



# INSTRUCCIÓN TÉCNICA

## Toma de muestra

IT-07-02-01 Ed.04  
Página 1 de 6

### INDICE

1 OBJETO Y ALCANCE.....	1
2 REFERENCIAS.....	2
3 DESARROLLO.....	2
3.1 Selección de la muestra.....	2
3.1.1 Auditorías de certificación, seguimiento y complementarias.....	2
3.1.2 Programa de vigilancia: control de producto.....	3
3.2 Identificación de la muestra.....	3
3.2.1 Identificación muestras DOP Queso Tetilla.....	3
3.2.2 Identificación muestras laboratorio.....	4
3.3 Conservación y transporte de las muestras.....	5
3.3.1 EN QUESERÍA.....	5
3.3.2 EN LA DOP QUESO TETILLA.....	5
3.3.3 EN EL LABORATORIO.....	5
4 REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS.....	6
5 MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR.....	6

Elaborado por:

Mari Sé Mosteiro Zapata

Revisado y aprobado por: 20/10/2022



Javier Sampayo Menéndez



## **1 OBJETO Y ALCANCE**

El objeto de esta instrucción es definir la metodología empleada por la DOP Queso Tetilla para la toma de muestra de queso en el transcurso de las actividades de certificación de producto del organismo de certificación, asegurando su custodia, correcta manipulación, conservación y trazabilidad hasta el momento de su análisis.

Esta instrucción es de aplicación a todas las tomas de muestra de producto realizadas durante las siguientes actividades de certificación y del programa de vigilancia:

- Auditorías de certificación
- Auditorías de seguimiento
- Auditorías complementarias
- Control del producto

## **2 REFERENCIAS**

- Procedimiento P-07-02 Gestión de la certificación.
- UNE-EN ISO/IEC17025 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

## **3 DESARROLLO**

### **3.1 Selección de la muestra**

La selección de la muestra se realizará siempre en presencia del personal del centro elaborador escogiendo quesos con una maduración no superior a 12 días desde el día siguiente de su elaboración.

La toma de muestra puede ser realiza por el auditor de la DOP Queso Tetilla o bien por el técnico de laboratorio, atendiendo a las casuísticas que se describen a continuación.

El responsable de la toma de muestra, registrará toda la información de este proceso en el formulario correspondiente:

- Acta de analítica (F-07-02/15), en caso del auditor de la DOP Queso Tetilla.
- Acta de recollida de muestra, en caso del técnico de laboratorio.

#### **3.1.1 Auditorías de certificación, seguimiento y complementarias**

El auditor procederá a la selección una muestra compuesta por quesos del mismo lote (entre 2 y 9 en función de la solicitud de contradictorio), a las que se realizarán las siguientes analíticas:



## INSTRUCCIÓN TÉCNICA Toma de muestra

IT-07-02-01 Ed.04  
Página 3 de 6

- Análisis inicial: se destinará uno para el para el laboratorio (análisis físico, físico-químico y microbiológico) y uno para el análisis sensorial. El análisis microbiológico sólo se realizará en la primera toma de muestra, vinculada a la auditoría de certificación.
- En el caso de que el operador solicite expresamente el análisis contradictorio se realizará también la toma de muestra para el mismo, que constará de:
  - Seis quesos para el análisis del laboratorio del parámetro no conforme (físico-químico y/o microbiológico): tres destinarán al análisis contradictorio (análisis de parámetro no conforme en los tres quesos) y tres quesos se destinarán al análisis dirimente (análisis de parámetro no conforme en los tres quesos), frente al resultado desfavorables del laboratorio. Se podrá prescindir de la selección de los quesos del dirimente siempre que el operador renuncie a este análisis de comprobación y asuma el resultado del análisis contradictorio. Este hecho debe quedar reflejado en el Acta de analítica (F-07-02/15).

### 3.1.2 Programa de vigilancia: control de producto

El personal técnico del laboratorio, realiza la selección de un queso para el análisis físico y físico químico de control mensual del producto, siguiendo las instrucciones de la DOP Queso Tetilla, en cuanto al periodo mínimo de maduración del queso.

En caso de que el operador solicite análisis contradictorio ante la no conformidad notificada por la DOP Queso Tetilla ante resultados desfavorable del análisis realizado, se seleccionarán tres nuevos quesos del mismo lote (o seis en caso de que el operador solicite también análisis dirimente). Esta selección y toma de muestras la realizará el personal técnico del laboratorio y la información quedará registrada en el acta de toma de muestra.

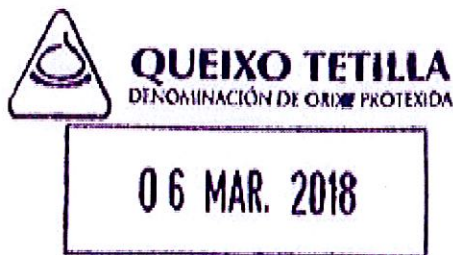
## 3.2 Identificación de la muestra

La toma de muestra ha de realizarse en condiciones lo más higiénicas posibles, procediendo el responsable de la toma de muestra, al lavado previo de manos o bien a la utilización de guantes de nitrilo limpios.

### 3.2.1 Identificación muestras DOP Queso Tetilla

Cada muestra será unitariamente marcada mediante tinta alimentaria, con el sello de la DOP, y serán separadas físicamente del resto de la producción, asegurando que no exista confusión entre los quesos que componen la muestra y los restantes quesos existentes.

	<b>INSTRUCCIÓN TÉCNICA</b> <b>Toma de muestra</b>	IT-07-02-01 Ed.04 Página 4 de 6
--	--	------------------------------------



Cada queso irá marcado con la siguiente información mínima:

- Organismo que realiza el muestreo: DOP Queso Tetilla
- Fecha de realización del muestreo

Los quesos marcados se depositarán en un recipiente específico para ello, una cesta que permita la transpiración del queso y facilite que prosiga su proceso de maduración. La cesta será marcada por el responsable de la toma de muestra, con la siguiente información y será precintada para evitar que el contenido pueda ser manipulado por terceros:

- Trazabilidad de la toma de muestra: fecha y código de auditoría.
- Trazabilidad a la producción: lote/ fecha de elaboración

Las muestras marcadas serán custodiadas por el operador hasta el momento de su recogida por parte del auditor/ laboratorio. Las restantes muestras marcadas, serán liberadas por el operador pasados 5 días tras la recogida de la última muestra, sin notificación de resultados desfavorables por parte del laboratorio o de la DOP Queso Tetilla.

En caso de notificación de productos no aptos, será el operador el que determine el uso final del mismo, atendiendo a las restricciones de comercialización de la DOP Queso Tetilla o bien a los requisitos sanitarios pertinentes.

La codificación de la muestra se realizará en el momento de su recogida, asignando un número de tres dígitos, correlativo desde el inicio del año, asegurando que el período de maduración cumple con los requisitos establecidos: entre 8-12 días.

### **3.2.2 Identificación muestras laboratorio**

El técnico de laboratorio, en el momento de la recogida de las muestras, procede a su identificación mediante etiqueta adhesiva, siguiendo la siguiente codificación: XXXX-AAAAA, Siendo XXXX el año en curso y AAAAA, un número correlativo desde el inicio del año.

Disponen de un juego de 6 pegatinas con la misma numeración, 1 para pegar en el queso, 1 en el sobre (de plástico con cierre inviolable) y 1 para cada acta (tres actas, la original y dos copias). La etiqueta sobrante es devuelta al laboratorio.



## INSTRUCCIÓN TÉCNICA Toma de muestra

IT-07-02-01 Ed.04  
Página 5 de 6

En el caso de que los quesos no cumplan los criterios de maduración exigidos por la DOP Queso Tetilla, no se realizará la toma de muestra. El Técnico de laboratorio dejará constancia del lote en el acta, pero no identificará la muestra hasta su recogida, asegurando que se cumple el tiempo mínimo de maduración del queso.

### 3.3 Conservación y transporte de las muestras

#### 3.3.1 EN QUESERÍA

Las muestras custodiadas por los elaboradores permanecerán en la cámara de maduración hasta la notificación de su liberación.

#### 3.3.2 EN LA DOP QUESO TETILLA

El queso seleccionado por el auditor para el análisis sensorial, tras su marcado, será transportado en una nevera portátil, que contendrá una bolsa o placa de refrigerante para asegurar su conservación en frío hasta la llegada al destino.

Para reducir al máximo el tiempo de permanencia de las muestras en las oficinas de la DOP Queso Tetilla, estas muestras se tomarán como máximo 3 días antes de la realización del análisis organoléptico, y siempre que el resultado de las analíticas FQ de este muestreo, sea favorable.

En las instalaciones de la DOP Queso Tetilla, las muestras se mantendrán refrigeradas, en una nevera de uso exclusivo para ello. Las condiciones ambientales necesarias para que las propiedades del queso no sean alteradas, se limitan a asegurar que la T<sup>a</sup> se mantiene en un rango de entre 4-12°C.

Tras cada utilización, las neveras portátiles y los refrigerantes utilizados en el transporte del queso, se limpiarán con una solución jabonosa y un trapo limpio. Para asegurar que mantienen sus propiedades, los refrigerantes serán almacenados en el congelador de la DOP Queso Tetilla, hasta su nuevo uso.

#### 3.3.3 EN EL LABORATORIO

Las muestras seleccionadas y marcadas para el análisis físico, físico-químico y/o microbiológico, serán recogidas por un técnico del laboratorio, que mantendrá registro de esta recogida en el **Acta de recollida de mostra**, dejando una copia al elaborador y enviando otra copia a la DOP Queso Tetilla.



## INSTRUCCIÓN TÉCNICA Toma de muestra

IT-07-02-01 Ed.04  
Página 6 de 6

Se introducirán todos los quesos en una caja de plástico con tapa, y se trasladarán al laboratorio en una furgoneta refrigerada, asegurando que las condiciones de temperatura se encuentran entre los 0 a 6°C durante el trayecto.

Tras su llegada al laboratorio, se mantienen refrigerados, en un rango de temperatura de entre (4-12°C) y separados de otros productos para evitar contaminaciones cruzadas.

### 4 REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS

F-07-02/15 Acta de analítica

Acta de recollida de muestra del laboratorio

### 5 MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR

EDICIÓN	MODIFICACIONES	FECHA
01	Edición inicial	25/02/2021
02	Eliminación de las referencias a las auditorías de renovación e indicación de la solicitud expresa del operador de realizar el análisis contradictorio	11/05/2021
03	Pequeñas concreciones en los análisis de muestras (apartado 3.1.1)	23/06/2022
04	Eliminación toma de muestra para análisis organoléptico contradictorio.	20/10/2022