



**CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUERIDA PARA EL ENSAYO**  
DIVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – UNIDAD DE MANEJO DE MUESTRAS E INTEGRACION DE RESULTADOS

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA
<b>Aceites Comestibles</b>	Ajonjolí Algodón Canola Girasol Maíz Maní Soya Oliva	3 unidades: $\geq$ 1 litro ó 4 unidades: $\geq$ 500 ml
<b>Aderozos y Salsas</b>		2 unidades: $\geq$ 300 g ó 6 unidades (EEC)
<b>Aditivo Alimentarios</b>	Acentuadores del Sabor Antioxidantes Colorantes Naturales, Artificiales y sus Lacas Edulcorantes Artificiales Saborizantes, Aromatizantes Artificiales (Esencias, Oleorresinas) Sustancias Conservadoras	1 unidad: $\geq$ 300 g ó ml
<b>Cultivos Iniciadores</b>		
<b>Aguas</b>	Agua Potable Envasada o Gasificada	4 unidades: 1 litro 6 unidades: 500 ml 3 unidades si es > 1 litro
<b>Alimentos Colados y Picados Envasados para Lactantes</b>	Colados o Picados de Frutas Colados o Picados de Vegetales Comidas de Carne Desayunos colados Flanes y Pudines Sopas	8 unidades: $\geq$ 300 g
<b>Alimentos Elaborados</b>	Arepas, Empanadas, tequeños Cachapas Pasticho Pastelitos Rellenos, dedos de Mozzarella Tortas	2 unidades: $\geq$ 500 g
<b>Alimentos Elaborados a base de Cereales para Niños de Pecho y Niños de Corta Edad</b>	Bizcochos Galletas Pastas Alimenticias	2 unidades: $\geq$ 500 g



**CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUERIDA PARA EL ENSAYO**  
DIVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – UNIDAD DE MANEJO DE MUESTRAS E INTEGRACION DE RESULTADOS

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA
<b>Arroz</b>	Blanco de Grano Largo Blanco Integral Blanco Parboiled	3 unidades: 1 Kg 4 unidades: 1 Kg si es enriquecido con vitaminas y/o minerales
<b>Avena en Hojuelas</b>		4 unidades: $\geq 500$ g
<b>Azúcar</b>	Blanco Crudo Lavado Refinado	3 unidades: $\geq 500$ g
<b>Bebidas Alcohólicas</b>	Aguardiente Almañac Arrope Bebidas con Soda Blending para preparar Brandy Cerveza Cognac Cóctel Cocuy Champaña Destilado de Vino Destilado de Orujo Ginebra Licor Crema Vermouth Licor Dulce Licor Seco Mistela Piscos Ponche Ron Sangría Sidra Tequila Vinos y Espumantes Vodka Whisky	2 unidades: $\geq 700$ ml ó 4 unidades: 500 ml ó 6 unidades: 250 ml
<b>Bebidas Energéticas</b>		10 unidades: $\leq 250$ ml ó 7 unidades: $\geq 500$ ml



**CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUERIDA PARA EL ENSAYO**  
DIVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – UNIDAD DE MANEJO DE MUESTRAS E INTEGRACION DE RESULTADOS

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA
<b>Bebidas gaseosas</b>		8 unidades: $\leq 250$ ml ó 7 unidades: $\geq 500$ ml
<b>Cacao y derivados</b>		2 unidades: $\geq 500$ g
<b>Café</b>	Instantáneo Molido Soluble Tostado	2 unidades: $\geq 500$ g
<b>Caramelos</b>	Blando Duro Polvo Rallado Tipo chupeta blandos o con relleno Tipo Chupeta, sin relleno ni chicle	3 unidades: $\geq 300$ g
<b>Cereales para Desayuno</b>		2 unidades: $\geq 500$ g ó 4 unidades: $\geq 500$ g si es enriquecido con vitaminas y minerales
<b>Chocolates y Análogos de Chocolate</b>		3 unidades: $\geq 300$ g
<b>Complementos Alimenticios de Vitaminas y Minerales</b>		5 unidades: $\geq 250$ g ó 9 unidades (EEC)
<b>Conservas de Origen Vegetal</b>		7 unidades: $\geq 250$ g
<b>Cuajo en Polvo o Pastillas</b>		2 unidades: $\geq 300$ g
<b>Cuajo Líquido</b>		
<b>Especies y Condimentos</b>	Apio España, canela, Cebollín, cebolla, Cúrcuma Albahaca, ajo, Anís Curry, Condimentos con Sal Agregada Hinojo, Jengibre Mejorana, Laurel Mostaza, Nuez moscada, Onoto, Toronjil, Romero, Vainilla	2 unidades: $\geq 300$ g
<b>Fórmulas Alimenticias Adaptadas para Lactantes</b>		4 unidades: $\geq 500$ g
<b>Frutas, Vegetales y Derivados</b>	Pulpas Congeladas Concentrados Jaleas Jugos y Néctares Mermeladas	4 unidades: $\geq 500$ g o ml ó 8 unidades: $\geq 500$ g (ECC)



**CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUERIDA PARA EL ENSAYO**  
DIVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – UNIDAD DE MANEJO DE MUESTRAS E INTEGRACION DE RESULTADOS

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA
<b>Galletas</b>	Dulces Con Cobertura Con Relleno Wafer Saladas Sin Cobertura Sin Relleno	2 unidades: $\geq 300$ g ó 4 unidades: $\geq 300$ g si es enriquecido con vitaminas y/o minerales
<b>Golosinas Dulces</b>	Mazapán Rosquillas Suspiros Turrone	2 unidades: $\geq 500$ g
<b>Goma de Mascar</b>	Con Relleno	3 unidades: $\geq 250$ g
	Sin Relleno	2 unidades: $\geq 250$ g
<b>Grasa Animales y Vegetales (Manteca)</b>		3 unidades: $\geq 500$ g
<b>Harinas</b>	Arroz Integral Maíz Soya Trigo	4 unidades: $\geq 500$ g
<b>Helados</b>		6 unidades: $\geq 500$ g
<b>Huevos</b>	Clara Entero Yema	2 unidades: $\geq 500$ g ó ml
<b>Infusiones</b>	Flores Hojas Tallos	2 unidades: $\geq 500$ g ó ml
<b>Leche Condensada</b>		3 unidades: $\geq 300$ g
<b>Leche Evaporada</b>		7 unidades: $\geq 350$ g
<b>Leche en Polvo</b>	Completa Descremada Deslactosada Semidescremada	3 unidades: $\geq 1$ Kg
<b>Leche Pasteurizadas y Derivados</b>	Completa Descremada Semidescremada Bebidas Lácteas a base de Yogurt Bebidas Chocolatadas Chica	2 unidades: $\geq 1$ Lt ó 4 unidades: $\geq 1$ Lt si está enriquecido con vitaminas y minerales

**CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUERIDA PARA EL ENSAYO**  
 DIVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – UNIDAD DE MANEJO DE MUESTRAS E INTEGRACION DE RESULTADOS

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA
Leche UHT	Completa Descremada Deslactosada Semidescremada	7 unidades: $\geq 1$ Lt
Malta		10 unidades: $\geq 250$ ml
Mantequilla		4 unidades: $\geq 500$ g
Margarina		
Masa Congelada y/o Refrigerada a Base de Harina de Trigo		2 unidades: $\geq 300$ g
Mayonesa		3 unidades: $\geq 500$ g
Mezcla Deshidratada para Caldo y Sopas	Compacto Granulado Pastoso (Cubito) Polvo	2 unidades: $\geq 300$ g
Mezcla Deshidratada para hacer Flan, Pudín y Quesillo		
Mezcla Deshidratada para preparar Bebidas Instantáneas	Granulado Polvo	2 unidades: $\geq 300$ g ó 5 unidades: $\geq 300$ g si está enriquecido con vitaminas y minerales
Mezclas Lácteas		2 unidades: $\geq 300$ g ó 4 unidades: $\geq 300$ g si es enriquecido con vitaminas y/o minerales
Mezcla para hacer Gelatina y Gelatina Preparada		
Miel de Abejas		2 unidades: $\geq 300$ g
Mostaza		
Frutos Secos y Tostados	Avellana Maní Merey Nueces Pistacho	
Nutrición Líquida, Alimentos Líquidos para Lactantes		4 unidades: $\geq 300$ ml ó 8 unidades (EEC)
Pan		2 unidades: $\geq 500$ g ó 4 unidades: $\geq 500$ g si está enriquecido con vitaminas y minerales
Pasta Alimenticia		
Postres	Dulce de Leche Flan Quesillo	2 unidades: $\geq 300$ g ó 6 unidades (EEC)
Premezcla de Minerales o Ferrovitamínicas		2 unidades: $\geq 50$ g ó ml



**CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUERIDA PARA EL ENSAYO**  
DIVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – UNIDAD DE MANEJO DE MUESTRAS E INTEGRACION DE RESULTADOS

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA
<b>Productos Cárnicos</b>	Carne fresca y Productos a base de Carne ( muchacho redondo, carne mechada, carne guisada, pollo mechado) Chicharrones Chorizo Cocido Chorizo Seco Chuleta Ahumada Espalda Cocida Fiambre Hamburguesa Jamón Cocido Jamón Crudo Curado Lomo Embuchado Mortadela Morcilla Pastrami Paté Pechuga Cocida Peperoni Pollo Entero Productos Cárnicos Congelados ( nuggets de pollo y/o carne, tortitas tipo hamburguesas) Productos Marinados de pollo o carne Roast Beef Salami Cocido Salchicha Cocida Salchichón Tocineta	2 unidades: $\geq$ 500 g
	Carne de Almuerzo (Luncheon Meat) Carne de Res Curada ( Corned Beef) Jamón Endiabado Pasta de Hígado)	7 unidades (ECC)



**CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUERIDA PARA EL ENSAYO**  
DIVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – UNIDAD DE MANEJO DE MUESTRAS E INTEGRACION DE RESULTADOS

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA
<b>Productos Derivados del Tomate</b>	Pasta de Tomate Puré de Tomate Salsa de Tomate Salsa a base de Tomate Tomates al Natural	7 unidades (ECC)
<b>Productos Marinos</b>	Anchoas y/o Pasta de Anchoas Anguilas Atún Bacalao Berberechos Bivalvos (Mejillones, chipichipi, ostras, otros) Caballas Calamares Camarones Cangrejos Huevas de Salmón Jurel Navajas o Navajuelas Paellas Pulpo Salmón Surimi	3 unidades: $\geq 300$ g ó 7 unidades (EEC)
	Atún en Conserva y Productos a base de Atún en Conserva Pepitonas en Conserva Sardinas en Conserva	7 unidades (ECC)
<b>Productos Varios</b>	Colágeno Creatina Fibroquitina Hemoglobina Sales de Cura Saborizantes a base de pollo, carne y/o pescado Salsa para Carnes Proteína en Polvo Sangre de Bovino	2 unidades: $\geq 300$ g

**CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUERIDA PARA EL ENSAYO**  
 DIVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – UNIDAD DE MANEJO DE MUESTRAS E INTEGRACION DE RESULTADOS

TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA
<b>Quesos</b>	Blanco ( Pasteurizado, de Mano, Mozzarella, Guayanés, de Búfala, Ricotta) Madurados (Edam, Gouda, Munster, Enmental, Provolone, Parmesano) Fundido en Barra Queso Crema	2 unidades: $\geq 500$ g
	Queso Fundido para untar	2 unidades: $\geq 500$ g ó 6 unidades (EEC)
<b>Sabores Artificiales de Queso y Mantequilla</b>		2 unidades: $\geq 300$ g
<b>Sal Comestible</b>		
<b>Snacks</b>	Chicharrón Papas Fritas Palitos de Maíz con Queso Platanitos Tostoncitos	2 unidades: $\geq 300$ g
<b>Untable de Margarina</b>		3 unidades: $\geq 500$ g
<b>Suero Dulce en Polvo</b>		2 unidades: $\geq 300$ g ó 3 unidades: $\geq 300$ g si es enriquecido con vitaminas y minerales
<b>Suero Pasteurizado</b>		3 unidades: $\geq 1$ Lt ó 4 unidades: $\geq 1$ Lt si es enriquecido con vitaminas y minerales
<b>Yogurt Firme o Líquido (natural o con agregados y edulcorantes artificiales)</b>	Descremado Entero Semidescremado	2 unidades: $\geq 300$ g ó 4 unidades: $\geq 300$ g si es enriquecido con vitaminas y/o minerales
	UHT	6 unidades ó 7 unidades si es enriquecido con vitaminas y minerales

**Observaciones:**

Para los Productos Alimenticios que requieran análisis individuales o complementarios tales como: micotoxinas, parásitos, residuos de plaguicidas, metales tóxicos, vitaminas, minerales, aminoácidos, gluten, entre otros; la cantidad de muestra a consignar dependerá del tipo de muestras y está puede ser consultada a través del correo: [divcalimentos@inhrr.gob.ve](mailto:divcalimentos@inhrr.gob.ve)



**CANTIDAD MÍNIMA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS REQUERIDA PARA EL ENSAYO**  
DIVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – UNIDAD DE MANEJO DE MUESTRAS E INTEGRACION DE RESULTADOS

<b>CONTROL DE REVISIONES</b>						
<b>Nº Revisión</b>	<b>Fecha de Aprobación</b>	<b>Nº Página(s)</b>	<b>Descripción</b>	<b>Elaborado</b> (Nombre, apellido y fecha)	<b>Revisado</b> (Nombre, apellido y fecha)	<b>Aprobado</b> (Nombre, apellido y fecha)
0	Marzo 2008	8	Emisión del Documento	Carla Gutierrez	Marbelia Delgado	Alicia Zambrano
1	Enero 2016	9	Ver Formulario F-GCDR-001 Solicitud de Modificación de Documentos Nº RM-001-2016	José F. Zabaleta	Vincenza Trombino	Alicia Zambrano

Códigos de documentos relacionados: **P-DARM-007**  
**P-DARM-008**