
 - Formatge fresc i de pasta tova
 - Peix fresc
 - Peix fumat
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
 - Pastisseria farcida
 - Menjars preparats refrigerats
 - Menjars preparats envasats, a base de vegetals crus
- Amanides preparades
- Hortalisses
- *E. Coli O157:H7*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Menjars preparats envasats, a base de vegetals crus
 - Hortalisses
- *Listeria monocytogenes*:
 - Productes de xarcuteria curats i cuits
 - Preparats de carn
 - Patés
 - Formatges frescs i de pasta tova
 - Peix fumat
 - Menjars preparats refrigerats
 - Menjars preparats envasats, a base de vegetals crus
 - Amanides preparades
 - Hortalisses
- *Vibrio cholerae*:
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
- *Vibrio parahaemolyticus*:
 - Peix fresc
 - Crustacis
 - Cefalòpodes
 - Gasteròpodes
 - Bivalves
- *Staphylococcus aureus*:
 - Carns picades i preparats de carn
 - Formatge fresc i de pasta tova
 - Peix fumat
 - Pastisseria farcida
 - Menjars preparats refrigerats
 - Amanides preparades
- *Bacillus cereus*:
 - Pastisseria farcida
- *Fongs/llevats*:
 - Pastisseria farcida
- *Clostridium perfringens*:
 - Carns picades i preparats de carn

- Grups d'aliments seleccionats en forma de subprogrames:

PROGRAMES	Núm. mostres	
217	CARNS FRESQUES	35
218	CARNS PICADES I PREPARATS DE CARN	78
219	PRODUCTES DE XARCUTERIA CURATS I CUITS	50
220	PATES	45
221	OUS	16
222	LLETS	40
223	FORMATGES FRESCS I DE PASTA TOVA	51
224	PEIX FRESC	40
225	PEIX FUMAT	28
226	CRUSTACIS	53
227	CEFALÒPODES	50
228	GASTERÒPODES	13
229	BIVALVES	51
230	PASTISSERIA FARCIDA	30
231	AMANIDES PREPARADES	26
232	MENJARS PREPARATS REFRIGERATS	59
233	MENJARS PREPARATS ENVASATS, VEGETALS CRUS	20
234	HORTALISSES	50
235	FRUITES	49
236	FRUITS SECS	20
237	CAFÈ	20

- establiments visitats i descripció de la mostra recollida, amb la qualificació global de: normal (N) o amb anomalies (A).
- resultats amb anomalies, presentant els límits de tolerància que sobrepassen:
 - per adreça de l'establiment de recollida.
 - per tipus d'aliment.
 - per paràmetre analític.

L'explotació de la informació generada durant aquesta etapa, disponible per cada any en suport paper a l'arxiu documental de l'ISAS, comprèn els següents aspectes:

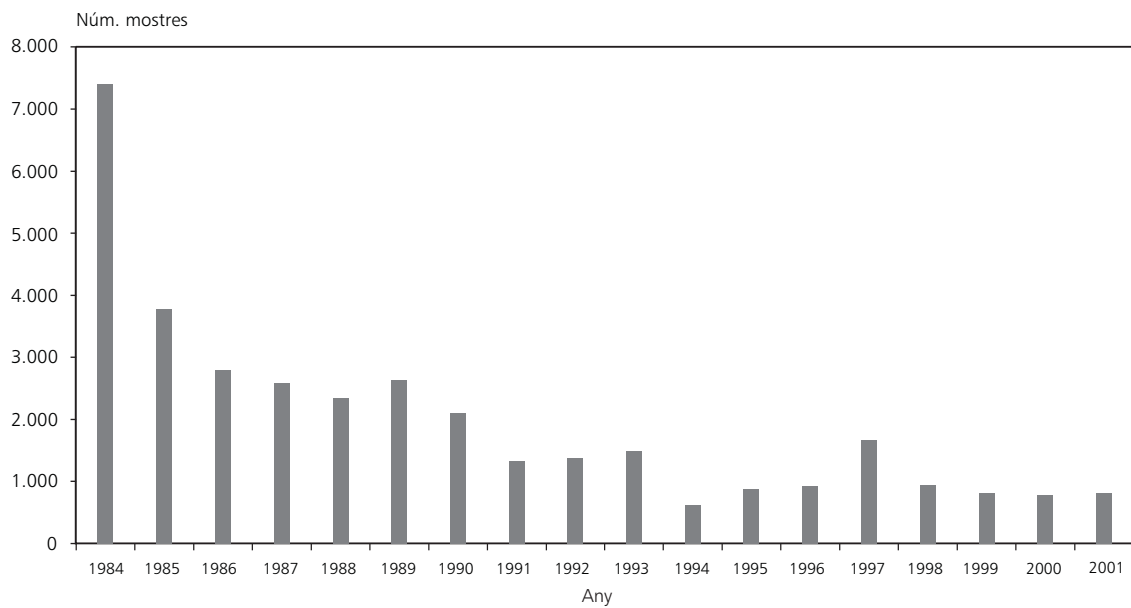
- nombre de mostres analitzades, el nombre i percentatge de mostres considerades normals/anòmales, i el nombre i percentatge de mostres anòmales agrupades per grups d'anomalies (microbiològiques, abiòtiques i additius). Aquesta informació es disposa en conjunt, per subprogrames i per aliment.
- per a cada paràmetre analitzat, relació d'aliments on s'ha determinat, resumit mitjançant el nombre i percentatge de mostres considerades normals/anòmales, el valor mínim, el valor màxim, la mitjana i la distribució estandar per als paràmetres químics, i la distribució per intervals per als paràmetres microbiològics.
- per a cada tipus d'aliment, relació de paràmetres analitzats, resumits mitjançant el nombre i percentatge de mostres considerades normals/anòmales, el valor mínim, el valor màxim, la mitjana i la distribució estandar per als paràmetres químics, i la distribució per intervals per als paràmetres microbiològics.
- amb la progressiva utilització del programa access, s'ha anat ampliant la informació generada de manera que per als darrers anys es disposa de forma sistemàtica de llistats amb:
 - núm. de mostres recollides per districte.
 - establiments visitats i núm. de mostres recollides.

6. QUANTIFICACIÓ DELS ALIMENTS I PARÀMETRES ANALITZATS

Nombre de mostres recollides en el període 1984-2001

A la taula i gràfics següents es quantifica el nombre de mostres recollides anualment des de la instauració del programa l'any 1984, remarcant que les dades explotables informàticament són les del període 1989-2001.

ANY	Núm. mostres
1984	7.398
1985	3.782
1986	2.794
1987	2.582
1988	2.339
1989	2.634
1990	2.103
1991	1.328
1992	1.377
1993	1.496
1994	623
1995	878
1996	922
1997	1.665
1998	939
1999	806
2000	786
2001	817



Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
1000000-CARNS														
I DERIVATS CARNICS	3	4	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	8
1010000-CARNS														
I VISCERES EN PEÇA	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1011100-CARN FRESCA BOVI	13	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	21	5	50
1011200-CARN FRESCA OVI	38	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	6	80
1011300-CARN FRESCA PORCI	4	5	1	-	-	-	-	-	-	1	-	19	10	40
1011310-CANSALADA FRESCA	22	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25
1011320-CANSALADA SALADA	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1011400-CARN FRESCA EQUI	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	2	30
1012100-VISCERES														
FRESQUES BOVI	1	1	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	12
1012200-VISCERES														
FRESQUES OVI	3	1	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	9
1012300-VISCERES														
FRESQUES PORCI	8	7	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	21
1012400-VISCERES														
FRESQUES D'EQUI	-	1	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	6
1021000-CARNS PICADES														
SENSE ESPECIF.	1	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	7
1021100-CARN PICADA														
VEDELLA	1	2	11	11	18	3	1	-	65	85	29	25	8	259
1021200-CARN PICADA OVI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
1021300-CARN PICADA PORC	1	-	3	3	7	2	20	17	3	53	21	12	9	151
1021500-CARN PICADA														
DE BOVI	-	-	-	1	-	-	-	-	6	7	2	2	-	18
1021900-CARN PICADA														
(BARREJA ESPECIES)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	7	8	1	28
1022000-SALSITXES DE PORCI	4	4	30	28	27	18	32	-	-	57	16	3	1	220
1022001-SALSITXES (PRIMERA)	-	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	4
1022100-PASTA DE SALSITXES	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	13	1	3	19
1022200-SALSITXES DE BOVI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
1022300-SALSITXES														
(BARREJA ESPECIES)	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	2	-	-	4
1023000-BOTIFARRA CRUA	8	4	-	-	9	19	-	-	-	25	18	8	3	94
1024000-HAMBURGUESES														
SENSE ESPECIFICAR	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	4	-	7
1024002-HAMBURGUESES														
(SEGONA)	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
1024100-HAMBURGUESES														
DE VEDELLA	-	-	8	9	15	3	3	-	-	11	25	10	10	94
1024101-HAMBURGUESES														
VEDELLA (PRIMERA)	-	-	1	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-	6
1024102-HAMBURGUESES														
VEDELLA (SEGONA)	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
1024200-HAMBURGUESES														
DE BOVI	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	3	-	-	4
1024300-HAMBURGUESES														
DE PORCI	-	-	2	1	2	-	18	-	-	4	3	-	2	32
1024900-HAMBURGUESES														
(BARREJA ESPECIES)	-	-	4	-	7	1	1	-	-	8	6	5	16	48
1025000-XORIÇO FRESC	1	6	-	3	3	-	-	-	-	-	1	-	1	15
1031000-PRODUCTES														
CARNICS CRU-ADOBATS	-	-	1	-	1	-	-	-	-	3	7	3	-	15
1031100-LLOM ADOBAT	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
1031200-CARN MAGRA														
ADOBADA	-	-	-	-	10	-	-	-	-	10	-	-	-	20
1032000-PRODUCTES														
CARNICS CRU-CURATS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	3
1032100-XORIÇO/ LLONGANISSA	62	43	-	2	1	-	16	-	-	10	2	1	1	138
1032101-XORIÇO/ LLONGANISSA (EXTRA)	1	-	6	3	-	-	9	-	5	1	-	-	2	27
1032102-XORIÇO/ LLONGANISSA (PRIMERA)	-	1	1	-	-	-	1	-	5	-	-	-	-	8
1032103-XORIÇO/ LLONGANISSA (SEGONA)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1032104-XORIÇO/ LLONGANISSA (TERCERA)	-	1	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	4
1032200-XORIÇO PAMPLONA	2	5	-	1	-	-	3	-	1	-	-	-	-	12
1032201-XORIÇO PAMPLONA (EXTRA)	-	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	3
1032202-XORIÇO PAMPLONA (PRIMERA)	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
1032300-"CHISTORRA"	10	8	1	-	1	1	1	-	-	-	1	1	-	24
1032301-"CHISTORRA" (PRIMERA)	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1032400-XORIÇO PORC IBERIC	-	1	-	-	-	-	2	-	1	2	-	-	-	6
1032401-XORIÇO PORC IBERIC (EXTRA)	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
1032402-XORIÇO PORC IBERIC (PRIMERA)	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
1032500-SALCHICHON (FUET/LLONG.IMPERI)	54	35	-	-	-	-	7	-	-	3	1	1	1	102
1032501-SALCHICHON (FUET) EXTRA	10	1	4	9	-	-	9	-	21	1	1	3	7	66
1032502-SALCHICHON (FUET) PRIMERA	-	1	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	5
1032504-SALCHICHON (FUET) TERCERA	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3
1032600-SALAMI	-	-	1	-	-	-	3	-	1	1	-	-	1	7
1032601-SALAMI (EXTRA)	-	-	-	4	-	-	-	-	1	-	-	1	1	7
1032602-SALAMI (PRIMERA)	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
1032700-LLOM FARCIT	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
1032800-SOBRASSADA	34	23	4	5	5	-	-	-	-	-	1	3	2	77
1033000-PRODUC.CARNICS														
TRACT.PER CALOR	-	2	2	1	-	-	-	-	-	-	13	13	1	32
1033110-PERNIL CUIT	11	3	2	-	1	1	-	4	-	-	-	2	-	24
1033111-PERNIL CUIT (EXTRA)	-	-	13	1	7	1	-	14	-	-	2	1	-	39
1033112-PERNIL CUIT (PRIMERA)	-	-	7	-	1	7	-	-	-	-	-	-	-	15
1033120-PALETA CUITA	1	-	1	-	2	-	-	1	-	-	1	-	-	6
1033121-PALETA CUITA (EXTRA)	-	-	3	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	5
1033122-PALETA CUITA (PRIMERA)	-	-	3	-	1	-	-	2	-	-	-	1	-	7
1033130-FIAMBRE PERNIL CUIT	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1033140-FIAMBRE PALETA CUITA	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1033210-MAGRE PORC CUIT	1	-	1	3	-	-	-	1	-	-	-	-	1	7
1033220-FIAMBRE MAGRE														

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
PORC CUIT	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1033230-SALSITXES CUITES	7	35	12	29	-	2	-	-	-	-	5	9	6	105
1033240-LUNCH/CHOPPED/ MORTADELES/ETC	14	9	3	22	-	9	-	17	-	-	-	7	5	86
1033250-BOTIFARRA CATALANA	45	32	-	16	1	2	-	7	-	-	1	-	1	105
1033300-PRODUC.CARNICS VISCERES/SANGS	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
1033310-PASTES DE FETGE/ PATES FETGE	14	6	10	15	-	24	41	39	113	16	22	32	26	358
1033320-"MORCILLAS"/ BOTIFARRES	50	51	3	40	46	19	-	-	1	-	8	7	15	240
1033330-CAP DE SENGLAR I SIMILARS	-	-	1	-	-	3	-	-	-	-	-	3	-	7
1034100-PERNIL CURAT	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	2	1	7
1034300-#931207# (CANSALADA SALADA)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1034400-PANCETA CURADA	-	-	1	2	1	-	-	-	-	1	1	-	1	7
1042000-BROU DE CARN CONCENTRAT	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1061006-CONSERVES CARNIQUES(METAL.LIC)	7	5	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13
1100000-AUS,CONILL,CAÇA	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1110000-CARN I VISCERES FRESQUES D'AUS	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1111000-CARN DE POLLASTRE EN PEÇA	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	12	26
1111100-POLLASTRE FRESC I REFRIGERAT	3	9	-	-	19	-	-	-	-	-	-	4	-	35
1112100-ALTRES AUS D'ABAST FRES.I REFR	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1113000-CARN DE CONILL EN PEÇA	3	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
1113100-CARN DE CONILL FRESC. I REFRIG	7	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
1114210-GUATLLES	8	12	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	32
1114223-GALLINA	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1114226-GALL DINDI (PAVO)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
1115000-VISCERES D'AUS, CONILL I CAÇA	2	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	5
1121000-CARN PICADA D'AU	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2	16	-	-	19
1122000-SALSITXES D'AU	1	-	-	9	4	-	-	-	-	-	3	2	3	22
1122100-SALSITXES DE POLLASTRE	-	-	-	-	6	9	20	-	-	18	13	3	6	75
1123000-BOTIFARRA CRUA D'AU	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2
1123100-BOTIFARRA DE POLLASTRE	-	-	-	-	1	-	-	-	-	2	2	1	2	8
1124000-HAMBURGUESES D'AU	2	-	10	7	6	-	3	-	-	-	4	-	3	35
1124100-HAMBURGUESES DE POLLASTRE	-	-	1	-	11	3	13	-	-	12	24	4	11	79
1130000-EMBOTITS D'AU	-	-	-	1	-	-	-	4	-	-	2	-	1	8
1140000-ADOBATS D'AU	-	-	-	-	5	-	-	-	-	5	3	-	-	13
1150000-PATES D'AUS CONILL I CAÇA	-	-	-	-	-	-	-	-	31	-	-	-	19	50

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
1160000-DERIVATS D'AUS														
CONILL I CAÇA	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
1209000-PEIX FRESC (TONYINA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4	1	-	7
1210000-PEIX FRESC	34	20	9	5	-	-	-	-	-	20	21	17	19	145
1210001-PEIX FRESC (MARRAIX)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
1210002-PEIX FRESC (AGULLAT)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
1210004-PEIX FRESC (CAÇO)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2
1210006-PEIX FRESC (BONITOL)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	1	4
1211000-PEIX FRESC (LLUÇ)	9	4	1	4	-	-	-	-	-	2	10	5	4	39
1212000-PEIX FRESC (MAYRA)	9	6	4	6	-	-	-	-	-	-	2	5	4	36
1213000-PEIX FRESC (SARDINES)	39	35	6	9	-	-	-	-	-	3	3	2	1	98
1214000-PEIX FRESC (SEITO)	4	6	2	4	-	-	-	-	-	2	1	-	-	19
1215000-PEIX FRESC (BACALLA)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	2	2	8
1216000-PEIX FRESC (MOLLS)	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	5
1217000-PEIX FRESC (RAP)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
1218000-PEIX FRESC (LLENGUADO)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-	3
1219000-PEIX FRESC (SALMO)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	3	4	11
1221000-PEIX CONGELAT	8	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21
1222000-PEIX EN SALAO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
1222100-BACALLA (salaó)	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
1222200-ANXOVES (salaó)	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1222300-ARENGADA (salaó)	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1223000-PEIX FUMAT	-	-	-	-	-	-	-	11	-	-	8	4	5	28
1223100-SALMONIDS FUMATS	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	7	12	22	45
1230000-DERIVATS DEL PEIX	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
1231000-SEMICONSERVES DE PEIX	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
1231100-SEMICONSERVES PEIX EN VINAGRE	1	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
1231200-SEMICONSERVES DE PEIX AMB OLI	14	7	2	15	8	-	63	-	-	-	-	-	-	109
1232000-CONSERVES DE PEIX	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1232100-CONSERVES DE PEIX OLIOSOS	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1232106-CONS.PEIX OLIOSOS (METAL.LIC)	79	98	15	41	24	-	-	-	-	19	-	-	-	276
1232200-CONSERVES DE PEIX AQUOSOS	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1232206-CONS.PEIX AQUOSOS (METAL.LIC)	6	5	1	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	15
1232300-CONSERVES DE PEIX MIXTES	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1232306-CONS.PEIX MIXTES (METAL.LIC)	12	16	5	9	9	-	-	-	-	6	-	-	-	57
1240000-SURIMI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
1311000-CRUSTACIS FRESCOS	2	1	3	5	-	-	-	-	-	-	23	32	29	95
1311001-GAMBA FRESCA.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
1312000-MOL.LUSCS FRESCOS	51	70	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	129
1312100-BIVALVES FRESCOS	37	26	6	9	-	-	-	-	-	-	-	3	-	81

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
1312101-MUSCLOS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	18	8	10	51
1312102-OSTRES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2	4
1312103-CLOISSA,ESCOPINYA (ALMEJAS)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	15	20	15	62
1312104-CHIRLAS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	4
1312105-NAVALLES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	6	4	4	16
1312106-BERBERECHOS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	8	7	6	28
1312107-OSTION	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	6	9	2	22
1312108-ROSELLONES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5	9	6	22
1312109-TALLARINES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	1	1	5	11
1312200-BIVALVES DEPURATS	1	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13
1321000-CRUSTACIS CONGELATS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	11	-	11	32
1322100-BIVALVES CONGELATS	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1322110-MUSCLOS CONGELATS	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1323000-CRUST.MOL.CUITS I CONGELATS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
1323100-CRUSTACIS CUITS I CONGELATS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4	4	12
1323101-GAMBA CUITA. 1323200-MOL.LUSCS CUITS I CONGELATS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	7
1331000-CEFALOPODES FRESCOS	4	7	2	-	-	-	-	-	-	-	37	34	27	111
1332000-GASTROPODES FRESCOS	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	15	13	13	43
1341000-CEFALOPODES CONGELATS	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	8	13
1341100-CEFALOPODES CUITS I CONGELATS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
1342100-GASTROPODES CUITS I CONGELATS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
1343000-CONS. GASTROPODES/CEFALOPODES	3	5	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17
1350000-CONSERVES DE CRUST.I MOL.LUSCS	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1351006-CONS.CRUST.MOL. (N.B.)ENV.METAL	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
1351106-CONS.CRUST.(N.B.) OLIOSES (MET)	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1351206-CONS.CRUST.(N.B.) AQUOSES (MET)	2	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
1351306-CONS.CRUST.(N.B.) MIXTES (MET)	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1352106-CONS.BIVALVES OLIOSES (METAL.)	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1352206-CONS.BIVALVES AQUOSES (METAL.)	31	13	4	19	13	21	-	-	-	-	-	-	-	101
1352207-CONS.BIVALVES AQUOSES (VIDRE)	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1352306-CONS.BIVALVES MIXTES (METAL.)	16	11	7	16	14	6	-	-	-	-	-	-	-	70
1362200-SEMICONSERVES DE CEFALOPODES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5	13	20

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
1410000-OUS FRESCOS	5	12	38	-	32	-	-	-	819	35	3	21	15	980
1511100-LLET PASTEURITZADA SENCERA	13	3	9	-	45	41	23	40	-	2	11	32	8	227
1511300-LLET PASTEURITZADA DESNATADA	-	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	4
1512000-LLETS ESTERILITZADES I UHT	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1512100-LLETS ESTERILIT. UHT I SENCER	1	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4
1512108-LLET ESTERILITZADA SENCERA	12	13	1	-	2	-	-	1	9	1	7	4	8	58
1512109-LLET UHT SENCERA	96	96	27	2	14	-	-	17	1	9	30	19	24	335
1512200-LLETS ESTERIL,UHT SEMIDESNATAD	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	2
1512208-LLETS ESTERILIT. SEMIDESNATADA	5	1	2	-	4	-	-	-	7	1	-	-	-	20
1512209-LLETS UHT SEMIDESNATADES	-	-	3	2	3	-	-	2	1	2	-	-	-	13
1512300-LLETS ESTERILIT. UHT I DESNAT.	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1512308-LLETS ESTERILITZADA DESNATADA	-	-	1	-	2	-	-	-	9	1	-	-	-	13
1512309-LLETS UHT DESNATADES	5	-	3	2	14	-	-	7	3	4	-	-	-	38
1513000-LLETS CONCENTRADES EVAP.COND.	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1513110-LLET CONCENTRADA SENCERA	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1513200-LLETS EVAPORADES	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1513210-LLET EVAPORADA EXTRAGRASSA	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1513220-LLET EVAPORADA SENCERA	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1513300-LLETS CONDENSES	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1513310-LLET CONDENSADA SENCERA	24	18	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	47
1514200-LLETS EN POLS SENCERES	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1514400-LLET EN POLS DESNATADA	4	2	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
1514600-LLET AMB GREIX VEGETAL	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
1520000-NATES (no classificades)	44	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	48
1521000-NATES PASTEURITZADES	4	-	-	-	-	-	28	-	-	-	9	-	-	41
1521100-NATA PASTEURITZADA LLEUGERA	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
1521200-NATA PASTEURITZADA-GREIX NORM.	45	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	59
1522000-NATES ESTERILITZADES	4	2	1	-	1	-	-	-	-	-	10	-	-	18
1522100-NATA ESTERILITZADA LLEUGERA	16	27	1	-	1	-	-	-	-	-	2	-	-	47

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
1522200-NATA														
ESTERILITZADA-GREIX NORM.	18	41	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	59
1531000-FORMATGES														
MADURATS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	-	7	25	47
1531100-FORMATGE														
MADURAT SENSE FLORID.	19	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	22
1531120-FORMATGE														
MADURAT GRAS	1	-	-	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	4
1531130-FORMATGE														
MADURAT SEMIGRAS	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1531300-FORMAT. MAD. ESP.														
AMB FLORIDURES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
1531305-GRUYERE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1531307-MANCHEGO	1	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
1532000-FORMATGES														
FRESCOS	-	-	1	20	4	-	63	23	12	-	27	38	24	212
1532100-FORMATGES														
DENOMINATS "FRESCOS"	1	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	3	-	14
1532120-FORMATGE FRESC														
GRAS	-	-	-	-	1	-	-	2	1	-	-	-	-	4
1532130-FORMATGE FRESC														
SEMIGRAS	-	-	-	1	1	-	-	1	1	-	-	-	-	4
1532140-FORMATGE FRESC														
SEMIDESNATAT	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1532150-FORMATGE FRESC														
DESNATAT	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1532200-FORMATGES														
BLANCS PASTEURITZATS	-	1	20	2	30	-	-	-	-	-	2	1	2	58
1532210-FORMAT.BLANC														
PASTEUR.EXTR-GRAS	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1532220-FORMAT.BLANC														
PASTEUR.GRAS	-	-	5	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	6
1532230-FORMAT.BLANC														
PASTEUR.SEMI-GRAS	-	-	12	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	13
1532240-FORMAT.BLANC														
PASTEUR.SEMI-DESN	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1532250-FORMAT.BLANC														
PASTEURITZ.DESNAT	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1532300-FORMATGES														
FRESCOS ESPECIALS	-	-	2	-	5	-	-	3	1	-	2	-	-	13
1532400-MATO	-	-	-	8	21	-	-	-	1	-	9	6	-	45
1532500-#931207# (MATO)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1533000-FORMATGES FOSSOS	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1533200-FORMATGE														
FOS GRAS	16	6	2	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	25
1533300-FORMATGE														
FOS SEMIGRAS	2	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
1533400-FORMATGE FOS														
SEMIDESNATAT	-	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	3
1533500-FORMATGE FOS														
DESNATAT	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1534000-FORMATGE RATITA	6	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	9
1535000-PASTIS DE														
FORMATGE	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1541000-IOGURTS NATURALS	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
1541100-IOGURTS NATURALS														
SENCER	7	6	5	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22
1541107-IOGURTS NATURALS														
SENCER ENSUCR	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1541200-IOGURTS NATURALS														
DESNATAT	-	1	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
1542000-IOGURTS AMB...	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1542100-IOGURTS AMB														
FRUITES...SENCER	3	1	10	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21
1542200-IOGURTS AMB														
FRUITES...DESNATAT	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1543000-IOGURTS SABOR														
A (AROMATITZATS)	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1543100-IOGURTS														
AROMATITZATS SENCER	3	1	22	15	2	-	-	-	-	-	-	-	-	43
1543200-IOGURTS														
AROMATITZATS DESNATAT	-	-	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	8
1544000-IOGURTS ENSUCRATS	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1544100-IOGURTS														
ENSUCRATS SENCERS	-	-	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	6
1550000-QUALLADA	-	-	2	-	3	-	-	-	-	-	-	3	-	8
1560000-BATUTS	18	17	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	37
1570000-POSTRES LACTICS	6	10	9	7	12	-	-	2	-	-	-	-	-	46
1571000-FLAMS	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1571100-FLAM D'OU	28	19	5	1	4	-	-	12	-	-	-	-	-	69
1571200-FLAM DE VAINILLA	16	16	6	-	5	-	-	9	-	-	-	-	-	52
1572000-NATILLES	29	24	6	1	4	-	1	14	-	-	-	-	-	79
1573000-BUDING	-	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1574000-CREMES	14	5	9	2	7	-	1	3	-	-	-	-	-	41
1575000-ARROS AMB LLET	4	6	1	-	1	-	1	10	-	-	-	-	-	23
1580000-MANTEGUES	158	112	2	16	26	-	-	-	2	-	10	-	-	326
1581000-MANTEGA SALADA	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1610000-OLI D'OLIVA	1	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
1611000-OLI D'OLIVA VERGE	3	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	6
1611001-OLI D'OLIVA VERGE														
EXTRA	2	3	-	1	-	-	6	-	-	-	-	-	-	12
1611002-OLI D'OLIVA VERGE FI	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1612000-OLI D'OLIVA REFINAT	2	1	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	7
1613000-OLI D'OLIVA PUR	180	123	9	28	-	-	25	-	1	-	-	-	-	366
1614000-OLI DE SANSA														
D'OLIVA REFINAT	6	5	2	1	-	-	6	-	-	-	-	-	-	20
1615000-OLI D'OLIVA VERGE														
I DE SANSA	1	1	1	2	-	-	3	-	-	-	-	-	-	8
1620000-OLI DE LLAVORS	3	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	4
1621000-OLI DE SOJA														
REFINAT	-	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	4
1623000-OLI DE GIRA-SOL														
REFINAT	39	59	26	2	22	-	-	21	-	-	-	-	-	169
1625000-OLI DE BLAT DE														
MORO REFINAT	6	4	3	-	5	-	-	5	-	-	-	-	-	23
1628000-OLI DE RAIM	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
1629000-OLI DENOMINAT														
"DE LLAVORS"	1	1	1	-	1	-	-	15	-	-	-	-	-	19
1631100-LLARD DE PORC	15	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21
1631200-GREIX FOS DE PORC	23	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	51

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
1640000-MARGARINES I MINARINES	16	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27
1641000-MARGARINES INESPECIFIQUES	3	4	-	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	15
1641200-MARGARINES VEGETALS	31	37	1	10	12	-	-	-	-	-	-	-	-	91
1641210-MARGARINA DE BLAT	-	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	5
1642000-MINARINES	1	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5
1650000-OLI CUINAT DE FREGIDORA	-	-	-	18	18	-	-	55	-	-	-	-	-	91
1710000-ARROS	2	2	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	8
1711000-ARROS BLANC	10	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20
1723000-BLAT DE MORO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
1730100-FLOCS DE CEREALS	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1731106-CONS.BLAT DE MORO (METAL.LIC)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1731107-CONS.BLAT DE MORO (ENV.VIDRE)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
1810000-LLEGUMS SECS	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	2
1821000-LLEGUMS CUI TS	-	-	-	-	57	-	-	-	-	-	-	-	-	57
1823006-CONSERVES LLEGUMS (ENV.METAL.)	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
1823007-CONSERVES LLEGUMS (ENV.VIDRE)	-	1	32	2	3	49	-	-	-	-	-	-	-	87
1910000-PATATES FRESQUES	2	-	-	-	1	-	-	-	-	1	2	3	2	11
1922000-PATATES FREGIDES	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2011000-FARINES	-	-	1	2	-	-	-	-	-	5	-	-	-	8
2012000-PANS	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2012100-PANS COMUNS	10	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14
2012110-PA COMU DE MOLLA DURA(bregado)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	5
2012200-PA INTEGRAL ELABORACIO PROPIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4
2012210-PA INTEGRAL EMBASSAT	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
2012300-PA DE VIENA I FRANCES	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2012410-PA TORRAT EMBASSAT	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
2012610-PA DE MOTLLE EMBASSAT	8	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11
2012700-PA RATLLAT	6	6	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14
2012810-BISCOTTES ENVASSATS	19	13	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33
2012900-BASTONS ELABORACIO PROPIA	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2014000-PANS ESPECIALS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
2015300-PA D'ALTRES CEREALS	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2020000-CONFIT. BOLL. PASTIS. I REPOST	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2021000-PRODUCTES DE CONFITERIA	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2022000-PRODUCTES DE BOLLERIA	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
2022100-BOLLERIA ORDINARIA	2	1	2	-	-	-	-	-	3	6	-	-	-	14
2022200-BOLLERIA FARCIDA														
O GUARNIDA	-	-	1	35	2	25	1	-	-	-	-	-	-	64
2023100-PASTISSERIA I														
REPOSTERIA DOLÇA	2	3	44	39	52	-	11	39	49	101	40	33	30	443
2023200-PASTISSERIA I														
REPOSTERIA SALAD	-	1	-	-	-	-	45	-	39	-	-	-	-	85
2030000-GALETES	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
2031000-GALETES SIMPLES	2	1	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	8
2032000-GALETES FARCIDES														
O GUARNIDES	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2033000-BESCUITS	-	-	-	1	-	-	-	-	3	-	-	-	-	4
2033100-DERIVATS DEL														
BESCUIT	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2040000-MASSES	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2044000-MASSES														
CONGELADES	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2051100-SEMOLES DE														
CONSUM	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	4
2052100-PASTES														
ALIMENTICIES SIMPLES	1	1	1	1	-	-	-	-	-	5	-	-	-	9
2052101-PASTES ALIM.														
SIMPLES(Qual.sup.)	12	11	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24
2052102-PASTES ALIM.														
SIMPLES(Qual.norm)	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2052200-PASTES ALIM. COMP.														
/FARCIDES/F	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2052250-PAST.ALI.														
COMPOSTES-ESPINAQUES	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2053000-PASTES														
ALIMENTICIES FARCIDES	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2110000-HORTALISSES														
I VERD.FRESQUES	2	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	1	8
2110001-HORTALISSES														
VARIADES.	-	-	-	-	-	-	16	-	4	1	-	-	6	27
2110002-CREIXENS.	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	3
2110003-BORRATJA.	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
2110004-CALÇOTS.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
2110005-CABDELL.	-	-	3	2	17	-	4	-	2	-	-	2	3	33
2110006-XIRIVIA.	-	-	-	-	1	-	-	-	5	1	-	1	1	9
2110007-ALFALS.	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
2110008-CARD.	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2
2110009-BROQUIL.	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	2	1	2	11
2110010-XICOIRA.	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
2110011-SOJA GERMINADA.	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
2110012-RUIBARBRE.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
2110100-BLEDES	1	-	11	6	1	-	-	-	8	3	3	2	4	39
2110200-ALLS	-	1	-	-	2	-	-	-	5	2	-	-	-	10
2110300-CARXOFES	9	12	-	-	-	-	-	-	9	2	3	-	-	35
2110400-API	-	-	3	1	1	-	1	-	9	3	3	2	2	25
2110500-ALBERGINIES	3	2	-	-	4	-	-	-	5	4	3	2	2	25
2110600-CARBASSO	2	1	-	-	1	-	-	-	3	5	3	2	3	20
2110601-CARBASSA.	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
2110700-CEBA	8	15	-	1	3	-	-	-	6	2	3	2	2	42
2110800-COL	1	-	7	3	14	-	3	-	7	3	3	2	4	47

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
2110900-COLS DE BRUSEL-LES	3	1	-	-	4	-	-	-	1	1	2	1	1	14
2111000-COL-I-FLOR	5	3	11	1	1	-	-	-	2	2	3	2	2	32
2111200-ESCAROLA	-	-	-	-	21	-	8	-	7	3	2	2	2	45
2111300-ESPINACS	-	-	3	1	21	-	-	-	4	-	2	2	2	35
2111400-PESOLS	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
2111500-FAVES	4	-	-	1	-	-	-	-	5	-	-	-	-	10
2111600-MONGETES														
TENDRES	34	29	-	-	25	-	-	-	7	3	-	2	3	103
2111700-ENCIAM	2	11	15	13	26	-	5	-	8	1	2	2	3	88
2111800-TOMAQUETS	13	4	1	-	29	-	-	-	11	2	2	2	2	66
2111900-ENDIVIES	14	8	8	4	-	-	8	-	-	3	2	2	2	51
2112000-COGOMBRES														
(PEPINOS)	5	5	-	1	4	-	-	-	6	1	3	2	1	28
2112100-PEBROT	17	9	-	-	7	-	-	-	16	8	2	2	3	64
2112200-PORROS	1	1	-	-	3	-	-	-	5	3	2	2	2	19
2112300-RAVES	10	10	-	-	25	-	-	-	5	1	1	2	2	56
2112400-PASTANAGUES	1	3	-	-	-	-	1	-	6	3	2	2	4	22
2112500-REMOLATXA	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
2112600-NAPS	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2	-	2	2	10
2112700-GARROFES	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2112800-ESPARRECS	6	9	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	17
2120000-HORTALIS. I														
VERDURES CONGELADES	6	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
2130000-CONSERVES														
D'HORTAL. I VERDURES	35	37	15	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	114
2131000-CONSERVES														
DE TOMAQUET	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2131006-CONSERV.														
TOMAQUET ENVAS METAL.L	17	33	6	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	63
2131007-CONSERV.														
TOMAQUET ENVAS VIDRE	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2131008-CONSERV.														
TOMAQUET ENVAS CARTRO	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2132006-CONSERV.PESOLS														
ENVAS METAL.LIC	16	11	8	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39
2133006-CONSERV.														
D'ESPARREC. ENVAS METAL	38	27	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	74
2133007-CONSERV.														
D'ESPARREC. ENVAS VIDRE	6	3	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11
2133008-CONSERV.														
D'ESPARREC. ENVAS CARTR	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2134000-CONSERVES BOLETS	28	17	3	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	59
2150000-EXTRACTES VERD.														
LLEG. I HORTAL	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2161000-ENCURTITS														
(no esterilitzats)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2170000-BOLETS FRESCOS	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	4
2170100-XAMPINYONS	3	8	-	-	-	-	-	-	-	2	1	2	1	17
2170110-XAMPINYONS														
NATURALS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
2210000-FRUITES FRESQUES	2	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	10
2210100-MADUIXES	7	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	13
2210200-MANDARINES	16	8	-	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	45
2210300-POMES	32	20	-	-	22	-	-	-	-	-	-	-	7	81
2210400-TARONGES	4	6	-	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	31

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
2210500-NESPRER (NISPERO)	2	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	6
2210600-PERES	17	11	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	8	38
2210700-PLATANS	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
2210800-PRÉSSECS	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	11
2210900-PRUNES	3	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5	11
2211000-ALBERCOCS	4	4	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2	11
2211100-LLIMONES	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2211200-RAIM	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-	8	28
2211400-CIRERES	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	8
2211600-MAGRANA	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2211800-ALVOCAT (AGUACATE)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
2212800-GERD (FRAMBUESA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
2213100-GUAIABA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
2213200-FIGUES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
2213800-POMELO	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-	21
2214400-NECTARINES	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
2214500-KIWI	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4
2220000-FRUITES DESSECADES	-	-	-	2	-	4	21	-	3	-	10	1	-	41
2221000-FIGUES DESSECADES	1	-	-	2	-	3	10	-	-	-	1	1	2	20
2231000-SUCS DE FRUITES	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2231008-SUCS DE FRUITES (env. CARTRO)	-	-	-	18	18	-	-	17	-	-	-	-	-	53
2231107-SUCS DE TARONJA (env. VIDRE)	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2
2231108-SUCS DE TARONJA (env. CARTRO)	-	-	2	10	9	-	-	17	1	-	-	-	-	39
2231207-SUCS DE LLIMONA (env. VIDRE)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2231407-SUCS DE TOMAQUET (env. VIDRE)	-	-	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	3
2231408-SUCS DE TOMAQUET (env. CARTRO)	-	-	-	2	3	-	-	3	-	-	-	-	-	8
2231507-SUCS DE PINYA (env. VIDRE)	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
2231508-SUCS DE PINYA (env. CARTRO)	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	10
2231608-SUCS DE POMA (env. CARTRO)	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4
2231707-SUCS DE ARANJA (env. VIDRE)	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
2232006-NECTARS DE FRUITES (env. METAL.	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2232007-NECTARS DE FRUITES (env. VIDRE)	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2
2232008-NECTARS DE FRUITES (env. CARTRO)	-	-	1	6	4	-	-	1	-	-	-	-	-	12
2240000-CONFECIONS DE FRUITA	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2242000-CONFITURES DE FRUITA	1	-	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
2243000-MELMELADES	2	-	44	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52
2243010-MELMELADA DE MADUIXA	-	-	15	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18
2244000-GELEA (JALEA)	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
2245000-CODONYS (MEMBRILLO)	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2250000-FRUI TS SECS	1	-	1	2	-	-	1	-	2	-	1	7	8	23
2251000-AMETLLES	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	3	1	-	7
2251100-AMETLLES TORRADES	-	-	1	4	-	-	5	-	6	-	-	-	-	16
2251200-AMETLLES PELADES	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	2	-	-	5
2251300-AMETLLES SALADES	-	-	1	-	-	-	5	-	5	-	-	1	-	12
2251400-AMETLLES PELADES I SALADES	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
2251500-AMETLLES REPELADES	-	-	-	-	-	-	2	-	1	-	-	-	1	4
2251600-LLET D'AMETLLES	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2252000-AVELLANES	-	-	-	-	-	1	6	-	1	-	2	-	1	11
2252100-AVELLANES TORRADES	-	-	-	3	-	3	-	-	6	-	1	1	-	14
2252400-AVELLANES PELADES	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	2
2253200-CASTANYES PELADES	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
2253300-NOUS	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	3	-	1	6
2253310-NOUS PELADES	-	-	-	-	-	-	1	-	7	-	1	-	-	9
2261100-OLIVES VERDES	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2261200-OLIVES NEGRES	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2261300-OLIVES FARCIDES	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
2262000-CACAUETS	-	-	-	-	-	2	2	-	2	-	2	5	1	14
2262100-CACAUETS PELATS	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	1	-	3
2262200-CACAUETS TORRATS I PELATS	-	-	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	3
2262300-CACAUETS TORRATS, PELATS I SAL	-	-	2	7	-	-	3	-	3	-	2	-	1	18
2262400-ANACARDS	-	-	-	-	-	-	1	-	4	-	-	-	-	5
2262600-PINYONS	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3	-	-	5
2263000-COCO MOLT	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
2264000-LLAVORS DE GIRA-SOL	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	3
2264200-LLAVORS GIRA-SOL TORRAD. SALAD.	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1	1	4
2265000-PISTATXO (AMB CLOSCA)	-	-	1	4	-	1	7	-	17	-	2	2	1	35
2265001-PISTATXO (SENSE CLOSCA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
2272000-FRUITES DESHIDRATADES	-	-	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
2280006-CONSERVES FRUIT. ENVAS METAL.L	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
2281006-ALMIVARS (env. METAL.LIC)	1	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
2281007-ALMIVARS (env. VIDRE)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2281106-PRÉSSEC ALMIVAR (env. METAL.LIC)	18	20	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	47
2281206-PINYA ALMIVAR (env. METAL.LIC)	14	7	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	23
2282000-CODONYAT	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2282009-CODONYAT (ENVAS PLASTIC)	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
2311000-SUCRE BLANC CRISTAL.LITZAT	13	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
2312000-SUCRE "MORENO" O TERCAT	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2320000-EDULCORANTS ARTIFICIALS	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2330000-CARAMELS,CONFITS, LLAMIN.,XICL.	-	-	3	26	1	-	-	-	-	-	-	-	-	30
2331000-CARAMELS 2332130-CONFITS DE XOCOLATA O COBERTUR	-	-	10	11	32	-	46	-	-	-	-	-	-	99
2334000-GOMA DE MASTEGAR (XICLETS)	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2341000-TORRONS TOUS 2341001-TORRO TOU DE QUALITAT SUPREMA	-	-	-	1	-	-	2	1	-	-	-	-	-	4
2341002-TORRO TOU DE QUALITAT EXTRA	-	-	6	4	-	8	4	2	6	-	-	-	-	30
2341201-TORRO DUR DE QUALITAT SUPREMA	-	-	4	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	7
2341202-TORRO DUR DE QUALITAT EXTRA	-	-	2	1	-	9	5	4	3	-	-	-	-	24
2342100-ALTRES TORRONS DIVERSOS	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3
2342200-TORRONS DE COCO 2342201-TORRO DE COCO QUALITAT SUPREMA	-	-	20	3	-	11	20	18	17	-	-	-	-	89
2342202-TORRO DE COCO QUALITAT EXTRA	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
2342300-TORRONS DE NEU 2342301-TORRO DE NEU O MASSAPA Q.EXTRA	-	-	5	1	-	1	-	4	3	-	-	-	-	14
2342302-TORRO DE NEU O MASSAPA Q. SUPRE	-	-	2	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	4
2342400-TORRONS DE ROVELL O CREMA	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	3
2342401-TORRO ROVELL O CREMA Q. SUPREMA	-	-	6	2	-	7	5	3	2	-	-	-	-	25
2342402-TORRO ROVELL O CREMA Q.EXTRA	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2351001-MASSAPA QUALITAT SUPREMA	-	-	6	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	9
2351002-MASSAPA QUALITAT EXTRA	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2354000-MARQUESES	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2355000-TOCINET DE CEL	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2363000-MELS DE MILFLORS O MULTIFLORAL	-	-	6	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
2400000-CONDIMENTS I ESPECIES	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2421000-VINAGRE DE VI	-	-	2	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	4
2431000-ESPECIES 2431120-ALL EN POLS (DESHIDRATAT)	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
2431140-CANYELLA	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2431200-ESPECIES-FLORES I PARTS FLORALS	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
2431380-FONOLL (HINOJO)	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
2431390-PEBRE VERMELL (PIMENTON)	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
2431411-PEBRE BLANC (PIMIENTA BLANCA)	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2431412-PEBRE NEGRE (PIMIENTA NEGRA)	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2431590-JULIVERT (PEREJIL)	-	-	-	-	1	-	-	-	4	1	-	-	-	6
2431820-MOSTASSA	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2431830-NOU MOSCADA	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2440000-SALSES DE TAULA	1	-	5	9	1	-	-	1	-	-	-	-	-	17
2441000-TOMAQUET FREGIT	16	16	3	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	39
2442000-KETCHUP	4	-	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14
2443100-MAONESA	35	43	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	82
2443200-SALSA FINA	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2443300-MAONESA BAIX CONTINGUT GREIX	6	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
2444000-SALSA DE MOSTASSA	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
2511100-CAFES DE TORREF. NATUR. EN GRA	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	12	-	1	19
2511200-CAFE TORREFACTE NATURAL MOLT	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	11	-	6	26
2511310-CAFE DE TORREF. NATUR. DESC.GRA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
2511320-CAFE DE TORREF. NATUR. DESC. MOLT	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	1	-	4	12
2512100-CAFE TORREFACTE EN GRA	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	2	-	-	5
2512320-CAFE TORREFACTE DESCAF. MOLT	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
2513200-CAFE BARREJA TORREF.NATUR.MOLT	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	1	-	4	18
2514000-CAFE SOLUBLE INSTANTANI	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5
2514100-CAFE SOLUBLE NATURAL	-	-	7	18	-	-	12	4	-	-	13	-	1	55
2514200-CAFE SOLUBLE TORREFACTE	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2514300-CAFE SOLUBLE DESCAFEINAT	-	-	6	14	-	-	6	3	-	-	1	-	3	33
2514310-CAFE SOLUBLE DESCAFEINAT NATUR	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
2520000-SUCCEDANIS DE CAFE	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
2530000-INFUSIONS	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
2540000-TE I DERIVATS	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2551800-CACAU EN POLS	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2551810-#931207# (CACAU EN POLS)	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2551830-CACAU POLS AMB FARINA I ENSUC.	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2552101-XOCOLATA EXTRAFI	-	1	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
2552102-XOCOLATA FI	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2552200-XOCOLATA AMB LLET	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2552201-XOCOLATA AMB LLET EXTRAFI	41	30	9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
2552202-XOCOLATA AMB LLET FI	2	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
2552320-XOC.AMB FARINA O FECUL,A TASSA	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
2552400-XOCOLATA BLANCA	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
2554400-XOC.AMB CEREAL, FR. SECS I FRUIT	1	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
2554600-XOCOLATA AMB GUSTOS ESPECIALS	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2554700-XOCOLATES FARCITS	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
2554900-CONFITERIA DE CACAU I XOCOLATA	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2557000-SUCCEDANIS DE XOCOLATA	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2558000-CREMES DE CACAU	25	17	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	43
2610000-PLATS PREPARATS (envasats)	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4
2611000-PLATS PREPARATS PRECUINATS	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2611100-PLATS PRECUINATS REFRIGERATS	-	-	-	2	12	59	-	-	-	53	-	-	-	126
2611200-PLATS PRECUINATS CONGELATS	1	1	9	18	63	-	-	-	-	-	-	-	-	92
2611400-PLATS PRECUINATS ESTERILIT-NV.	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
2612000-PLATS PREPARATS CUINATS	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2612100-PLATS CUINATS REFRIGERATS	-	-	-	-	22	21	-	39	-	-	-	71	83	236
2612200-PLATS CUINATS CONGELATS	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2612400-PLATS CUINATS ESTERILITZATS	-	-	7	28	3	1	-	-	-	-	-	-	-	39
2612500-#921111#PL. CUI. CONS. INMEDIAT	-	-	14	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	38
2613000-ALIM. DESHIDRAT. I LIOFILITZATS	-	-	4	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
2613100-SUCS (caldos) I SOPES DESHIDR.	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2613110-SUCS (caldos) DESHIDRATATS	-	-	7	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25
2613120-SOPES DESHIDRATADES	-	-	8	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	35
2613200-PURES DESHIDRATATS	-	-	3	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9
2613300-PREPARATS PER FLAMS,CREMES,POS	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2621000-ALIMENTS PER A NENS	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
2621200-ALIMENTS CUINATS PER A NENS	-	-	5	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	35
2630000-APERITIUS/SNACKS	-	-	21	8	-	-	-	-	1	-	-	-	-	30
2641000-(M. COL.LECTIUS) T REFRIGER.	-	-	-	-	69	60	107	106	51	85	-	-	-	478
2711000-AIGÜES ESPECIALS	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

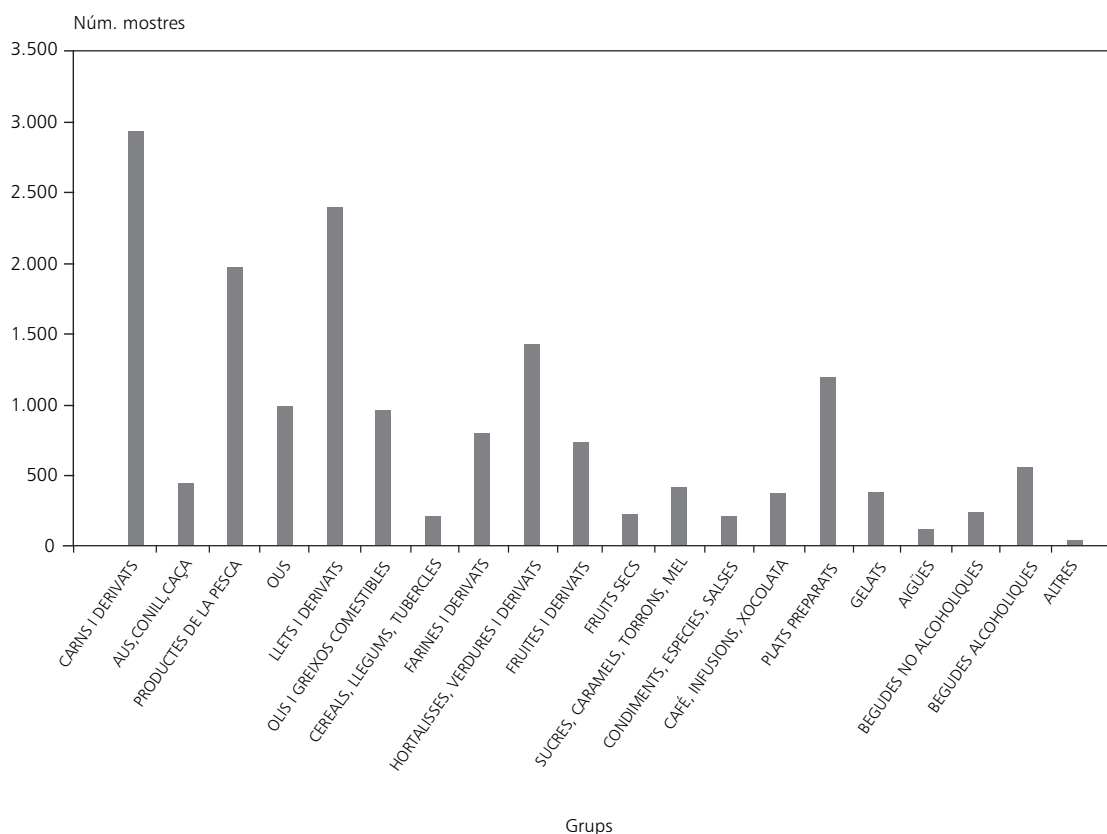
CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
2720000-AIGÜES DE BEGUDA														
ENVASADES	55	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	55
2721000-AIGÜES														
MINEROMEDICINALS	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
2722000-AIGÜES MINERALS														
NATURALS	-	-	-	20	-	-	-	-	4	10	-	-	-	34
2722100-AIGÜES MINERALS														
AMB GAS	-	-	-	7	-	-	-	-	3	4	-	-	-	14
2723000-AIGÜES DE														
MANANTIAL	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
2810000-GELATS D'AIGUA														
O SORBETS	-	-	1	-	46	12	15	56	-	-	-	-	-	130
2820000-GELATS NO SORBETS														
2821000-GELATS DE CREMA	-	-	4	10	23	30	18	39	1	-	-	-	-	125
2822000-GELATS DE LLET	-	-	20	-	2	-	6	46	11	-	-	-	-	85
2823000-GELATS DE LLET														
DESNATADA	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3
2824000-GELATS AMB GREIX														
NO LACTIC	-	-	7	1	10	-	-	9	-	-	-	-	-	27
2911000-AIGÜES GASADES														
2912000-GASOSES	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
2913000-BEGUDES REFRES.														
AROMATITZADES	-	-	17	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	27
2914000-BEGUDES														
REFRESCANTS D'EXTRACTE	-	-	18	-	-	-	-	12	1	-	-	-	-	31
2915000-BEGUDES REFRES.														
SUCS DE FRUITES	-	-	12	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	19
2920000-ORXATES														
2921000-ORXATA NATURAL	-	-	16	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	21
2921100-ORXATA NATURAL														
PASTEURITZADA	-	-	-	-	3	-	-	39	8	-	-	-	-	50
2921200-ORXATA NATURAL														
ESTERILITZADA	-	-	-	-	6	-	-	12	-	-	-	-	-	18
2921300-ORXATA NATURAL														
UHT	-	-	-	-	1	-	-	3	-	-	-	-	-	4
2930000-REFRESCOS ESPECIALS														
2931000-BITTER SENSE														
ALCOHOL	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
2932000-CERVESA SENSE														
ALCOHOL	-	-	7	1	3	-	-	1	-	-	-	-	-	12
3000000-BEGUDES														
ALCOHOLIQUES	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
3010000-VINS														
3011000-VINS DE TAULA	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
3011100-VI DE TAULA BLANC	2	1	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18
3011110-VI DE TAULA BLANC														
DOLÇ I SEMI	2	-	19	29	13	37	-	8	11	-	-	-	-	119
3011120-VI DE TAULA BLANC														
DOLÇ I SEMI	-	-	-	-	1	2	-	-	2	-	-	-	-	5
3011120-VI DE TAULA BLANC														
SEC	-	-	-	-	1	3	-	1	6	-	-	-	-	11
3011200-VI DE TAULA NEGRE	3	4	27	23	18	39	-	11	28	-	-	-	-	153
3011300-VI DE TAULA ROSAT														
3011310-VI DE TAULA ROSAT	-	-	-	13	3	22	-	7	4	-	-	-	-	49
3011310-VI DE TAULA ROSAT														
DOLÇ I SEMI	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	2
3011320-VI DE TAULA ROSAT														
SEC	-	-	-	-	-	1	-	-	10	-	-	-	-	11

Aliments analitzats, per codi individual. Període: 1989-2001 (Cont.)

CODI-ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
3011400-VI DE TAULA CLARET	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
3012000-VINS ESPECIALS	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	2
3031000-CAVA SEC	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
3032000-CAVA - SEMISEC O SEMIDOLÇ	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
3042100-PIPPERMINT	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
3042200-ANISETTE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
3060000-BEGUDES ALCOHOL. DESTIL.LADES	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
3061000-BRANDY	20	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	35
3062000-GINEBRA	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14
3063000-ANIS	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
3064000-WHISKYS	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
3064200-WHISKY D'IMPORTACIO	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
3065000-ROM	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
3065100-ROM NEGRE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
3065200-ROM BLANC	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
3068000-AIGUARDENT	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
3070000-CERVESA	-	-	18	14	5	-	-	-	-	-	-	-	-	37
3071000-CERVESA ESPECIAL	2	2	6	1	2	-	-	1	-	-	-	-	-	14
3072000-CERVESA ESPECIAL EXTRA	5	8	4	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	20
3073000-CERVESA NEGRA	-	-	2	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	5
9999999-MOSTRES NO CLASSIFCADES	-	-	19	1	2	-	-	1	8	-	-	-	-	31
TOTAL	2.634	2.103	1.328	1.377	1.496	623	878	922	1.665	939	806	786	817	16.374

- Aliments analitzats, per grup alimentari.**Període: 1989-2001**

GRUPS D'ALIMENTS	Núm.
CARNS I DERIVATS	2.913
AUS, CONILL, CAÇA	438
PRODUCTES DE LA PESCA	1.954
OUS	980
LLETS I DERIVATS	2.382
OLIS I GREIXOS COMESTIBLES	953
CEREALES, LLEGUMS, TUBERCLES	198
FARINES I DERIVATS	785
HORTALISSES, VERDURES I DERIVATS	1.411
FRUITES I DERIVATS	723
FRUITS SECS	210
SUCRES, CAMELS, TORRONS, MEL	403
CONDIMENTS, ESPECIES, SALSES	203
CAFÉ, INFUSIONS, XOCOLATA	368
PLATS PREPARATS	1.176
GELATS	371
AIGÜES	106
BEGUDES NO ALCOHOLIQUES	228
BEGUDES ALCOHOLIQUES	541
ALTRES	31
TOTAL	16.374



Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
00410–Aspecte	55	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	55
00500–Color	55	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	55
00510–Olor	55	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	55
01010–Densitat a 15°C (g/cc)	140	119	48	7	78	39	23	62	32	–	–	–	–	548
01012–Densitat a 20°C (g/cc)	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
01020–Índex de refracció a 20	366	339	144	173	113	7	106	103	2	–	–	–	–	1.353
01021–Índex de refracció a 40	38	30	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	68
01022–Graus brix	24	28	121	52	61	–	4	61	2	–	–	–	–	353
01110–Calibre (mm)	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
02001–Determinació de pH a 20°C	375	264	299	273	110	174	–	90	75	16	–	–	–	1.676
03100–Acidesa volàtil (acètic) (g acètic/L)	–	–	1	1	–	–	–	–	1	–	–	–	–	3
03300–Acidesa (% Acètic)	52	36	22	23	1	–	–	1	1	–	–	–	–	136
03301–Acidesa (% Oleic)	638	495	88	150	91	–	43	42	3	–	–	–	–	1.550
03302–Acidesa (% Làctic)	161	124	49	6	86	39	34	62	4	–	–	–	–	565
03303–Acidesa (% Cítric)	237	190	153	154	50	70	–	61	1	–	–	–	–	916
03304–Acidesa (%Tartàric)	–	–	61	66	38	104	–	28	63	–	–	–	–	360
03305–Acidesa (meq per kg) (mEq/Kg)	–	–	5	4	–	–	–	–	–	–	–	–	–	9
03306–Acidesa (expr. mat. Seca) (0/00 lact.)	1	22	4	4	–	–	–	–	–	–	–	–	–	31

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
03310–Índex d'acidesa (mgKOH/g)	5	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	5
04101–Humitat (%)	954	626	491	617	422	336	489	287	207	262	–	–	–	4.691
04102–Volatils a 105°C (%)	18	3	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	21
04150–Humitat (mètode Karl–Fischer) (%)	–	–	42	57	64	–	–	42	1	–	–	–	–	206
05101–Greix (mètode soxlhet) (%)	535	279	373	380	280	293	352	158	152	260	–	–	–	3.062
05102–Greix (hidròlisi/extr) (%)	10	2	2	–	62	43	104	69	53	–	–	–	–	345
05103–Greix(matèria seca) (% (mat. Seca))	171	21	7	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	199
05104–Greix (mètode Gerber) (%)	219	129	128	60	181	69	61	186	51	–	–	–	–	1.084
05200–Insaponificable (eter) (%)	–	20	92	138	97	53	74	41	4	–	–	–	–	519
05201–Insaponificable (n–C6) (%)	312	126	2	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	441
05202–Índex peròxids (mEq/Kg greix)	273	145	21	57	–	–	–	–	–	–	–	–	–	496
05203–Índex iode (Hanus)	146	177	67	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	392
05204–K 270	146	89	15	34	–	–	43	–	1	–	–	–	–	328
05208–K 232	22	89	15	34	–	–	43	–	1	–	–	–	–	204
05209–Compostos polars en el greix (%)	–	52	52	33	30	16	2	58	–	–	–	–	–	243
05210–K 270 (pur.alumina)	–	19	13	31	–	–	1	–	–	–	–	–	–	64
05211–Delta–K	–	–	6	34	–	–	43	–	1	–	–	–	–	84
05212–Índex iode (Wijs)	–	–	–	34	29	–	43	42	1	–	–	–	–	149
05301–Presència oli mineral	284	136	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	421
05302–Prova de Kreiss	138	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	138
05303–Prova de tetrabromurs	112	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	112
05304–Prova fritura (oxifritest)	–	–	–	18	–	–	–	–	–	–	–	–	–	18
05305–Presència isòmer trans	11	–	12	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	23
05306–Prova de Vizern	112	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	112
05420–Trilinoleina (LLL) (% (total triglicèrids))	–	–	12	30	–	–	–	–	–	–	–	–	–	42
05920–Relació K232/ K270	–	45	15	34	–	–	43	–	1	–	–	–	–	138
05922–Greix (expr. Mat.seca) (%)	–	–	–	–	18	–	–	–	1	–	–	–	–	19
05923–Greix (expr. Mat.seca) (%)	–	–	–	–	8	–	63	31	13	–	–	–	–	115
06001–Nitrogen total (% (Nitrogen))	1	–	3	41	26	–	–	–	1	–	–	–	–	72
06004–Nitrogen total (mg N/L (m.s.))	–	–	–	–	4	–	–	61	–	–	–	–	–	65
06101–Proteïna (N*6.25) (%)	179	197	379	370	349	341	407	329	195	256	–	–	–	3.002
06102–Proteïna (N*6.38) (%)	226	143	188	92	184	67	87	145	20	–	–	–	–	1.152
06103–Proteïna (N*6.25) (% (mat.seca))	64	67	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	131
06901–Proteïnes (N*6.25,M.S.): (% (m.s.))	–	–	181	363	310	335	376	242	176	256	–	–	–	2.239
07101–Cendres a 550°C (%)	167	17	30	130	34	108	82	103	46	–	–	–	–	717
07102–Cendres insolubles àcid (%)	–	–	–	3	–	–	2	–	–	–	–	–	–	5
07103–Cendres a 550°C (% (mat. Seca))	8	6	19	72	–	–	16	–	–	–	–	–	–	121
07104–Cendres insol.àcid (ms) (% (mat. Seca))	3	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3
07105–Cendres a 550°C (g/L)	–	–	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
07201–Clorurs (% NaCl)	644	465	267	369	238	230	370	156	110	200	–	–	–	3.049

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
07202–Fòsfor(P2O5) (% P2O5)	90	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	91
07203–Clorurs (g/L)	–	–	2	1	–	–	–	–	1	–	–	–	–	4
07204–Clorur (% Clorur)	1	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
07302–Arsènic (mg/Kg)	615	518	269	298	200	144	144	150	119	382	143	149	158	3.289
07303–Plom (mg/Kg)	615	571	511	552	502	299	319	258	283	460	160	150	163	4.843
07304–Coure (mg/Kg)	519	487	511	552	525	300	321	259	284	290	160	150	163	4.521
07305–Zinc (mg/Kg)	134	169	482	521	476	298	320	225	284	189	17	–	5	3.120
07306–Ferro (mg/Kg)	126	169	475	497	506	291	300	258	282	191	–	–	–	3.095
07307–Niquel (mg/Kg)	489	472	464	411	418	191	319	199	220	193	–	–	–	3.376
07308–Crom hexavalent: (mg/Kg)	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
07309–Cadmi (mg/Kg)	547	527	390	389	422	197	315	195	219	461	143	150	158	4.113
07310–Mercuri (mg/Kg)	306	303	92	140	174	123	159	75	67	362	143	150	159	2.253
07311–Estany (mg/Kg)	315	239	111	137	68	28	–	3	1	26	–	–	–	928
07312–Calci (mg/Kg)	17	–	–	–	83	39	16	65	4	–	–	–	–	224
07319–Magnesi (mg/Kg)	–	–	–	–	83	39	16	65	3	–	–	–	–	206
07320–Seleni (mg/Kg)	–	–	–	–	25	59	106	11	61	107	–	–	–	369
07321–Alumini (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	29	–	–	–	–	–	29
07326–Plom (extracte aquós 10%) (mg/L)	–	–	–	38	–	–	–	–	–	–	27	–	15	80
07327–Coure (extracte aquós 10%) (mg/L)	–	–	–	38	–	–	–	–	–	–	27	–	15	80
07328–Zinc (extracte aquós 10%) (mg/L)	–	–	–	38	–	–	–	–	–	–	27	–	15	80
07333–Plom (matèria seca) (mg/Kg (ms))	–	–	–	–	–	–	20	7	1	–	–	–	–	28
07334–Coure (matèria seca) (mg/Kg (ms))	–	–	–	–	–	–	20	7	1	–	–	–	–	28
07335–Zinc (matèria seca) (mg/Kg (ms))	–	–	–	–	–	–	20	7	1	–	–	–	–	28
07383–Plom (extr.acètic) (mg/Kg tot.)	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
07384–Coure (extr. acetic): (mg/Kg tot.)	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
07385–Zinc (extr.acetic): (mg/Kg tot.)	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
07386–Ferro (extr. acetic): (mg/Kg tot.)	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
07387–Niquel (extr. acetic): (mg/Kg tot.)	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
07901–Cendres 550°C (m.s.) (%)	–	–	–	81	–	108	82	42	44	–	–	–	–	357
07950–Zn+Cu (mg/Kg)	115	97	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	212
07951–As+Pb+Hg (mg/Kg)	195	128	4	1	–	–	–	1	–	–	–	–	–	329
07952–Pb+As: (mg/Kg)	–	128	10	3	–	–	–	1	–	1	–	–	–	143
07953–Fe+Cu+Pb+As (mg/Kg)	8	4	5	2	–	–	–	1	–	–	–	–	–	20
08000–Sucre qualitatiu	53	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	53
08003–Sucre invertit(g/L)	5	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	5
08010–Sucre reductors directes (% glucosa)	12	49	81	173	56	70	89	78	8	–	–	–	–	616
08011–Lactosa (% lactosa)	59	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	59
08012–Sucre reductors directes (% sucre invert)	9	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	9
08013–Sucre reductors directes (% fructosa)	11	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	11
08101–Sacarosa (%)	284	230	346	257	268	113	149	375	109	80	–	–	–	2.211

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
08102–Glucosa (%)	94	93	234	196	172	74	96	268	79	52	–	–	–	1.358
08103–Maltosa (%)	33	16	102	93	48	64	51	81	63	46	–	–	–	597
08104–Sacarosa (g/L)	33	21	2	1	–	–	1	–	1	–	–	–	–	59
08105–Maltosa (g/L)	–	–	5	61	8	–	–	–	–	–	–	–	–	74
08106–Fructosa (%)	72	77	212	175	145	61	82	230	73	45	–	–	–	1.172
08107–Lactosa (%)	261	181	186	112	200	93	83	228	54	59	–	–	–	1.457
08109–Glucosa (g/L)	22	22	68	68	38	101	–	28	62	–	–	–	–	409
08110–Fructosa (g/L)	21	21	63	62	38	101	–	28	62	–	–	–	–	396
08200–H.carboni (% glucosa)	44	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	44
08300–H.carboni per diferència (%)	18	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	18
08600–Sorbitol (E–420) (%)	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	1
08910–Sucre menys sacarosa (%)	–	6	10	12	2	18	8	26	20	20	–	–	–	122
09100–Fibra crua (%)	25	–	–	–	–	19	–	–	–	–	–	–	–	44
10000–Conservadors qualitatiu	243	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	243
10100–Fosfats totals (mg P2O5/Kg)	155	277	355	355	348	330	400	290	163	243	–	–	–	2.916
10101–Fosfats (mg P/100g)	–	12	208	75	6	33	2	52	6	–	–	–	–	394
10102–Fòsfor (% (pes / pes))	–	–	–	32	190	40	86	182	36	–	–	–	–	566
10200–Diòxid de sofre (total) (mg/Kg)	639	283	240	302	513	231	187	75	74	310	327	175	80	3.436
10201–Diòxid de sofre (quali)	–	–	217	266	514	223	182	75	74	298	226	–	12	2.087
10206–Diòxid de sofre (part comestible) (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	69	39	97	205
10210–Diòxid de sofre lliure (mg/L) 6	5	78	66	38	104	–	28	62	–	–	–	–	–	387
10211–Diòxid de sofre total (mg/L)	6	7	78	85	51	104	–	28	62	–	–	–	–	421
10300–Nitrats (mgNO ₃ /Kg)	763	578	310	424	416	124	198	183	30	18	–	–	–	3.044
10301–Nitrat sòdic (E–251) (mg/Kg)	3	–	–	–	–	–	–	–	199	20	39	89	140	490
10400–Nitrits (mg NO ₂ /Kg)	764	579	309	423	416	124	198	183	30	5	–	–	–	3.031
10401–Nitrit sòdic (E–250) (mg NaNO ₂ /Kg)	3	–	–	–	–	–	–	–	199	20	39	89	95	445
10403–Nitrits+Nitrats (mg/Kg tot.)	755	577	309	423	416	124	198	183	219	20	–	–	–	3.224
10500–Bromats	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
10501–Persulfats	–	–	1	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3
10600–Formol (mg/Kg)	113	95	18	27	–	–	–	–	–	–	119	112	99	583
10601–Àcid Bòric (mg/Kg)	10	–	1	1	–	–	–	–	–	10	118	174	147	461
10602–Fenol (mg/Kg)	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
11000–Conservadors qualitatiu	131	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	131
11100–Àcid sòrbic (E–200) (mg/Kg)	262	130	539	563	496	333	348	429	271	256	95	103	81	3.906
11200–Àcid benzoic (E–210) (mg/Kg)	262	130	539	563	496	333	348	429	271	256	95	103	81	3.906
11202–Benzoat sòdic (E–211) (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	19	–	–	–	–	–	–	19
11500–Parabens totals (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–	2
11510–Metil paraben (E–218) (mg/Kg)	–	–	9	–	–	–	–	–	–	–	4	–	–	13
11520–Etil paraben (E–214) (mg/Kg)	–	–	9	–	2	1	8	–	–	–	6	–	2	28
11530–Propil paraben (E–216) (mg/Kg)	–	–	9	1	13	7	13	–	–	–	4	3	2	52

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
11540–Butil paraben (mg/Kg)	–	–	9	–	–	–	–	–	–	–	5	–	–	14
12000–Antioxidants qualitatius	253	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	253
12100–BHA (E–320) (mg/L)	75	26	10	–	12	–	–	–	–	–	–	–	–	123
12101–BHT (E–321) (mg/L)	70	24	4	–	18	–	–	1	–	–	–	–	–	117
12102–Galat de dodecil (E–312) (mg/L)	–	3	1	–	10	–	–	–	–	–	–	–	–	14
12104–Galat d'octil (E–311) (mg/Kg)	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	1
13000–Composició àcids grassos	236	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	236
13091–Àcids grassos maj. (%)	–	–	104	159	122	60	121	78	39	32	–	–	–	715
13100–Àcids grassos insat. (%)	79	51	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	130
13102–Àcid palmitoleic (C16:01) (% (total àcids grassos))	172	422	86	153	110	57	123	78	40	32	–	–	–	1.273
13103–Àcid oleic (C18:01) (% (total àcids grassos))	226	455	105	159	122	60	122	78	39	32	–	–	–	1.398
13104–Àcid linoleic (C18:02) (% (total àcids grassos))	226	455	104	159	122	60	123	78	40	32	–	–	–	1.399
13105–Àcid linolenic (C18:03) (% (total àcids grassos))	166	424	92	157	121	55	123	78	39	32	–	–	–	1.287
13106–Àcid docosahexenoic (% (total àcids grassos))	–	–	12	41	4	–	–	–	–	–	–	–	–	57
13107–Àcid eicosapentenoic (% (total àcids grassos))	–	–	9	37	11	–	–	–	–	–	–	–	–	57
13108–Àcid gadoleic (C20:01) (% (total àcids grassos))	–	–	–	–	108	59	123	77	38	28	–	–	–	433
13111–Àcids grassos monoinsat. (%)	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	1
13112–Àcid δ -linolenic (C18:03) (% (total àcids grassos))	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	1
13113–Àcid elàidic C18:01 trans (% (total àcids grassos))	–	–	–	7	30	33	63	20	27	20	–	–	–	200
13200–Àcids grassos saturats (%)	79	51	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	130
13201–Àcid butíric (C4) (% (total àcids grassos))	70	138	16	16	29	49	19	35	6	4	–	–	–	382
13202–Àcid caproic (C6) (% (total àcids grassos))	70	138	17	16	29	53	19	35	7	4	–	–	–	388
13203–Àcid caprílic (C8) (% (total àcids grassos))	70	138	17	25	32	54	19	35	20	19	–	–	–	429
13204–Àcid capric (C10) (% (total àcids grassos))	105	187	26	28	33	54	19	35	33	29	–	–	–	549
13205–Àcid lauric (C12) (% (total àcids grassos))	106	201	33	34	36	54	20	37	39	32	–	–	–	592
13206–Àcid mirístic (C14) (% (total àcids grassos))	108	247	55	115	100	59	116	77	39	32	–	–	–	948
13207–Àcid palmític (C16) (% (total àcids grassos))	226	455	105	159	122	60	122	78	40	32	–	–	–	1.399
13208–Àcid heptadecanoic (C17) (% (total àcids grassos))	–	–	–	–	–	–	62	77	39	30	–	–	–	208
13209–Àcid esteàric (C18) (% (total àcids grassos))	226	455	105	159	122	60	123	78	40	32	–	–	–	1.400
13210–Àcid araquic (C20) (% (total àcids grassos))	64	344	51	134	111	46	118	78	40	29	–	–	–	1.015
13211–Àcid behenic (C22) (% (total àcids grassos))	68	324	17	122	91	32	106	74	38	31	–	–	–	903

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
13212–Àcid lignoceric (C24) (% (total àcids grassos))	–	40	–	76	64	4	91	57	24	5	–	–	–	361
13300–Relació C14/C12	106	167	33	34	36	54	19	34	39	31	–	–	–	553
13301–Relació C12/C10	105	158	26	28	33	54	19	35	28	22	–	–	–	508
13302–Relació C18:01/C18	226	455	105	159	122	60	122	78	39	32	–	–	–	1.398
13303–Relació C16/C18:01	226	455	105	159	122	60	121	78	39	32	–	–	–	1.397
13304–Relació C18:01/C18:02	226	455	104	159	122	60	122	78	39	32	–	–	–	1.397
14000–Composició esterols	160	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	160
14010–Esterols totals (mg/Kg greix)	–	–	112	141	93	54	72	42	6	–	–	–	–	520
14100–Colesterol (% (total esterols))	276	96	114	137	97	53	71	42	6	–	–	–	–	892
14200–Estigmastadiè (mg/Kg)	13	–	–	34	1	–	–	–	–	–	–	–	–	48
14210–β-sitosterol (% (total esterols))	317	195	113	127	94	54	72	42	5	–	–	–	–	1.019
14211–Campesterol (% (total esterols))	318	196	114	128	94	54	72	42	6	–	–	–	–	1.024
14212–Estigmasterol (% (total esterols))	318	196	112	125	91	27	72	42	6	–	–	–	–	989
14213–Eritrodiol (% (total esterols))	184	21	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	205
14214–Brasicasterol (% (total esterols))	–	2	45	76	59	49	42	22	4	–	–	–	–	299
14215–D5–avenasterol (% (total esterols))	–	4	104	114	87	27	72	42	4	–	–	–	–	454
14216–D7–estigmasterol (% (total esterols))	36	93	103	122	86	26	72	42	4	–	–	–	–	584
14217–24–metilcolesterol (% (total esterols))	–	1	36	67	62	49	17	14	1	–	–	–	–	247
14218–Campestanol (% (total esterols))	–	4	100	128	86	49	72	42	6	–	–	–	–	487
14219–D7–campesterol (% (total esterols))	–	2	75	99	81	15	38	41	2	–	–	–	–	353
14220–D5,23–estigmastadienol (% (total esterols))	–	4	65	110	75	10	65	37	2	–	–	–	–	368
14221–Clerosterol (% (total esterols))	–	4	100	120	86	18	69	42	4	–	–	–	–	443
14222–Sitostanol (% (total esterols))	–	4	98	124	92	49	72	42	4	–	–	–	–	485
14223–D5,24–estigmastadienol (% (total esterols))	–	4	99	123	81	22	72	42	3	–	–	–	–	446
14224–D7–avenasterol (% (total esterols))	–	2	92	121	85	20	72	42	4	–	–	–	–	438
14225–Uvaol (% (total esterols))	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	1
14266–Eritro. + uvaol /sum. ester	–	–	11	42	–	–	42	–	1	–	–	–	–	96
14501–Alc.alif. (C22+C24 +C26+C28) (mg/Kg)	–	–	14	38	–	–	43	–	1	–	–	–	–	96
14510–Docosanol (C–22) (mg/Kg greix)	–	–	14	38	–	–	43	–	1	–	–	–	–	96
14520–Tetracosanol (C–24) (mg/Kg greix)	–	–	14	38	–	–	43	–	1	–	–	–	–	96
14530–Hexacosanol (C–26) (mg/Kg greix)	–	–	14	38	–	–	43	–	1	–	–	–	–	96
14540–Octacosanol (C–28) (mg/Kg greix)	–	–	14	38	–	–	43	–	1	–	–	–	–	96

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
14900–Rel.campes. / estigmasterol	317	195	112	125	91	27	71	42	5	–	–	–	–	985
14901–Rel.eritro/β–sitosterol	182	81	3	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	266
14903–β–sito+stigma+campes. (% (total esterols))	–	39	112	125	91	27	72	41	5	–	–	–	–	512
14904–Colesterol /est.vegetals	–	12	109	120	91	26	55	30	4	–	–	–	–	447
14905–β–sitosterol aparent (% (total esterols))	–	2	48	97	70	5	59	36	1	–	–	–	–	318
14906–Colesterol/β–sitosterol	–	12	110	121	94	53	55	30	4	–	–	–	–	479
15010–Metanol (g/L)	–	–	11	35	38	101	–	28	63	–	–	–	–	276
15011–Metanol (mg/L)	47	41	78	38	–	–	–	–	–	–	–	–	–	204
15020–Acetat d'etil (g/L)	28	35	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	63
15021–Acetat d'etil (mg/L)	6	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6
15030–N–propanol (g/L)	28	35	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	63
15031–Glicerina (g/L)	–	1	98	85	51	101	–	28	62	–	–	–	–	426
15035–N–propanol (mg/L)	6	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	8
15040–Alcohol isoamílic (g/L)	28	35	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	63
15041–Alcohol isoamílic (mg/L)	6	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6
15050–Isobutanol (g/L)	28	35	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	63
15051–Isobutanol (mg/L)	6	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6
15090–Alcohols superiors (g/L)	–	8	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	8
15100–Grau alcohòlic a 20°C (% (volum / volum))	54	50	112	85	51	104	–	28	62	–	–	–	–	546
15101–Etanol (EtOH) (g/L)	–	–	–	1	–	–	–	–	1	–	–	–	–	2
16000–Colorants totals (mg/Kg)	161	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	161
16010–Tartracina (E–102) (mg/Kg)	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
16070–Vermell cotxinilla A (E–124) (mg/Kg)	–	1	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3
16080–Eritrosina (E–127) (mg/Kg)	–	–	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
16100–Blau patentat V (E–131) (mg/Kg)	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
17000–Relació humitat/ proteïna	92	65	82	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	239
17001–Extracte sec magre (grav) (% p/p)	144	127	96	46	84	39	5	–	–	–	–	–	–	541
17002–Extracte aquós (%)	–	–	–	38	–	–	–	–	–	–	–	–	–	38
17003–Extracte real (%)	7	9	26	19	13	–	–	–	–	–	–	–	–	74
17004–Extracte primitiu (%)	7	9	26	19	13	–	–	–	–	–	–	–	–	74
17006–Extracte sec (%)	20	–	52	15	108	41	52	201	21	–	–	–	–	510
17010–Sòlids totals (n 20°) (%)	–	–	58	41	34	–	–	61	2	–	–	–	–	196
17011–Grans guixencs i verds (%)	12	11	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	24
17012–Grans partits (%)	12	11	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	24
17013–Grans vermells i vinsats en vermell (%)	12	11	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	24
17015–Grans parasitats (%)	–	4	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4
17016–Grans sense defectes (%)	–	1	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
17017–Grans tacats i picats (%)	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
17018–Grans defectes greus (%)	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
17019–Ident. Polímer embolcall	–	–	–	31	75	26	43	–	–	–	–	–	–	175
17020–Fosfatasa (u.fenol)	85	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	85
17021–Fosfatasa (u.fenol)	24	–	23	12	43	–	53	–	–	–	–	–	–	155
17023–Grans distint color (%)	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
17024–Grans grocs i encourats (%)	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
17025–Impureses origen mineral (%)	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
17029–Ident. polímer safata	–	–	–	7	40	24	1	–	–	–	–	–	–	72
17040–Fenoltaleina (quali)	–	–	–	–	–	–	23	62	4	–	–	–	–	89
17049–Nitrogen bàsic volàtil total.(mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	13	–	–	–	–	–	13
17050–Hidroxiprolina (%)	15	15	106	71	88	94	146	30	52	153	–	–	–	770
17051–Midó qualitatiu	54	–	–	–	58	66	145	93	23	22	–	–	–	461
17053–Hidroxiprolina (%) (mat. Seca))	20	31	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	51
17056–Grau fermentació (%)	7	9	26	19	13	–	–	–	–	–	–	–	–	74
17057–Cloropicrina (mg/L)	6	3	74	66	38	104	–	22	–	–	–	–	–	313
17058–Cloropicrina (1ºdegrad)	6	3	75	66	38	104	–	28	–	–	–	–	–	320
17059–Cloropicrina (2ºdegrad)	6	3	75	66	38	104	–	28	–	–	–	–	–	320
17060–Gluten sec (%)	–	–	–	13	–	–	–	–	–	–	–	–	–	13
17063–Furfural (mg/L)	–	16	26	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	42
17071–Hidroxi metil furfural (mg/L)	–	49	370	251	353	142	198	438	100	42	–	–	–	1.943
17072–Número de formol	–	–	3	42	34	–	–	61	1	–	–	–	–	141
17074–Isotiocianat d'alil (mg/L)	–	–	–	13	38	99	–	22	–	–	–	–	–	172
17075–Isotiocianat de metil (mg/L)	–	–	–	13	38	99	–	22	–	–	–	–	–	172
17100–Cafeïna (%)	–	–	16	7	–	–	–	–	–	–	–	–	–	23
17101–Cafeïna (mg/L)	–	–	9	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–	11
17102–Cafeïna (%) (mat. Seca))	–	–	3	66	–	–	18	7	1	–	–	–	–	95
17200–Líquid de govern	364	323	177	229	104	77	63	61	2	–	–	–	–	1.400
17300–Kcalories/100g producte (Kcal/100g)	18	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	18
17900–Rel. Humitat /proteïna	–	–	–	–	201	130	211	100	95	196	–	–	–	933
17901–Relació àcid volàtil/ extracte sec	–	–	1	1	–	–	–	–	1	–	–	–	–	3
17903–Extracte sec magre (matemàtic) (% p/p)	–	–	–	–	–	–	18	62	31	–	–	–	–	111
18010–Presència de blat tou	3	–	–	–	3	16	–	–	–	–	–	–	–	22
18100–Id. Espècie (ELISA)	7	20	44	27	67	31	9	–	1	–	–	–	–	206
18101–Id. Espècie (electroforesis)	–	–	–	–	2	–	–	2	62	158	–	–	–	224
18152–Proteïna porcí (electroforesis) (%) (total proteïnes))	–	–	–	–	–	–	–	–	11	20	–	–	–	31
19201–Cloranfenicol (ELISA) (µg/Kg)	–	7	–	4	49	10	–	12	9	–	–	–	–	91
19202–Sulfametazina residual (µg/Kg)	–	8	–	4	30	9	–	–	–	–	–	–	–	51
19210–Zearalenona (ELISA) (µg/Kg)	–	4	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	5
19252–Sulfametazina (mètode ELISA) (µg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	37	5	–	–	–	–	42
20000–Pesticides :	135	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	135
20100–Pesticides halogenats	56	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	57
20101–Hexachlorobenze (mg/Kg)	5	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	6
20105–Endrin (mg/Kg)	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
20111–Endosulfan (alfa) (mg/Kg)	–	–	–	–	2	–	–	–	2	2	3	–	1	10
20112–Endosulfan (beta) (mg/Kg)	–	–	–	–	3	–	–	–	2	2	3	–	1	11
20148–HCH (gamma) lindane (mg/Kg greix)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	–	–	–	6
20151–Hexaclorobenze (μ g/Kg)	–	8	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	8
20152–HCH (gamma) lindane (μ g/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1	–	2
20184–Endosulfan sulphate (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	3	–	1	5
20200–Pesticides organofosforats	8	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	8
20201–Parathion–ethyl (mg/Kg)	3	–	–	–	3	–	–	–	–	–	–	–	1	7
20203–Fenitrothion (mg/Kg)	–	1	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3	5
20204–Chlorpyrifos–ethyl (mg/Kg)	–	11	5	–	6	–	1	–	6	6	1	–	4	40
20205–Chlortalonil (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	1
20206–Pirimiphos–methyl (mg/Kg)	2	1	–	–	–	–	–	–	–	7	–	1	–	11
20207–Parathion–methyl (mg/Kg)	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
20208–Diazinon (mg/Kg)	1	–	–	–	1	–	–	–	–	1	–	–	1	4
20210–Fenthion (mg/Kg)	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–	–	–	2	4
20211–Chlorfenvinphos (mg/Kg)	1	13	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	14
20212–Methidathion (mg/Kg)	1	2	–	–	6	–	–	–	–	–	–	–	–	9
20213–Ethion (mg/Kg)	–	1	–	–	12	–	–	–	–	–	–	–	–	13
20214–Malathion (mg/Kg)	–	1	–	2	–	–	–	2	–	–	–	–	1	6
20215–Captan (mg/Kg)	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	1
20216–Trifluralin (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	1
20222–Procymidone (mg/Kg)	–	7	1	–	7	4	–	11	23	1	1	1	5	61
20223–Vinclozolin (mg/Kg)	–	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–	1	–	3
20225–Chlorpyrifos methyl (mg/Kg)	–	2	–	–	1	–	–	–	1	–	–	–	5	9
20228–Bupirimitato (mg/Kg)	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
20236–Thiabendazole (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	1
20243–Methamidophos (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	1
20250–Pyrazophos (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	2	3
20252–Dimethoate (μ g/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1
20259–Phosmet (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4	4
20263–Phosalone (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	1
20270–Bromopropylate (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	1
20274–Metalaxyl (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	1
20277–Clozolate (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	1
20401–Imazalil (mg/Kg)	6	20	–	–	4	–	–	–	–	–	–	–	1	31
20402–Dimethoate (mg/Kg)	–	–	–	–	2	–	–	–	–	–	–	1	–	3
20420–Diphenilamino (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4	4
22305–Benzo a antracè (μ g/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	6
22315–Di–benzo (a,h) antracè (μ g/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	6
22320–Benzo b fluorantè (μ g/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	6
22330–Benzo k fluorantè (μ g/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	6
22340–Benzo a pirè (μ g/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	6
22345–Benzo e pirè (μ g/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	6

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
22350–Benzo (ghi) peril·le (µg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	6
22360–Indè (1,2,3) pirè (µg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	6
22531–PCB 28 (µg/Kg greix)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	147	25	172
22533–PCB 101 (µg/Kg greix)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	147	25	172
22534–PCB 118 (µg/Kg greix)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	147	25	172
22535–PCB 153 (µg/Kg greix)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	147	25	172
22536–PCB 138 (µg/Kg greix)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	147	25	172
22537–PCB 180 (µg/Kg greix)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	147	25	172
23010–Percloretilè (mg/L)	187	134	49	36	28	–	42	41	–	–	–	–	–	517
23021–Tricloretilè (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	1
24100–Glicòsids cianogenètics (qualitatiu)	1	–	33	3	4	49	–	–	–	–	–	–	–	90
24200–Aflatoxina B1 (mètode HPLC) (µg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	1	–	2
24201–Aflatoxina B2 (mètode HPLC) (µg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	1	–	2
24202–Aflatoxina G1 (mètode HPLC) (µg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1
24203–Aflatoxina G2 (mètode HPLC) (µg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	1
24204–Aflatoxina M1 (ng/Kg)	–	–	–	–	–	23	6	29	2	20	46	53	40	219
24210–Ocratoxina A (µg/Kg)	–	2	1	–	–	–	–	–	–	–	44	–	29	76
24250–Aflatoxines B1,B2,G1,G2 (mètode ELISA) (µg/Kg)	2	6	52	141	55	24	80	–	63	–	40	22	20	505
24252–Aflatoxina B1 (mètode ELISA) (µg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	21	20	41
24300–Histamina (AOAC) (mg/Kg)	–	–	–	11	2	–	–	13	–	52	–	–	37	115
24310–Putrescina (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32
24312–Cadaverina (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32
24314–Histamina (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32
24316–Tiramina (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32
24318–Triptamina (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32
24320–Espermina (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32
24322–Espermidina (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32
24324–b–Feniletilamina (mg/Kg)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32
26300–Glicerina (%)	–	–	1	–	–	–	–	2	1	–	–	–	–	4
30101–Nitrits (mg NO ₂ /L)	4	–	–	25	–	–	–	–	9	16	–	–	–	54
30102–Nitrats (mg NO ₃ /L)	4	–	–	25	–	–	–	–	9	16	–	–	–	54
30103–Clorurs (mg Cl/L)	–	–	–	27	–	–	–	–	9	16	–	–	–	52
30104–Fluorurs (mg F/L)	–	–	–	4	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4
30105–Fòsfor soluble (mg P ₂ O ₅ /L)	–	–	–	7	–	–	–	–	–	–	–	–	–	7
30202–Calci (mg Ca/L)	–	–	–	2	–	–	–	–	9	16	–	–	–	27
30203–Magnesi (mg Mg/L)	–	–	–	2	–	–	–	–	9	16	–	–	–	27
30212–Amoniac (mg N/L)	–	–	–	23	–	–	–	–	9	16	–	–	–	48
30213–Conductivitat a 20°C (µS/cm)	–	–	–	24	–	–	–	–	9	16	–	–	–	49
30303–Ferro (µg Fe/L)	–	–	–	4	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4
30304–Coure (µg Cu/L)	–	–	–	4	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4
30305–Zinc (µg Zn/L)	–	–	–	4	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4
30306–Arsènic (µg As/L)	–	–	–	10	–	–	–	–	–	–	–	–	–	10
30307–Cadmi (µg Cd/L)	–	–	–	12	–	–	–	–	–	–	–	–	–	12
30310–Níquel (µg Ni/L)	–	–	–	4	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4
30311–Plom (µg Pb/L)	–	–	–	12	–	–	–	–	–	–	–	–	–	12
30319–Vanadi (µg V/L)	–	–	–	9	–	–	–	–	–	–	–	–	–	9

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
30400–Matèria orgànica (mg O ₂ /L)	–	–	–	22	–	–	–	–	9	16	–	–	–	47
30511–Duresa per edta (mg CaCO ₃ /L)	–	–	–	23	–	–	–	–	–	–	–	–	–	23
30517–Clor actiu lliure (mg/L)	55	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	55
30920–Duresa (CaCO ₃ + MgCO ₃) (mg CaCO ₃ /L)	–	–	–	–	–	–	–	–	9	16	–	–	–	25
50101–Recòmpte de bacteris aerobis a 35°C (ufc/g)	666	690	330	467	454	309	418	407	100	184	178	92	144	4.439
50102–Recòmpte de bacteris aerobis mesòfils (ufc/ml)	28	4	50	12	69	45	51	77	8	–	–	–	–	344
50103–Recòmpte de coliformes (NMP/g)	2	2	12	89	118	52	91	154	23	–	–	–	–	543
50104–Recòmpte de coliformes totals (ufc/100 ml)	1	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
50105–Recòmpte de coliformes fecals (NMP/g)	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6	7
50107–Recòmpte d'Escherichia coli (NMP/g)	168	133	113	261	281	166	349	283	90	149	194	151	7	2.345
50108–Recòmpte d'enterobacteris (ufc/g)	537	336	329	260	348	223	347	326	103	182	194	171	220	3.576
50109–Recòmpte de S.aureus enterotoxigènic (NMP/g)	691	601	418	364	467	248	430	284	11	1	–	–	–	3.515
50110–Recòmpte de Bacillus cereus (ufc/g)	56	90	38	28	85	–	11	88	89	99	40	32	30	686
50111–Recòmpte de clostridis sulfitoreductors (ufc/g)	303	155	109	162	55	6	–	–	–	–	–	–	–	790
50113–Recòmpte de Clostridium perfringens (ufc/g)	93	192	141	262	415	268	365	143	148	439	108	89	75	2.738
50114–Recòmpte de Vibrio parahaemolyticus (NMP/g)	79	95	16	18	–	–	–	–	–	–	–	–	–	208
50118–Recòmpte de bacteris psicrotrofs (ufc/g)	1	–	–	–	–	24	41	38	25	–	–	–	–	129
50120–R.bacteris termodurics : (ufc/g)	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
50121–Recòmpte de bacteris lipolitics (ufc/g)	166	112	3	16	27	–	–	–	–	–	10	–	–	334
50123–Esporoformadors aerobis termòfils (ufc/g)	2	164	136	219	74	77	–	–	–	–	–	–	–	672
50124–Recòmpte de fongs filamentosos (ufc/g)	243	234	279	279	154	84	166	74	137	116	50	32	30	1.878
50125–Recòmpte de llevats (ufc/g)	210	207	221	272	152	84	169	75	137	113	50	32	30	1.752
50126–Recòmpte de llevats osmòfils (ufc/g)	9	1	60	15	–	–	–	–	–	–	–	–	–	85
50129–Esporoformadors aerobis mesòfils (ufc/g)	381	353	136	220	74	77	–	–	–	–	–	–	–	1.241
50130–R.germens lipolitics : (ufc/g)	33	52	–	22	17	–	–	–	–	–	–	–	–	124
50132–Recòmpte de coliformes fecals (NMP/100g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	33	77	68	59	237
50133–R.escherichia coli : (E.coli/l)	77	95	16	18	–	–	–	–	–	–	–	–	–	206
50136–Recòmpte de Listeria monocytogenes (ufc/g)	–	–	–	3	34	4	8	–	2	–	50	204	338	643

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
50139–Recompte d'enterobacteris (ufc/ml)	14	4	17	1	69	44	36	77	8	–	11	31	8	320
50140–Bacteris aerobis a 30°C (preinc.30°C/14d) (ufc/ml)	207	194	48	8	42	–	–	23	4	18	38	23	32	637
50141–Bacteris aerobis a 30°C (preinc.55°C/7d) (ufc/ml)	95	135	6	1	7	–	–	38	3	18	47	23	32	405
50144–Recompte de coliformes a 30°C (ufc/g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	43	43
50211–Recompte de coliformes (NMP/ml)	–	–	2	–	–	–	15	–	–	–	–	–	–	17
50212–Recompte de llevats (ufc/ml)	–	4	34	63	47	–	–	61	–	–	–	–	–	209
50219–Recompte de coliformes fecals (ufc/250 ml)	–	–	–	27	–	–	–	–	9	17	–	–	–	53
50220–Espores de clostridis sulfit reductors (ufc/50 ml)	–	–	–	26	–	–	–	–	9	16	–	–	–	51
50221–Recompte d'estreptococs fecals (ufc/250 ml)	–	–	–	27	–	–	–	–	9	17	–	–	–	53
50229–Recompte de clostridis sulfit reductors (ufc/ml)	–	–	8	–	23	4	13	38	8	–	–	–	–	94
50240–R.llevats lipolitics : (ufc/g)	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
50242–Recompte de fongs (ufc/g)	–	–	1	22	17	–	–	–	–	–	–	–	–	40
50243–Recompte d'enterobacteris (NMP/g)	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	1
50254–Recompte S.aureus enterotoxigènic (ufc/g)	–	–	–	–	–	8	–	1	164	444	77	–	–	694
50256–Recompte d'Escherichia coli (NMP/100g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	31	77	68	59	235
50264–Recomptede Staphylococcus aureus (ufc/g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4	185	223	235	647
50265–Recompte d'estreptococs fecals (NMP/ml)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	1
50274–Recompte d'Escherichia coli (ufc/g)	–	–	–	–	–	–	–	–	52	–	5	–	217	274
50275–Recompte de bacteris aerobis a 30°C (ufc/ml)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2	11	31	8	52
50276–Recompte de bacteris aerobis a 31°C (ufc/g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	7	45	102	160	314
50278–Recompte de bacteris aerobis a 31°C (ufc/ml)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	9	–	–	9
50280–Rec. Coliformes fecals (ufc/g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	16	16
50281–Bacteris aerobis a 30°C (preinc.30°C/3d) (ufc/ml)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3	–	–	3
50282–Bacteris aerobis a 30°C (preinc.55°C/3d) (ufc/ml)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3	–	–	3
50287–Recompte de bacteris aerobis a 30°C (ufc/g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	5	–	–	5
51101–Enterobacteris (en 1 g)	22	31	50	10	1	39	54	38	25	5	–	–	–	275
51102–Coliformes (en 1 g)	2	48	1	–	–	–	–	–	–	2	–	–	–	53
51104–Escherichia coli (en 1 g)	611	406	469	265	425	99	227	167	326	114	52	32	30	3.223
51105–Escherichia coli (en 0,1 g)	43	53	17	44	93	24	3	50	–	–	10	–	–	337
51106–I.E.coli (100ml) :	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
51107–Salmonella (en 25 g)	605	663	696	708	926	386	718	573	1.306	785	616	598	635	9.215

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
51108–Salmonella (en 100 ml)	–	–	–	17	–	–	–	–	–	–	–	–	–	17
51109–I.E.coli (250ml) :	–	–	–	27	–	–	–	–	9	17	–	–	–	53
51110–Shigella (en 25 g)	288	175	–	–	191	146	176	202	152	225	4	–	–	1.559
51111–Yersinia enterocolitica	–	–	–	–	–	–	–	–	–	5	–	–	–	5
51112–Staphylococcus aureus enterotoxigènic (en 1 g)	13	22	1	19	83	67	146	199	37	–	–	–	–	587
51113–Staphylococcus aureus enterotoxigènic (en 0,1 g)	9	6	96	109	120	30	3	87	89	91	10	–	–	650
51115–Vibrio cholerae O1 (en 100 ml)	–	–	–	5	–	–	–	–	–	–	–	–	–	5
51117–Vibrio parahaemolyticus	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
51126–Pseudomonas aeruginosa (en 250 ml)	–	–	–	26	–	–	–	–	9	17	–	–	–	52
51131–Salmonella (en 10 ml)	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
51132–Staphylococcus aureus (en 0,1 g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	11	27	32	30	100
51136–Salmonella	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2	–	–	2
51144–I.escherichia coli :	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
51153–Listeria monocytogenes (en 25 g)	–	–	–	62	191	86	211	47	180	136	48	4	218	1.183
51154–Estudi antigènic	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	36	21	17	74
51156–Toxina paralítica de marisc (PSP)	2	–	–	–	–	–	–	–	–	48	58	–	–	108
51157–Staphylococcus aureus (en 1 g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4	–	–	–	4
51164–Coliformes (en 0,1 g)	35	52	5	16	27	–	–	–	–	–	10	–	–	145
51165–Vibrio cholerae (en 25 g)	131	62	12	–	–	–	–	–	–	104	209	174	190	882
51178–Aeromonas	–	–	–	–	–	–	–	–	–	38	–	–	–	38
51182–Escherichia coli (en 1 ml)	–	1	24	44	104	44	50	140	8	–	–	–	–	415
51189–I.Staph.aureus (1g):	–	–	–	–	–	19	17	–	1	–	–	–	–	37
51191–Enterotoxina estafilocòcica	–	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	–	–	1
51192–Toxina diarrèica de marisc (DSP)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	38	53	–	–	91
51194–Bacillus cereus (en 1 g)	–	–	–	–	–	19	4	–	1	6	–	–	–	30
51195–Staphylococcus aureus enterotoxigènic (en 1 ml)	–	–	–	–	23	4	12	38	8	–	–	–	–	85
51198–I.est.coag. +(1ml)	–	–	8	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	8
51199–Salmonella (en 25 ml)	–	–	8	–	24	5	12	38	8	–	–	–	–	95
51200–I.estrep.fecals (1ml):	–	–	2	–	–	–	15	–	–	–	–	–	–	17
51201–Vibrio parahaemolyticus (en 25 g)	–	28	21	28	–	–	–	–	–	99	209	174	190	749
51209–Listeria monocytogenes	–	–	–	–	–	–	–	–	–	8	5	1	–	14
51214–I.Salmonella (50g)	–	–	1	22	17	–	–	–	–	–	–	–	–	40
51217–Clostridium perfringens	–	–	–	–	–	–	–	–	–	7	–	–	–	7
51220–I.Salmonella (25g)closca:	–	–	–	–	16	–	–	–	–	–	–	–	–	16
51238–Escherichia coli O157:H7	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3	–	–	–	3
51239–Escherichia coli O157:H7 (en 25 g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	77	75	53	144	349
51241–Listeria monocytogenes (en 1 g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	15	15
51243–Aeromonas hydrophila	–	–	–	–	–	–	–	–	–	10	–	–	–	10
51244–Yersinia enterocolitica O:3 (en 25 g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	37	76	5	–	118
51245–Aeromonas hydrophila (en 25g)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	53	255	–	–	308

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
90090–Prot+humitat+ greix (%)	–	–	303	324	272	292	330	156	135	254	–	–	–	2.066
90091–Prot+hum+greix+cend (%)	–	–	6	21	–	65	37	–	5	–	–	–	–	134
90092–Prot+hum+greix+clorurs (%)	–	–	75	180	151	187	303	122	91	195	–	–	–	1.304
C08001–Anàlisi de sucres	58	59	79	106	9	3	49	79	16	–	–	–	–	458
C10000–Anàlisi de conservants	17	300	5	3	–	–	–	–	–	–	–	–	–	325
C10100–Anàlisi conservants orgànics	–	28	345	448	327	167	228	217	108	200	207	231	238	2.744
C10200–Anàlisi conservants inorgànics	–	–	2	–	–	–	–	–	1	–	–	–	–	3
C11500–Anàlisi de parabens	–	–	458	371	439	216	288	–	–	10	230	230	187	2.429
C12000–Anàlisi d'antioxidants	2	40	24	6	14	–	–	–	–	–	–	–	–	86
C13000–Anàlisi d'àcids grassos	30	13	–	1	3	–	61	–	1	–	–	–	–	109
C14000–Anàlisi de esterols	23	23	–	2	–	–	29	–	1	–	–	–	–	78
C14100–Anàlisi esterols animals	10	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	11
C14200–Anàlisi esterols vegetals	19	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	21
C14500–Anàlisi alcohols alifàtics	–	–	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1
C15000–Anàlisi alcohols (no dest)	–	6	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	6
C16000–Anàlisi de colorants	–	35	91	86	45	–	–	–	–	–	–	–	–	257
C16100–Colorants artificials	–	–	1	11	11	19	46	–	–	–	–	–	–	88
C20000–Anàlisi de pesticides	106	221	159	131	415	111	46	34	30	–	–	–	–	1.253
C20050–Anàlisi de pesticides (hplc)	–	2	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
C20051–Anàlisi de pesticides (cg/ms)	–	46	7	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	53
C20100–Resposta detector ecd	41	130	72	135	236	77	140	81	145	122	117	102	149	1.547
C20200–Resposta detector npd /fpd	14	15	–	–	–	8	66	–	124	94	51	52	120	544
C22000–Anàlisi cont.orgànics	95	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	96
C22200–Anàlisi de pha's en greixos/oli	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	9	9
C22500–Anàlisi de pcb's (cont)	–	50	27	34	–	–	–	–	–	–	–	–	82	193
C24200–Anàlisi d'aflatoxines	–	–	–	3	–	4	11	–	–	–	–	–	–	18
C24300–Anàlisi d'amines biògenes per HPLC	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32

Paràmetres analítics amb resultats informats, per codi individual. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
C31000–Anàlisi d'additius	–	–	–	–	–	–	–	10	18	–	–	–	–	28
Total	29.964	26.709	22.114	25.777	24.192	14.639	18.674	16.091	10.991	11.847	5.962	5.707	6.364	219.031

Analítiques especialment remarcables. Període: 1989–2001

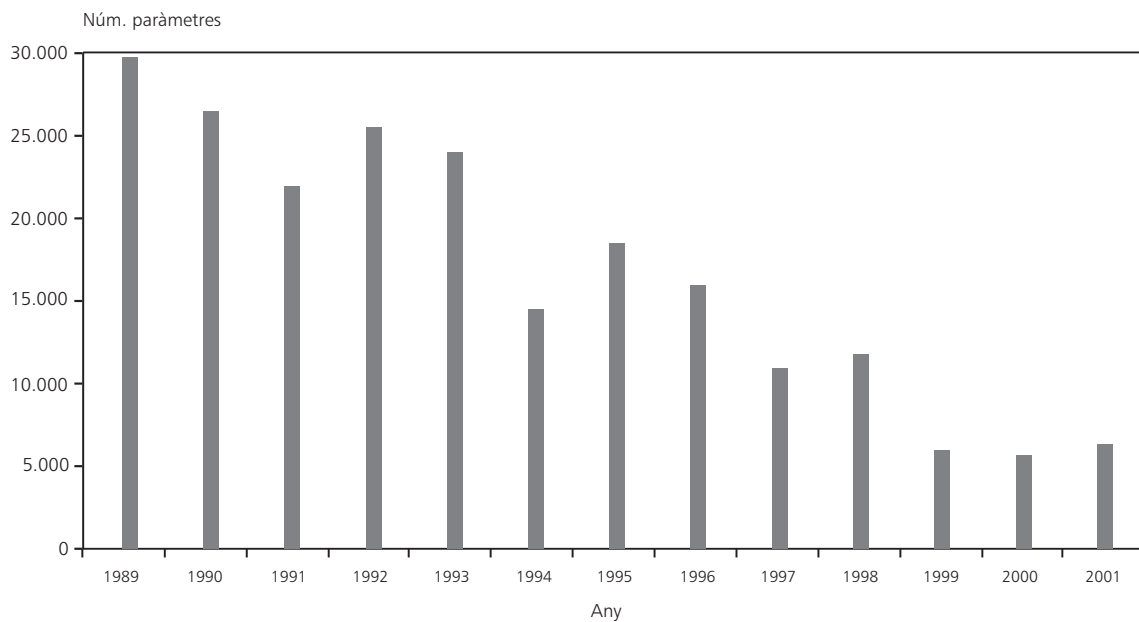
PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
Humitat	954	626	533	674	486	336	489	329	208	262	–	–	–	4.897
Proteïna	460	407	566	462	533	408	494	474	215	256	–	–	–	4.275
Greix	920	429	510	440	523	405	517	413	256	260	–	–	–	4.673
Àcids grassos	529	459	106	159	122	60	123	78	40	32	–	–	–	1.708
Esterols	528	232	114	141	97	54	72	42	7	–	–	–	–	1.287
Sucres	511	336	581	524	443	318	275	549	183	80	–	–	–	3.800
Fosfats	155	289	560	462	543	403	488	524	205	243	–	–	–	3.872
Conservants														
(sòrbic, benzoic)	502	371	542	563	498	333	348	429	272	256	259	270	238	4.881
Parabens	–	–	467	372	452	223	309	–	–	10	233	230	187	2.483
Antioxidants	330	69	35	6	35	–	–	1	–	–	–	–	–	476
Diòxid de sofre	645	290	320	391	565	335	187	103	136	311	398	214	177	4.072
Nitrats	770	578	310	449	416	124	198	183	238	54	39	89	140	3.588
Nitrits	771	579	309	448	416	124	198	183	238	41	39	89	95	3.530
Formol	113	95	18	27	–	–	–	–	–	–	119	112	99	583
Àcid Bòric	10	–	1	1	–	–	–	–	–	10	118	174	147	461
Arsènic	615	518	269	308	200	144	144	150	119	382	143	149	158	3.299
Plom	615	571	511	603	502	299	339	265	284	460	187	150	178	4.964
Cadmi	547	527	390	401	422	197	315	195	219	461	143	150	158	4.125
Mercuri	306	303	92	140	174	123	159	75	67	362	143	150	159	2.253
Pesticides	344	388	235	265	651	195	162	115	171	122	117	104	149	3.018
Phas	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	12	12
Pcbs	–	50	27	34	–	–	–	–	–	–	–	147	107	365
Percloretilè	187	134	49	36	28	–	42	41	–	–	–	–	–	517
Aflatoxines	2	6	52	141	55	47	86	29	65	20	86	75	60	724
Ocratoxina A	–	2	1	–	–	–	–	–	–	–	44	–	29	76
Amines biògenes	–	–	–	11	2	–	–	13	–	52	–	–	69	147
Aeromonas hydrophila	–	–	–	–	–	–	–	–	–	101	255	–	–	356
Bacillus cereus	56	90	38	28	85	19	15	88	90	105	40	32	30	716
Bacteris aerobis	902	887	434	487	572	354	469	522	112	211	289	248	344	5.831
Bacteris lipolítics	199	164	3	38	44	–	–	–	–	–	10	–	–	458
Clostridis														
sulfitoreductors	303	155	117	188	78	10	13	38	17	16	–	–	–	935
Clostridium perfringens	93	192	141	262	415	268	365	143	148	446	108	89	75	2.745
Coliformes	40	102	21	105	145	52	106	154	23	2	10	–	43	803
Coliformes fecals	1	–	–	27	–	–	–	–	9	50	77	68	81	313
Enterobacteris	573	371	396	271	417	306	437	441	137	187	205	202	228	4.171
E. coli	901	687	639	659	902	333	629	640	485	310	338	251	313	7.087
E. coli O157:H7	–	–	–	–	–	–	–	–	–	80	75	53	144	352
Fongs	243	234	280	301	171	84	166	74	137	116	50	32	30	1.918
Llevats	219	212	316	350	199	84	169	136	137	113	50	32	30	2.047
Listeria														
monocytogenes	–	–	–	64	195	86	215	47	180	144	103	205	339	1.578
Staphylococcus aureus	713	629	522	492	693	376	608	609	310	553	299	255	265	6.324
Salmonella	606	663	705	747	967	391	730	611	1314	785	618	598	635	9.370

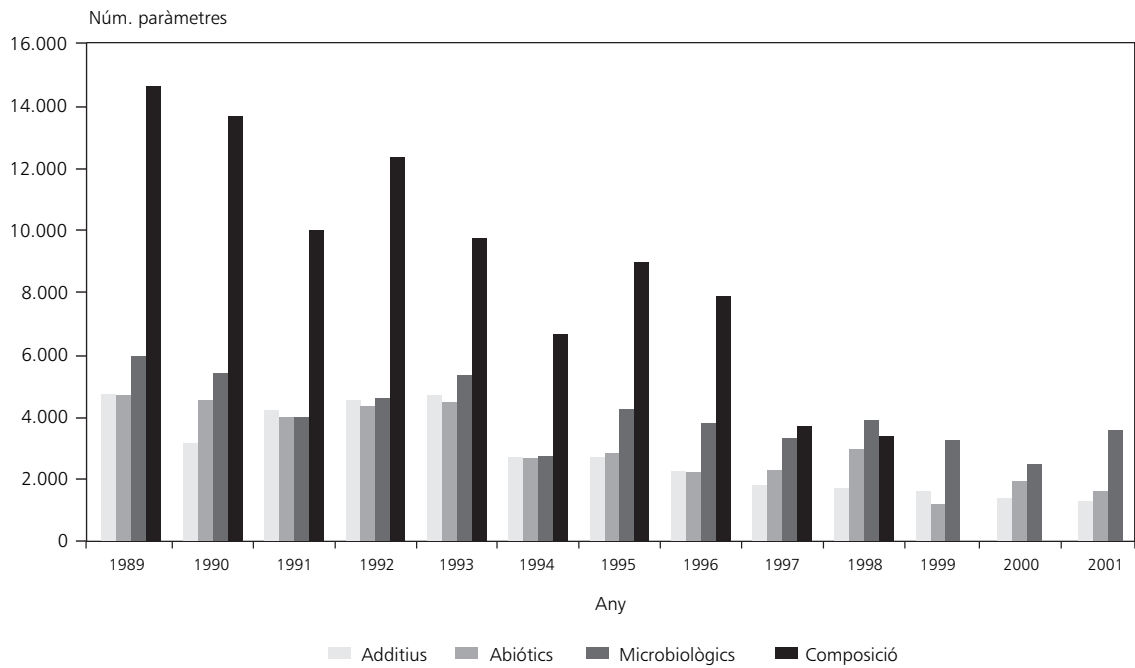
Analítiques especialment remarcables. Període: 1989–2001 (Cont.)

CODI – PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
Shigella	288	175	–	–	191	146	176	202	152	225	4	–	–	1.559
Yersinia enterocolítica	–	–	–	–	–	–	–	–	–	42	76	5	–	123
DSP	–	–	–	–	–	–	–	–	–	38	53	–	–	91
PSP	2	–	–	–	–	–	–	–	–	48	58	–	–	108
Vibrio cholerae	131	62	12	5	–	–	–	–	–	104	209	174	190	887
Vibrio parahaemolyticus	81	123	37	46	–	–	–	–	–	99	209	174	190	959

Paràmetres analítics amb resultats informats, per grup de pertinença. Període: 1989–2001

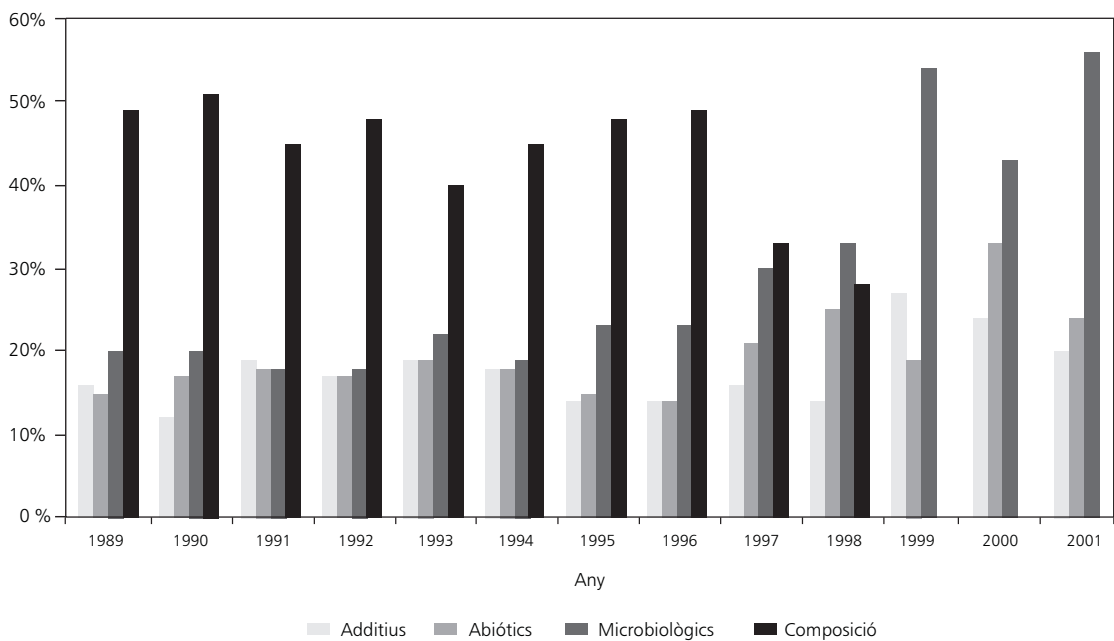
	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	
Composició–qualitat	14.645	13.663	10.014	12.346	9.735	6.638	8.986	7.882	3.656	3.372	0	0	0	90.937
Microbiològics	5.940	5.400	3.959	4.590	5.315	2.695	4.223	3.779	3.299	3.883	3.222	2.466	3.543	52.314
Abiòtics	4.685	4.516	3.956	4.312	4.463	2.635	2.800	2.203	2.249	2.926	1.157	1.893	1.560	39.355
Additius	4.694	3.130	4.185	4.529	4.679	2.671	2.665	2.227	1.787	1.666	1.583	1.348	1.261	36.425
	29.964	26.709	22.114	25.777	24.192	14.639	18.674	16.091	10.991	11.847	5.962	5.707	6.364	219.031





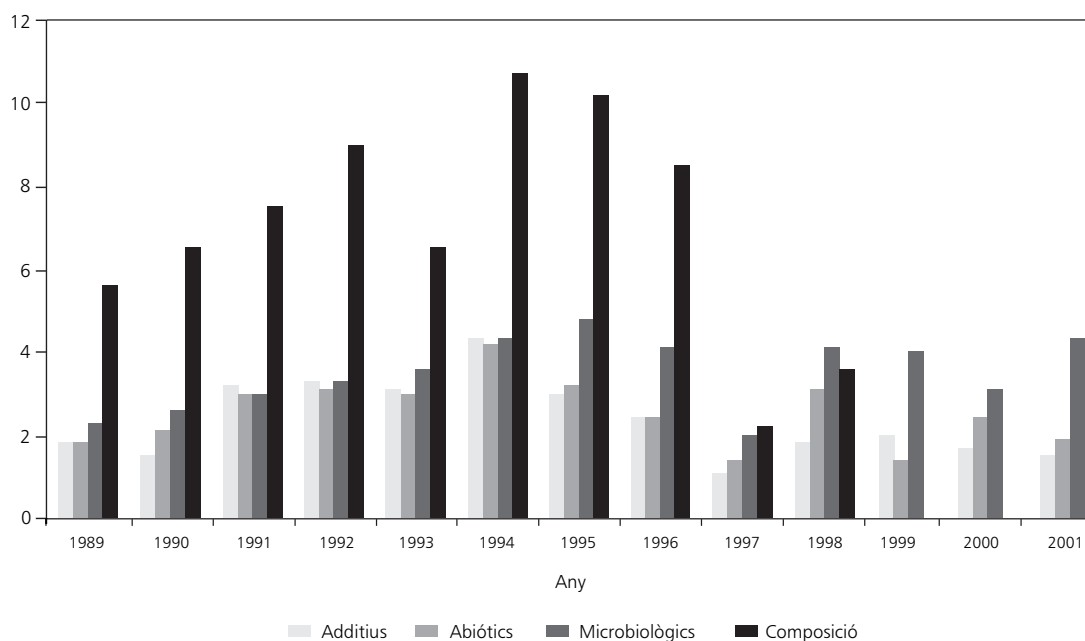
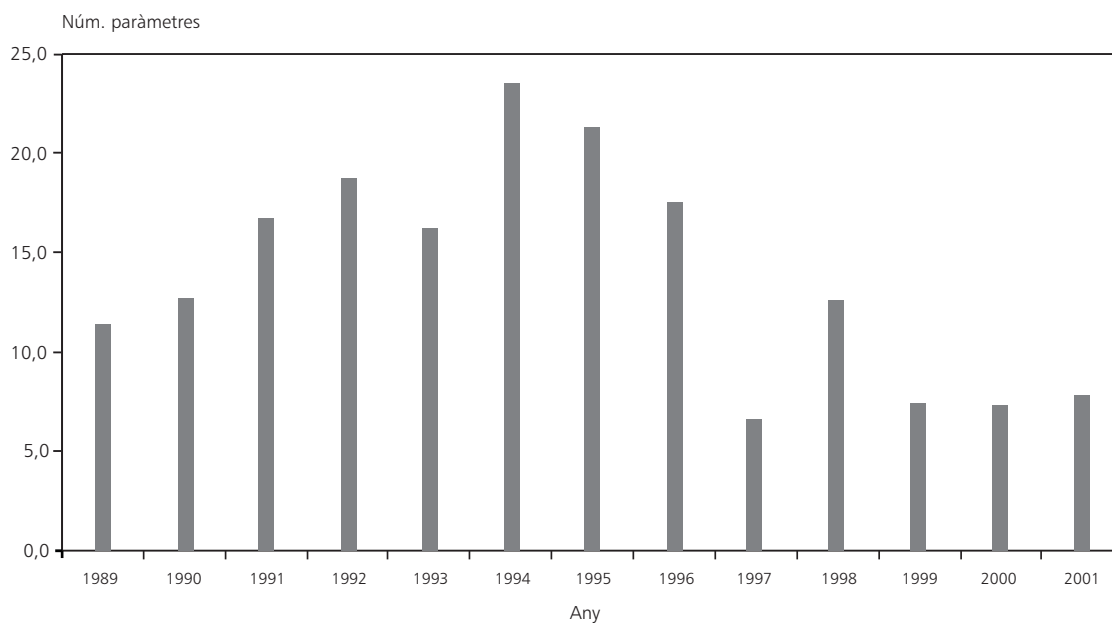
Que si ho expressem en percentatges resulta:

	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	
Composició-qualitat	49%	51%	45%	48%	40%	45%	48%	49%	33%	28%	0%	0%	0%	41%
Microbiològics	20%	20%	18%	18%	22%	19%	23%	23%	30%	33%	54%	43%	56%	24%
Abiòtics	15%	17%	18%	17%	19%	18%	15%	14%	21%	25%	19%	33%	24%	18%
Additius	16%	12%	19%	17%	19%	18%	14%	14%	16%	14%	27%	24%	20%	17%
	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



Paràmetres analítics amb resultats informats (mitjana) per cada mostra recollida. Període: 1989–2001

	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	
Composició–qualitat	5,6	6,5	7,5	9,0	6,5	10,7	10,2	8,5	2,2	3,6	0,0	0,0	0,0	5,6
Microbiològics	2,3	2,6	3,0	3,3	3,6	4,3	4,8	4,1	2,0	4,1	4,0	3,1	4,3	3,2
Abiòtics	1,8	2,1	3,0	3,1	3,0	4,2	3,2	2,4	1,4	3,1	1,4	2,4	1,9	2,4
Additius	1,8	1,5	3,2	3,3	3,1	4,3	3,0	2,4	1,1	1,8	2,0	1,7	1,5	2,2
TOTAL	11,4	12,7	16,7	18,7	16,2	23,5	21,3	17,5	6,6	12,6	7,4	7,3	7,8	13,4



Paràmetres analítics efectuats a cada tipus d'aliment, ordenats pel codi del paràmetre analític.**Període: 1989–2001**

Donada la gran extensió que presenta aquesta informació, no es presenta aquí, sinó com a Annex 1. La següent taula mostra, a tall d'exemple, el format de la informació.

PARAMETRE/ALIMENT	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
51107–Salmonella/1021100– CARN PICADA VEDELLA	1	2	10	11	18	3	1	–	64	85	29	25	8	257
51107–Salmonella/1021200– CARN PICADA OVI	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	–	–	1
51107–Salmonella/1021300– CARN PICADA PORC	1	–	3	3	7	2	20	17	2	53	21	12	8	149
51107–Salmonella/1021500– CARN PICADA DE BOVI	–	–	–	1	–	–	–	–	6	7	2	2	–	18
51107–Salmonella/1021900– CARN PICADA (BARREJA ESPECIES)	–	–	–	–	–	–	–	–	–	12	7	8	1	28
51107–Salmonella/1022000– SALSITXES DE PORCI	4	4	27	28	27	18	32	–	–	57	16	3	1	217

Paràmetres analítics efectuats a cada tipus d'aliment, ordenats pel codi de l'aliment. Període: 1989–2001

Donada la gran extensió que presenta aquesta informació, no es presenta aquí, sinó com a Annex 2. La següent taula mostra, a tall d'exemple, el format de la informació.

ALIMENT/PARAMETRE	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	Total
1512109–LLET UHT SENCERA/ 50140–Bacteris aerobis a 30°C (preinc.30°C/14d)	95	94	22	2	13	–	–	14	1	9	30	19	24	323
1512109–LLET UHT SENCERA/ 50141–Bacteris aerobis a 30°C (preinc.55°C/7d)	62	93	5	–	–	–	–	14	1	9	30	19	24	257
1512109–LLET UHT SENCERA/ 51104–Escherichia coli	32	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	32
1512109–LLET UHT SENCERA/ C08001–Anàlisi de sucres	8	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	8
1512109–LLET UHT SENCERA/ C20100–Resposta detector ecd	–	1	–	–	2	–	–	10	–	9	23	19	24	88

Al web de l'ASPB trobareu tot aquest informe, incloent el model base d'explotació que no consta en l'edició impresa (www.aspb.es/quefem/docs.asp)

C S B Consorci Sanitari de Barcelona

 **Agència
de Salut Pública**