

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

1. REFERENCIA	REFERENCE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Directiva de la Comisión 2002/63/EC del 11 de julio del 2002</li> <li>- Instrucción NOP 2610 "Sampling Procedures For Residue Testing"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commission Directive 2002/63/EC of 11 July 2002</li> <li>- Instruction NOP 2610 "Sampling Procedures For Residue Testing"</li> </ul>

## 2. DEFINITIONS

<p><b>Muestra:</b> una o más unidades seleccionadas entre una población de unidades, o una porción de material seleccionada entre una cantidad mayor de material. La intención de una muestra representativa es ser representativa de un lote, con respecto a su contenido de residuos de plaguicidas y no necesariamente con respecto a otros atributos.</p> <p><b>Muestreo:</b> procedimiento empleado para extraer y constituir una muestra.</p> <p><b>Lote:</b> cantidad de un producto alimenticio entregado en un momento determinado, del cual el muestreador sabe o supone que tiene características uniformes como, por ejemplo, origen, productor, variedad, envasador, tipo de envasado, marcas, etc.</p> <p><b>Nota:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando una remesa está constituida por lotes respecto de los cuales pueda determinarse que proceden de productores diferentes, deberá considerarse cada lote por separado.</li> <li>• Una remesa puede estar constituida por uno o más lotes.</li> </ul> <p>Cuando no puedan establecerse con claridad las dimensiones o límites de cada lote en una remesa de gran envergadura, que constituyan una serie podrán considerarse un lote independiente.</p> <p><b>Muestreador:</b> persona capacitada en materia de procedimientos de muestreo y autorizada para tomar muestras cuando sea necesario.</p> <p><b>Tamaño de la muestra:</b> número de unidades, o cantidad de material, que constituye la muestra.</p>	<p><b>Sample:</b> one or more units selected from a population of units, or a portion of material selected from a greater amount of material. The intention of a representative sample is to be representative of a lot, with respect to its content of pesticide residues and not necessarily with respect to other attributes.</p> <p><b>Sampling:</b> procedure used to extract and constitute a sample.</p> <p><b>Lot:</b> quantity of a food product delivered at a given time, from which the sampler knows or assumes that it has uniform characteristics such as origin, producer, variety, packer, type of packaging, brands, etc.</p> <p><b>Note:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• When a consignment consists of lots for which it can be determined that they come from different producers, each batch should be considered separately.</li> <li>• A consignment may consist of one or more lots.</li> </ul> <p>Where the dimensions or limits of each batch in a large consignment can not be clearly established, they may be considered as a separate batch.</p> <p><b>Sampler:</b> person trained in sampling procedures and authorized to take samples when necessary.</p> <p><b>Sample size:</b> number of units, or amount of material, that constitutes the sample.</p>
--	--

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

<p><b>Unidad:</b> la parte discreta más pequeña de un lote que deberá extraerse para formar la totalidad o parte de una muestra primaria.</p> <p><b>Nota:</b> Frutas y hortalizas frescas, cada fruta, hortaliza o racimo natural de éstas (por ejemplo, uvas) entero constituirán una unidad, salvo en el caso que sea pequeño. Las unidades de productos pequeños envasados podrán delimitarse según se indica en la letra "a". Cuando se pueda utilizar un instrumento de muestreo sin dañar el material, podrán crearse unidades por este medio. Las frutas y Hortalizas no deberán cortarse ni romperse para obtener unidades.</p> <p>a) <b>Materiales envasados:</b> se tomarán como unidades los envases más pequeños. Cuando los envases más pequeñas sean muy grandes, serán objeto de un muestreo a granel, según se indica en la letra "b", Cuando los envases pequeños sean muy pequeños, un conjunto de envases podrá formar la unidad.</p> <p>b) <b>Materiales a granel y envases grandes</b> que sean demasiado voluminosos para ser utilizados individualmente como muestras primarias, las unidades se crearán con un instrumento de muestreo.</p>	<p><b>Unit:</b> the smallest discrete part of a lot that must be extracted to form all or part of a primary sample.</p> <p><b>Note:</b> Fresh fruit and vegetables, each fruit, vegetable or natural bunch of them (eg, grapes) will constitute a unit, except in the case that is small. The units of small packaged products may be delimited as indicated in letter "a". When a sampling instrument can be used without damaging the material, units may be created by this means. Fruits and Vegetables should not be cut or broken to obtain units.</p> <p>a) <b>Packaged materials:</b> the smaller packages will be taken as units. When the smaller packages are very large, they will be sampled in bulk, as indicated in letter "b". When small packages are very small, a set of containers may form the unit.</p> <p>b) <b>Bulk materials and large packages</b> that are too bulky to be used individually as primary samples; units will be created with a sampling instrument.</p>
---	---

### 3. PROCEDIMIENTO

### PROCEDURE

<p><b>3.1. Toma de muestras elementales</b> Las tomas de muestras elementales deberán efectuarse al azar en diversas zonas y a distintos niveles del lote considerando criterios indicados por la oficina central de BIO LATINA como por ejemplo, sospecha de usos de insumos prohibidos, denuncias previas, etc. Cuando se detecte uso de sustancias no autorizadas en un productor del grupo, BIO LATINA debe tomar muestras adicionales a otros productores para determinar si el incumplimiento afecta al grupo en su conjunto.</p>	<p><b>3.1. Elemental Sampling</b> Elementary sampling should be carried out randomly in different areas and at different levels of the lot, considering criteria indicated by BIO LATINA central office, such as suspected uses of prohibited inputs, previous complaints, etc. When use of unauthorized substances is detected in a producer of the group, BIO LATINA must take additional samples from other producers to determine if the breach affects the group as a whole.</p>
---	---

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

<p><b>3.2. Recogida de las muestras primarias:</b> El número mínimo de muestras primarias que han de tomarse de un lote se determina según la tabla (punto 3.4). Cada muestra primaria se tomará de un lugar del lote elegido al azar, en la medida de lo posible. Las muestras primarias deberán contener material suficiente para proporcionar la muestra o las muestras necesarias del lote en cuestión.</p> <p><b>3.3. Preparación de la muestra a granel</b> Las muestras primarias se combinarán y mezclarán perfectamente, si es posible, para formar la muestra a granel.</p> <p>Cuando los procesos de mezcla para formar la muestra a granel resulten inapropiados o inviables, podrá seguirse el procedimiento alternativo descrito a continuación. Cuando los procesos de mezcla o división de la muestra a granel pueda causar daño en las unidades (y por tanto afectar a los residuos), o cuando las unidades sean grandes y no puedan mezclarse para obtener una distribución más uniforme de los residuos, las unidades podrán asignarse aleatoriamente a muestras de laboratorio repetidas al momento de tomar las muestras primarias.</p> <p><b>3.4. Tabla</b> Productos de origen vegetal: descripción de las muestras primarias y tamaño mínimo de las muestras de laboratorio</p>	<p><b>3.2. Collection of primary samples:</b> The minimum number of primary samples to be taken from a batch is determined according to the table (section 3.4). Each primary sample shall be taken from a place of the lot chosen at random, as far as possible. The primary samples shall contain sufficient material to provide the necessary sample or samples of the batch in question.</p> <p><b>3.3. Preparation of the bulk sample</b> The primary samples shall be blended and mixed thoroughly, if possible, to form the bulk sample.</p> <p>When mixing processes to form the bulk sample are inappropriate or unviable, the alternative procedure described below may be followed. When the bulk sample mixing or division processes can cause damage to the units (and therefore affect the waste), or when the units are large and can not be mixed to obtain a more even distribution of the waste, the units may be randomly assigned to repeated laboratory samples at the time of taking the primary samples.</p> <p><b>3.4. Table</b> Products of plant origin: description of primary samples and minimum size of laboratory samples</p>
---	--

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

	Clasificación de los productos	Ejemplos	Naturaleza de las muestras primarias	Tamaño mínimo de la muestra de laboratorios
<b>PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMARIOS DE ORIGEN VEGETAL</b>				
1	Todas las frutas frescas, Todas las hortalizas frescas, incluidas las patatas y las remolachas azucareras y exceptuadas las hierbas aromáticas			
1.1	Productos frescos de tamaño pequeño, unidades generalmente <25g	Bayas, guisantes, aceitunas, café cerezo	Unidades enteras, o envasadas o tomadas con un instrumento de muestreo	1 Kg
1.2	Productos frescos de tamaño medio, generalmente unidades de 25 a 250g	Manzanas, naranjas, banano, Jengibre (Kion)	Unidades enteras	Mínimo 1 Kg
1.3	Productos frescos de tamaño grande, generalmente unidades >250 g	Coles, pepinos, uvas (racimos), mazorcas de cacao	Unidades enteras	Mínimo 2 Kg
2	Legumbres	Judías secas guisantes secos		1 Kg
	Cereales en grano	Arroz, trigo, quinua		1 Kg
	Nueces del árbol	Excepto cocos Cocos		1 Kg 5 unidades
	Semillas oleaginosas	Maní (cacahuete) Ajonjolí		1 Kg
	Otros granos	Café pergamino Café oro Grano de Cacao seco		1 kg
3	Hierbas aromáticas	Perejil fresco	Unidades enteras	0.5 Kg
		Otras hierbas frescas Hojas y tallos de banano		1 kg
<b>ALIMENTOS ELABORADOS DE ORIGEN VEGETAL</b>				
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos alimenticios secundarios de origen vegetal, frutos secos, hortalizas, hierbas aromáticas, lúpulos, productos cerealeros molidos.</li> <li>- Productos derivados de origen vegetal, té, hierbas para infusiones, aceites vegetales, zumos (jugos) y productos varios como por ejemplo, aceitunas transformadas y melazas de cítricos.</li> <li>- Alimentos manufacturados (de un solo ingrediente) de origen vegetal, con o sin medio de envasado o ingredientes menores como sustancias aromatizantes, especias y condimentos, generalmente pre-ensados y listos para el consumo, cocidos o no.</li> <li>- Alimentos manufacturados (de varios ingredientes) de origen vegetal, incluidos los productos con ingredientes de origen animal en los que predominan el o los ingredientes de origen vegetal, panes y otros productos cerealeros cocidos</li> </ul>			
4.1	Productos de elevado valor unitario		Unidades envasadas o tomadas con un instrumento público	0.1 Kg (1)
4.2	Productos sólidos de poco volumen	Lúpulos, té, hierbas para infusiones	Unidades envasadas con un instrumento de muestreo	0.2 Kg
4.3	Otros productos sólidos	Pan, Harina, frutas secas	Unidades envasadas u otras unidades enteras, o tomadas con un instrumento de muestreo	0.5 Kg
4.4	Productos líquidos	Aceites vegetales, jugos (zumos),	Unidades envasadas o tomadas con un instrumento de muestreo	1 Kg
(1) De un producto de valor excepcional elevado podrá tomarse una muestra de laboratorio más pequeña, pero el motivo de ello deberá anotarse en el registro de muestra				

Commodity classification	Examples	Nature of primary sample to be taken	Minimum size of each laboratory sample
<b>PRIMARY FOOD COMMODITIES OF PLANT ORIGIN</b>			

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

1	All fresh fruits, All fresh vegetables including potatoes and sugar beets and excluding herbs			
1.1	Small sized fresh products units generally <25g	Berries, peas, olives, cherry coffee	Whole units, or packages, or units taken with a sampling device	1 Kg
1.2	Medium sized fresh products, units generally 25 to 250g	Apples, oranges, banana, ginger	Whole units	at least 1 Kg
1.3	Large sized fresh products, units generally >250 g	Cabbages, cucumbers, grapes (bunches), cocoa beans	Whole unit(s)	at least 2 Kg
2	Pulses	Beans, dried; peas, dried		1 Kg
	Cereal grains	Rice, wheat, quinoa		1 Kg
	Tree nuts	Except coconuts		1 Kg
		Coconuts		5 unidades
	Oilseeds	Peanuts Sesame		1 Kg
Seeds for beverages and sweets	Parchment coffee Green coffee Dried cocoa beans		1 kg	
3	Herbs	Fresh parsley	Whole units	0.5 Kg
		Others, fresh Leaves and stems of banana		1 kg
<b>PROCESSED FOODS OF PLANT ORIGIN</b>				
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Secondary food commodities of plant origin, dried fruits, vegetables, herbs, hops, milled cereal products</li> <li>- Derived products of plant origin, teas, herb teas, vegetable oils, juices and miscellaneous products e.g. processed olives and citrus molasses</li> <li>- Manufactured foods (single ingredient) of plant origin, with or without packing medium or minor ingredients, such as flavouring agents, spices and condiments, and which is normally pre-packed and ready for consumption with or without cooking</li> <li>- Manufactured foods (multi-ingredient) of plant origin, including products with ingredients of animal origin where the ingredient(s) of plant origin predominate(s), breads and other cooked cereal products</li> </ul>			
4.1	Products of high unit value		Packages or units taken with a sampling device	0.1 Kg (1)
4.2	Solid products of low bulk	Hops, tea, herb tea	Packaged units or units taken with a sampling device	0.2 Kg
4.3	Other solid products	Bread, flour, dried fruit	Packages or other whole units, or units taken with a sampling device	0.5 Kg
4.4	Liquid products	Vegetable oils, juices	Packaged units or units taken with a sampling device	1 Kg
(1) A smaller laboratory sample may be taken from a product of exceptionally high value but the reason for doing so should be noted in the sampling record				

#### 3.5. Muestreo en Predio

#### 3.5. Sampling on site

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

<p>Cuando el muestreo es realizado en predio (campo), este se debe realizar de la siguiente forma:</p> <p>a) Previo al ingreso al sector donde se llevará a cabo el procedimiento de toma de muestra, se solicitará información al dueño o encargado con respecto a los siguientes aspectos: plano general, forma y superficie del o los sectores a muestrear, con estos antecedentes se realizará un croquis del lugar a muestrear.</p> <p>Una vez definida la superficie en la cual se llevará a cabo el procedimiento de toma de muestra, se deberá determinar la cantidad mínima de puntos, según la siguiente tabla:</p>	<p>When the sampling is performed in the field, this should be done as follows:</p> <p>a) Prior to entering the sector where the sampling procedure will be carried out, information will be requested from the owner or manager regarding the following: general plan, form and area of the sector (s) to be sampled; make a sketch of the place to be sampled. Once the area in which the sampling procedure is defined, the minimum number of points must be determined, according to the following table:</p>
---	---

HUERTOS FRUTALES/GRANOS		HORTALIZAS	
Superficie	Cantidad mínima de puntos a muestrear	Superficie	Cantidad mínima de puntos a muestrear
< 2 Hectáreas	9	< 0,5 Hectáreas	9
2 a 6 Hectáreas	13	0,5 a 1 Hectárea	13
7 a 14 Hectáreas	17	1 a 3 Hectáreas	17
Más de 14 Hectáreas	21	Más de 3 Hectáreas	21

GRAINS/ FRUIT ORCHARD		VEGETABLES	
Surface	Minimum number of points to be sampled	Surface	Minimum number of points to be sampled
< 2 Hectares	9	< 0,5 Hectares	9
2 a 6 Hectares	13	0,5 a 1 Hectares	13
7 a 14 Hectares	17	1 a 3 Hectares	17
More than 14 Hectares	21	More than 3 Hectares	21

<p><u>Muestras de suelo:</u> Recorra los lotes al azar en forma de zigzag (figura 1) y cada 15 o 30 pasos tome una submuestra, limpiando la superficie del terreno. Las submuestras deben ser tomadas entre 20 y 30 cm de profundidad. Luego de tener todas las</p>	<p><u>Soil samples:</u> Route the lots randomly in a zigzag pattern (figure 1) and take a sub-sample every 15 or 30 steps, cleaning the soil surface. Sub-samples should be taken between 20 and 30 cm deep. After having all the subsamples in the bag (according to the sampling table),</p>
---	--



## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

<p>submuestras en la bolsa (según el cuadro de muestreo en predio) se mezclan homogéneamente, se cuartea (figura 2) y se toma 3 kg (1kg laboratorio, 1kg operador, 1kg BIO LATINA). Esta es la muestra compuesta requerida para el análisis.</p>	<p>they are mixed homogeneously, cuartea (figure 2) and taken 3 kg (1kg laboratory, 1kg operator, 1kg BIO LATINA). This is the composite sample required for analysis.</p>
<p><u>Muestras de material vegetativo:</u> Recorra los lotes al azar en forma de zigzag (figura 1) y cada 15 o 30 pasos tome una submuestra, (tallo, hojas, raíz, flores o frutos). Las submuestras deben ser tomadas cumpliendo los protocolos de BIO LATINA en la toma de muestra (material aseptico como bolsas, guantes, palas, tijeras, otros), es válido tomar muestras de plantas que se encuentran en la misma parcela pero que no son objetos de la certificación (inclusive malas hierbas).</p> <p>Luego de tener todas las submuestras en la bolsa (según el cuadro de muestreo en predio) se mezclan homogéneamente, se cuartea (figura 2) y se toma 3 kg (1kg laboratorio, 1kg operador, 1kg BIO LATINA). Esta es la muestra compuesta requerida para el análisis.</p> <p><u>Muestras en centros de acopio, almacenes o elaboración:</u> Las muestras se toman al azar de los envases que se encuentran en las instalaciones, tomándose una cantidad apropiada por cada envase (sacos, cajas, etc.) para luego ser homogenizada y obtener una cantidad de 3 Kg (1kg laboratorio, 1kg operador, 1kg BIO LATINA). Esta es la muestra compuesta requerida para el análisis.</p> <p>Es importante que los lotes a muestrear estén plenamente identificados como productos orgánicos, evitando de esta</p>	<p><u>Samples of vegetative material:</u> Route the lots randomly in zigzag form (figure 1) and take a subsample, (stem, leaves, root, flowers or fruits) every 15 or 30 steps. The subsamples must be taken according to the protocols of BIO LATINA in the sampling (aseptic material as bags, gloves, shovels, scissors, others), it is valid to take samples of plants that are on the same plot but are not objects of certification (including weeds).</p> <p>After having all the subsamples in the bag (according to the sampling table), they are mixed homogeneously, quartered the sample (figure 2) and taken 3 kg (1kg laboratory, 1kg operator, 1kg BIO LATINA). This is the composite sample required for analysis.</p> <p><u>Samples in collection centers, warehouses or processing:</u> Samples are taken at random from the containers found in the facilities, taking an appropriate amount for each container (sacks, boxes, etc.) and then being homogenized and obtaining an amount of 3 kg (1kg laboratory, 1kg operator, 1kg BIO LATINA). This is the composite sample required for analysis.</p> <p>It is important that the batches to be sampled be fully identified as organic products, thus avoiding sampling conventional batches of the same product, which may vary the results.</p>

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

manera muestrear lotes convencionales del mismo producto, lo cual puede variar los resultados.

Figura 1 Toma de muestra del predio en zigzag  
Figure 1 Zigzag Site Sampling

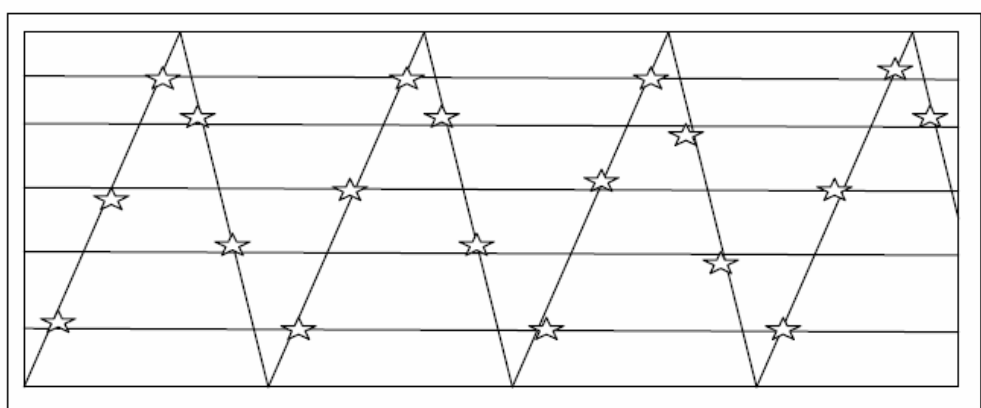
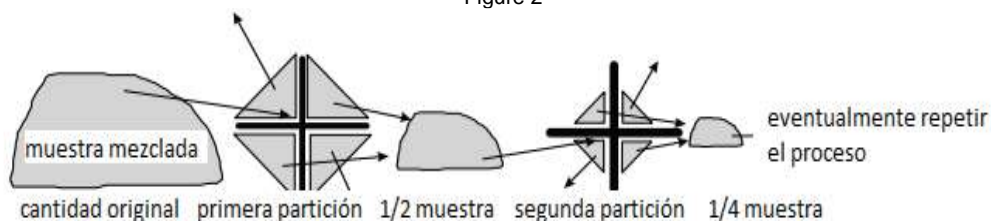


Figura 2  
Figure 2



<p>b) Las muestras se colocan en bolsas y se cierra con el precinto de seguridad.</p> <p>c) Se procede al llenado del documento (KB1) en el cual figuran los códigos que están en el precinto de seguridad según corresponda (muestra para el laboratorio, contra muestra para el operador y contra muestra para BIO LATINA).</p>	<p>b) The samples are placed in bags and closed with the security seal.</p> <p>c) The document (KB1) is filled in, which contains the codes that are in the security seal as appropriate (sample for laboratory, counter-sample for operator and counter-sample for BIO LATINA).</p>
---	--



## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

4. ENVÍO DE MUESTRAS AL LABORATORIO	4. SENDING SAMPLES TO THE LAB
<p>Las muestras que serán enviadas al laboratorio deben ser tratadas y almacenadas con cuidado. Cuando se almacenen, hacerlo en un contenedor que cumpla con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Evitar que la muestra sea sometida a altas temperaturas</li> <li>b) Procurar la muestra no sea dañada (que conserve sus propiedades físicas)</li> <li>c) Las muestras deben ser enviadas lo antes posible (como máximo 5 días)</li> </ol>	<p>Samples to be sent to the laboratory should be carefully treated and stored. When stored, do so in a container that complies with the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Prevent the sample from being subjected to high temperatures</li> <li>b) Make sure the sample is not damaged (preserving its physical properties)</li> <li>c) Samples must be sent as soon as possible (at most 5 days)</li> </ol>

5. MANTENIMIENTO CADENA DE CUSTODIA Y LA INTEGRIDAD DE LA MUESTRA	5. MAINTAINING CHAIN OF CUSTODY AND THE INTEGRITY OF THE SAMPLE
<p>La cadena de custodia garantiza la posesión cronológica de las muestras desde el colector de muestra a la empresa de transporte al laboratorio.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cada muestra deberá ser envasada por el recolector de muestras utilizando las precauciones necesarias para evitar la contaminación de la muestra de mezcla o contacto con sustancias prohibidas.</li> <li>b) Las muestras de los productos frescos se deben tomar usando guantes (los guantes de látex o de goma limpios) y retirado de los contenedores de almacenamiento de la planta con un utensilio limpio.</li> <li>c) Los recolectores de muestras deben evitar incluir el exceso de suciedad y follaje (según el caso) a partir de muestras de campo.</li> </ol>	<p>The chain of custody guarantees the chronological possession of the samples from the sample collector to the transport company to the laboratory.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Each sample shall be packaged by the sample collector using the necessary precautions to avoid contamination of the mixing sample or contact with prohibited substances.</li> <li>b) Samples of fresh products should be taken using gloves (clean latex or rubber gloves) and removed from the storage containers of the plant with a clean utensil.</li> <li>c) Sample collectors should avoid including excess soil and foliage (as appropriate) from field samples.</li> </ol>

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

<p>d) Las muestras deben ser colocadas en una bolsa de plástico limpia (u otro receptáculo requerido por un determinado laboratorio) y ser sellada con el precinto de seguridad (código de identificación único) para proporcionar un sellado a prueba de manipulaciones.</p> <p>e) Las muestras deben ser acompañadas por el registro de toma de muestra (KB1), el cual debe de ser firmado y fechado por el recolector de la muestra y el operador.</p> <p>f) Todas las muestras deben llegar al laboratorio en un tiempo máximo de 5 días.</p> <p>g) Las muestras de material vegetal frescos deben refrigerarse, para ello deben utilizar neveras de campo o bolsas de refrigeración, hay que asegurarse que la temperatura de la muestra se mantenga por debajo de 8°C, para esto se recomienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Congelar la muestra después de su recogida</li> <li>• Utilizar para envío neveras de campo, cajas de poliestireno expandible (Tecnopor) o bolsas de refrigeración u otro recipiente que aisle bien.</li> <li>• Introducir a las bolsas, las muestras en estado congelado.</li> <li>• Añadir un elemento frigorífico por muestra (ejm: Gel pack nuevos, los cuales se descartarán al recepcionar la muestra)</li> </ul>	<p>d) Samples should be placed in a clean plastic bag (or other receptacle required by a particular laboratory) and be sealed with the security seal (unique identification code) to provide a tamper-proof seal</p> <p>e) The samples must be accompanied by the sample collection register (KB1), which must be signed and dated by the sample collector and the operator.</p> <p>f) All samples must reach the laboratory within a maximum of 5 days.</p> <p>g) The samples of fresh plant material should be refrigerated, using field coolers or cooling bags, make sure that the temperature of the sample is kept below 8°C, for this it is recommended:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freeze sample after collection</li> <li>• Use for field coolers, expandable polystyrene boxes or cooling bags or another container that isolates well.</li> <li>• Insert frozen samples into bags.</li> <li>• Add one refrigerating element per sample (e.g.: new gel packs, which will be discarded upon receipt of the sample)</li> </ul>
---	--

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

<p>h) Los recolectores de muestra deben mantener en todo momento la integridad orgánica de la muestra, hasta el momento del envío al laboratorio. Si las muestras se transportan fuera del lugar de recojo deben mantenerse refrigerado hasta el momento de su envío.</p> <p>i) Las muestras, de preferencia, deben ser tomadas en los últimos días de la inspección.</p> <p>j) Los alimentos procesados que normalmente se almacena a temperatura ambiente (por ejemplo, hortalizas, enlatados, mantequilla de maní, aceites, etc.) pueden ser transportados a temperatura ambiente por tierra.</p>	<p>h) Sample collectors must maintain the organic integrity of the sample at all times, up to the time of shipment to the laboratory. If the samples are transported outside the collection site, they must be kept refrigerated until they are sent.</p> <p>i) Samples should preferably be taken in the last days of the inspection.</p> <p>j) Processed foods normally stored at room temperature (e.g., vegetables, canned, peanut butter, oils, etc.) can be transported at room temperature by land.</p>
--	--

<b>6. INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES PARA ENVIAR LAS MUESTRAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PESTICIDAS</b>	<b>6. INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR SENDING FRUIT AND VEGETABLE SAMPLES FOR ANALYSIS OF PESTICIDE RESIDUES</b>
---	---

<p>Asegurarse que:</p> <p>a) La muestra sea representativa a un lote o a una población de unidades</p> <p>b) Los guantes, bolsas, precintos de seguridad, <b>gel pack</b> sean de primer uso, estén en buenas condiciones y no estén contaminados.</p> <p>c) Las neveras de campo o bolsas de refrigeración estén en buenas condiciones</p> <p>d) El equipo de muestreo este limpio y en buenas condiciones.</p>	<p>Ensure that:</p> <p>a) The sample is representative of a lot or population of units</p> <p>b) Gloves, bags, safety seals, <b>gel packs</b> are first use, are in good condition and are not contaminated.</p> <p>c) <b>Refrigerators or cooling bags are in good condition</b></p> <p>d) The sampling equipment is clean and in good condition.</p>
--	--

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

### GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

<p>e) Cerrar las bolsas muy bien: utilizar un nudo fuerte, las bolsas deben estar herméticamente cerradas con su respectivo precinto de seguridad.</p>	<p>e) Close the bags very well: use a strong knot, the bags must be hermetically sealed with their respective security seal.</p>
<p>f) Registrar y hacer firmar al operador el documento registro de toma de muestra (KB1)</p> <p>g) El responsable de la muestra debe vigilar permanentemente la muestra.</p> <p>h) El tiempo en que la muestra debe llegar desde el punto de toma de muestra hasta el laboratorio debe ser de 5 días como máximo. Utilizar un servicio Courier.</p>	<p>f) Register and have the operator sign the sample collection record (KB1)</p> <p>g) The person in charge of the sample must permanently monitor the sample.</p> <p>h) The time in which the sample must arrive from the sampling point to the laboratory should be a maximum of 5 days. Use a Courier service.</p>
<p>i) Las muestras de material vegetal frescos deben refrigerarse, para ello deben utilizar neveras de campo o bolsas de refrigeración, hay que asegurarse que la temperatura de la muestra se mantenga por debajo de 8°C, para esto se recomienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Congelar la muestra después de su recogida</li> <li>• Utilizar para envío neveras de campo, cajas de poliestireno expandible (Tecnopor) o bolsas de refrigeración u otro recipiente que aisle bien.</li> <li>• Introducir a las bolsas, las muestras en estado congelado.</li> <li>• Añadir un elemento frigorífico por muestra (ej.: Gel pack nuevos, los cuales se descartarán al recepcionar la muestra)</li> </ul>	<p>i) The samples of fresh plant material should be refrigerated, using field coolers or cooling bags, make sure that the temperature of the sample is kept below 8°C, for this it is recommended:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freeze sample after collection</li> <li>• Use for field coolers, expandable polystyrene boxes or cooling bags or another container that isolates well.</li> <li>• Insert frozen samples into bags.</li> <li>• Add one refrigerating element per sample (e.g.: new gel packs, which will be discarded upon receipt of the sample)</li> </ul>

## GUIA PARA LA TOMA, CONSERVACIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

GUIDE FOR TAKING, PRESERVATION AND SHIPMENT OF SAMPLES

j) Registrar la muestra en el documento de recepción del laboratorio que va a realizar el análisis.

j) Register the sample in the receipt document of the laboratory that will perform the analysis.