

Protocolo de Conservas y Semiconservas

GRUPO PRÁCTICAS:	FECHA DE ANÁLISIS:
REMITIDO POR:	

1.- ASPECTO Y CONDICIONES DE RECEPCIÓN

RECEPCION EN EL LABORATORIO	Estudio del informe de remisión		
	Identificación de las muestras		
Anotar:	Aspecto general	Limpias Sucias Grasientas	
	Alteraciones	Si	No
Alteraciones	abombamiento	Normales Abombadas Estalladas Torsiones	
	hermeticidad	Normales Fisuras Roturas	
	Manchas	oxido rezumado otras	

2.- ETIQUETADO:

¿Ausencia de etiqueta?	
Comparación con la Ficha de etiquetado	

Esquema de Preincubación CONSERVAS/ SEMICONSERVAS

Conserva 1 Testigo sin Preincubar	Conserva 2 Incubación a 37 ° C mín. 7 días/ máx. 14 días
--------------------------------------	---

3.- CARACTERES ORGANOLÉPTICOS envases cerrados

Conserva 1 Testigo sin Preincubar		Conserva 2 PRE-Incubada	
Aspecto general	Limpias Sucias Grasientas	Aspecto general	Limpias Sucias Grasientas
abombamiento	Normales Abombadas Estalladas Torsiones	abombamiento	Normales Abombadas Estalladas Torsiones
hermeticidad	Normales Fisuras Roturas	hermeticidad	Normales Fisuras Roturas
Manchas	oxido rezumado otras	Manchas	oxido rezumado otras

**Abrir las conservas con la máxima precaución y desinfectar previamente la tapa.
¡Ojo con las conservas abombadas!**

4.- CARACTERES ORGANOLÉPTICOS envases abiertos

Conserva 1 Testigo sin Preincubar		Conserva 2 PRE-Incubada	
Contenido	Olor Color Aspecto Licuación de la gelatina	Contenido	Olor Color Aspecto Licuación de la gelatina
Envase	Decoloraciones Oxidaciones	Envase	Decoloraciones Oxidaciones

5.- Otras determinaciones

Peso Conserva			
Peso escurrido			
Peso líquido de cobertura		Volumen líquido de cobertura	

Líquido de cobertura	Aceite
IR	
Índice de acidez	