

Derivados lácteos

1. Soporte legal

- ◆ Ley 9ª de 1979, Código sanitario nacional.
- ◆ Resolución 02310 del 24 de febrero de 1986, por la cual se reglamenta lo relacionado con los derivados lácteos.
- ◆ Resolución 01804 del 3 de febrero de 1989, por la cual se modifica la resolución 02310 de 1986, que reglamenta lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados lácteos.
- ◆ Resolución 11961 del 30 de agosto de 1989, por la cual se modifica parcialmente la resolución 02310 de 1986, en lo relacionado con las clases de leche fermentada.
- ◆ Decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la ley 9ª de 1979, regulandose todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

2. Definición

Derivados lácteos

Son los diferentes productos elaborados a base de leche, mediante procesos tecnológicos específicos para cada uno de ellos (resolución 2310 de 1986, artículo 2º). Como derivados lácteos se contemplan y definen los siguientes (resolución 2310 de 1986, artículo 6º):

Helado de crema

Producto higienizado preparado a partir de leche y crema de leche cuya única fuente de grasa es la láctea con un contenido mínimo de 8%.

Helado de leche

Producto higienizado preparado a partir de leche y cuya única fuente de proteína es la láctea con un contenido mínimo de 3%.

Helado de leche con grasa vegetal

Producto higienizado preparado basado en grasa vegetal y cuya única fuente de proteína es la láctea.

Arequipe

Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares.

Manjar blanco

Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar con el agregado de harina o almidones.

Postre de leche

Producto higienizado obtenido por la mezcla de la leche con otros ingredientes específicos para su manufactura y presentado al consumidor en forma sólida o semisólida.

Leche condensada

Producto higienizado obtenido por deshidratación parcial, a baja presión de una mezcla de leche y azúcares.

Queso

Producto obtenido por coagulación de la leche, crema de leche, crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos por la acción del cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Crema de leche

Producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionando o no cultivos lácticos específicos.

Mantequilla

Producto graso higienizado obtenido a partir de la crema de leche adicionando o no cultivos lácticos específicos y sometida a proceso de batido.

Yogur

Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

Kumis

Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *Streptococcus lactis* o *cremoris*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

3. Puntos críticos para la vigilancia y el control

- ◆ Plantas de producción de derivados lácteos.
- ◆ Depósitos.
- ◆ Vehículos.
- ◆ Expendios.

4. Inspección, vigilancia y control en puntos críticos

Las actividades que se relacionan a continuación serán realizadas por los profesionales y técnicos que abordan la línea de intervención al ambiente, quienes adelantarán estas funciones en forma integral e intervendrán los cuatro factores de riesgo en cada punto crítico a través de visitas de inspección, vigilancia y control.

- ◆ Identificación de factores de riesgo.
- ◆ Asesoría y asistencia técnica.
- ◆ Educación sanitaria.
- ◆ Planes de mejoramiento.
- ◆ Aplicación de medidas sanitarias preventivas y de seguridad.
- ◆ Coordinación intersectorial.

Identificación de factores de riesgo

Plantas de producción, depósitos y expendios

Según la Secretaría Distrital de Salud (“Estrategias de muestreo para la vigilancia de factores de riesgo del consumo y componente agua de riesgos físicos”), en Bogotá hay cerca de ciento ochenta establecimientos que funcionan como plantas de producción de derivados lácteos y depósitos, ubicados en diecinueve localidades. La vigilancia y el control se realizarán a través de, mínimo, dos visitas de diagnóstico y evaluación y dos o más visitas de seguimiento, de acuerdo con la situación encontrada en la primera visita.

El desarrollo de estas funciones sanitarias, contempla varios aspectos, a saber:

- ◆ En la fase de planeación, verificar el cumplimiento de los documentos legales y sanitarios mínimos contemplados para el funcionamiento del establecimiento como son el certificado de la Cámara de Comercio de Bogotá o registro mercantil, el cual demuestra la conformación o constitución legal del establecimiento. Este documento no debe tener más de tres meses de expedido y debe ser original. En él debe confrontarse igualmente la razón social del establecimiento y su destinación registrada.
- ◆ Revisar la solicitud del interesado, con el fin de aclarar y definir aspectos relacionados con el representante legal, la ubicación, destinación o autorización para

el proceso de alimentos, los flujos de procesos planteados, la maquinaria y los equipos de que se dispone, la distribución de áreas en la planta (plano a mano alzada: zona de proceso, de embotellado y empaque, de devolutivos y de distribución, control de calidad, entre otros). De igual manera, se identificará el talento humano disponible, y se especificará si es administrativo, profesional, técnico, operario y otros.

En las visitas de diagnóstico, seguimiento y evaluación, deben inspeccionarse, verificarse y controlarse los diferentes factores de riesgo; considerando, mínimo, los siguientes aspectos:

- ◆ En la parte locativa: el estado sanitario del piso, las paredes y los techos; la iluminación, la ventilación (natural, artificial, suficiente), las baterías sanitarias y el guardarropas (cantidad suficiente, dotación, diferenciadas por sexo). Que la edificación esté construida a prueba de roedores; verificar el estado de los muros, las aberturas para la iluminación o acceso para tuberías, cielos rasos, pisos, puertas y protección de sifones.
- ◆ En el proceso y producto: ubicación y secuencia de áreas, ubicación y estado sanitario de los equipos, almacenamiento, conservación y calidad de la materia prima, proveedores, aditivos, conservantes, empaque, rotulado, registro sanitario, almacenamiento y conservación del producto terminado, rotación del mismo, vehículos distribuidores, tratamiento aguas residuales/industriales, entre otros.
- ◆ En control de calidad debe verificarse el desarrollo del mismo en el laboratorio propio o a través de uno particular, autorizado por la Secretaría Distrital de Salud; que el personal profesional y técnico sea idóneo; las técnicas fisicoquímicas y microbiológicas utilizadas para la materia prima, producto en proceso y producto terminado; los resultados de análisis previos (revisión de libros), las medidas correctivas tomadas por la empresa, los programas de control de calidad y las buenas prácticas de manufactura, entre otros.
- ◆ Programas de aseo y desinfección a la planta física, la maquinaria, los equipos y utensilios: periodicidad y productos utilizados.
- ◆ Control vectorial: programa adelantado por la misma empresa o contratado con un particular, tipos de control utilizados (químicos, ultrasonido), periodicidad del mismo, almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
- ◆ Talento humano: verificar el plan de capacitación, la dotación del personal (batas, overoles, botas, petos, cofias); el cumplimiento de la ley de seguridad social en salud (afiliación de los trabajadores a una EPS y ARP); resultados de los exámenes médicos y de laboratorio rutinarios.
- ◆ En seguridad industrial, verificar que las áreas y rutas de evacuación cuenten con una señalización adecuada y completa; la disponibilidad de extintores de incendios, su localización y señalización; la disponibilidad de protectores auditivos, de guantes metálicos y de piso antideslizante en algunas áreas.

La vigilancia de los factores de riesgo del consumo en los puntos críticos definidos para la vigilancia y control de los derivados lácteos, debe dirigirse a *inspeccionar, verificar y controlar*:

- Cumplimiento de lo establecido en los capítulos XV y XVI de la resolución 2310 de 1986, relacionados con las plantas de producción, envasado y almacenamiento de los derivados lácteos.

- Clasificación de establecimientos: plantas, depósitos o expendios.
- Identificación de las clases de derivados lácteos que se fabrican, acopian o expenden con registro sanitario y marcas comerciales de cada uno de ellos.
- Control de calidad del laboratorio: se vigilará el cumplimiento de lo establecido en el numeral d) del artículo 87 de la resolución 2310 de 1986, en el cual se exige el laboratorio de control de calidad para materias primas, agua, medio ambiente, productos en proceso y productos terminados en aquellos sitios clasificados como plantas de producción de derivados lácteos.
- Observaciones *in situ*: la autoridad sanitaria deberá observar las características organolépticas (color, olor, sabor) de los derivados lácteos y verificar la presencia de elementos extraños en el producto terminado.
- Toma de muestras: en los establecimientos (plantas de producción de derivados lácteos, depósitos o expendios), se tomará una muestra por cada lote de derivado lácteo, la cual será remitida al Laboratorio de Salud Pública. Estas muestras deben ser recolectadas y transportadas con las especificaciones del protocolo de toma y transporte de muestra para derivados lácteos e ir acompañadas del reporte de las observaciones de características organolépticas del producto identificadas *in situ*.

Es importante tener en cuenta que *los derivados lácteos a muestrear* serán principalmente crema de leche, helado, kumis, yogur, leche fermentada larga vida, leche saborizada, mantequilla, postre de leche y queso, con énfasis en los que son de marcas desconocidas y los que se procesan con leche cruda.

- ◆ Actas de Visita: teniendo en cuenta lo observado en las visitas de diagnóstico y seguimiento, la autoridad sanitaria levantará actas en las cuales constarán las condiciones técnico-sanitarias, de higiene y dotación encontradas, las buenas prácticas de manufactura implementadas en la fábrica y emitirá el concepto sanitario correspondiente.

Como instrumento de registro se utilizará el formulario único de acta de visita de vigilancia y control en salud pública, de aplicación distrital avalada técnicamente por el Invima, en el cual se consignarán las exigencias pertinentes y se concederá un plazo no mayor de treinta días para su cumplimiento a partir de la notificación, excepto que se definan fechas para planes de cumplimiento.

Otros expendios de derivados lácteos

Considerando que se vigilará y controlará un alto porcentaje de marcas de derivados lácteos, se tendrán en cuenta como otros expendios *solamente* las plazas de mercado en donde se expendan derivados lácteos. Dentro de la plaza, cada equipo de salud pública de la localidad deberá actualizar el censo de establecimientos que expenden derivados lácteos; su vigilancia y control se realizará en forma integral dentro de la vigilancia y control de estos establecimientos.

En estos sitios, el muestreo está determinado para aquellos productos que cumplen con las mínimas normas sanitarias establecidas en la resolución 1804 de 1989 relacionada con contenido de los rótulos de envases y empaques de derivados lácteos.

Los productos que no tengan registro sanitario y cuyas características de empaque y conservación no sean las adecuadas, no ameritan ser muestreados (*salvo* que se

trate de una investigación epidemiológica de campo por enfermedad transmitida por alimentos, en la cual esté implicado el producto comprado en el expendio), pues ya de por sí implican un riesgo para la salud pública; por tanto, deben aplicarse las medidas sanitarias de seguridad, los procedimientos y sanciones establecidas en la ley 9ª de 1979 y en el capítulo XIV del decreto 3075 de 1997.

Vehículos transportadores de derivados lácteos

Son los vehículos destinados al transporte de derivados lácteos para el consumo humano directo, provenientes de plantas de producción y depósitos. Para su vigilancia y control sanitario se tendrá en cuenta la periodicidad, ubicación y procedencia del mismo, así:

- ◆ Vehículos de depósitos y pasteurizadoras de leche ubicados en Bogotá. Se vigilarán y controlarán en las visitas de inspección y control que se realizan a las plantas de producción de derivados lácteos y depósitos que cuentan con vehículos. Esto implica que en estos carros no se tomarán muestras ni en el momento de la visita ni durante la distribución del producto dentro de la ciudad, a excepción de aquellos casos en que la autoridad sanitaria lo considere indispensable como punto de seguimiento dentro del plan de mejoramiento de la planta de producción o depósito.
- ◆ Vehículos que distribuyen derivados lácteos de marcas que no tienen plantas de producción ni depósitos en Bogotá: en la actualidad no se cuenta con censo de los vehículos que distribuyen derivados lácteos en Bogotá y que no cuentan con plantas de producción o depósitos. Los equipos de salud pública que realicen la inspección, vigilancia y control de estos vehículos deberán especificar cuántos vehículos vigilará y controlará al azar en lugar y tiempo.

La actividad desarrollada en estos vehículos implica:

- Tener censo con información de cada vehículo relacionada con la clase de derivados lácteos que transporta y la procedencia de los mismos.
- Verificar el cumplimiento de lo establecido en los artículos 30 al 34 del decreto 3075 de 1997 y en los artículos 105 y 106 del decreto 2437 de 1983.
- Actas de inspección de vehículos: en las actas de visita de inspección que se diligencian para las plantas de producción de derivados lácteos y depósitos se anexarán las actas de inspección de vehículos, en las cuales se consignará si el vehículo es apto o no para transporte de derivados lácteos. El número de actas de inspección de vehículos debe corresponder al número de vehículos de transporte de derivados lácteos que tiene cada fábrica o depósito.
- Observaciones *in situ*: de las características organolépticas (color, olor, sabor) de los derivados lácteos y verificación de presencia de elementos extraños en el producto terminado teniendo en cuenta lote por marca. Un hallazgo por fuera de la normatividad llevará a tomar las medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones previstas en el decreto 3075 de 1997.
- Toma de muestras: por cada marca y lote de derivado lácteo que haya en el vehículo se tomará y remitirá una muestra al Laboratorio de Salud Pública, aplicando lo establecido en el protocolo de toma y transporte de muestras de derivados lácteos. Hay que tener en cuenta que las marcas de derivados lácteos muestreados en estos vehículos *no* deben corresponder a aquellas que

se vigilan en plantas de producción de derivados lácteos, depósitos o expendios que existan en el Distrito.

Asesoría y asistencia técnica

Si a través de la vigilancia y el control institucional o por información de otros organismos o de la comunidad se identifica otro riesgo o riesgos que no están siendo evaluados con los análisis fisicoquímicos y microbiológicos que se aplican a los derivados lácteos, se procederá a dar asesoría y asistencia técnica con el fin de corregir los inconvenientes observados. La asesoría puede ir dirigida a condiciones higiénico-sanitarias de infraestructura, condiciones de proceso y fabricación, salud ocupacional y programas de aseguramiento y control de calidad del producto.

Educación sanitaria

Dentro de las actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad dirigidas al consumidor y a la población en general deberá enfatizarse en el mantenimiento adecuado de la cadena de frío para estos productos y en los riesgos que pueden generar para la salud si no se preparan con leche higienizada. Deben incluirse aspectos relacionados con la verificación de características externas del producto como fechas de caducidad o vencimiento, registro sanitario, información del fabricante; características para la evaluación organoléptica; condiciones de conservación en los puntos de venta y en la vivienda; sensibilización a la comunidad para que informe a la autoridad sanitaria frente a hallazgos irregulares en los puntos de venta, donde se está comprometiendo la salud de la población que consume el producto.

En cuanto a puntos críticos, la capacitación estará orientada hacia el manejo sanitario del producto, la conservación, la cadena de frío y el cumplimiento de la legislación.

Planes de mejoramiento

Estos planes se establecen una vez que se identifiquen los aspectos que la fábrica debe mejorar o implementar; el plazo otorgado para su cumplimiento dependerá de la complejidad de los mismos.

En los establecimientos en donde no se cumple con las exigencias establecidas en la normatividad, especialmente en lo relacionado con estructura física y operativa que no influye sobre la calidad directa del producto, en términos que no genera daños a la salud de la población que lo consume, la autoridad sanitaria deberá realizar un *plan de mejoramiento* por fases y tiempos para el cumplimiento de la normatividad, el cual se hará en consenso con los comerciantes y deberá iniciarse a partir de un diagnóstico de la situación encontrada, realizado en la visita de diagnóstico.

Mientras dura el proceso, la autoridad sanitaria establecerá tiempos límites, por fases, que lleven a mejorar las condiciones de los establecimientos.

Aplicación de medidas sanitarias

Aquellos derivados lácteos que no cumplan con el mínimo de las normas sanitarias

establecidas en la resolución 1804 de 1989, relacionada con contenido de los rótulos de envases y empaques de derivados lácteos, no ameritan ser muestreados, pues ya de por sí implican un riesgo para la salud pública; por tanto, deben aplicarse las medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones establecidas en la ley 9ª de 1979 y en el capítulo XIV del decreto 3075 de 1997.

Coordinación intersectorial

Como estrategia fundamental en la vigilancia epidemiológica y control sanitario de los diferentes factores de riesgo originados en estos puntos críticos, deberá adelantarse, local y distritalmente, gestión intersectorial, buscando que cada sector adelante dentro de este proceso lo que le compete según su misión. Esto con el fin de incidir de manera positiva en la problemática sanitaria encontrada, además de ser eficaces y eficientes con los recursos.

Esta coordinación debe realizarse con el Ministerio de Salud, el Invima y las secretarías de salud de los departamentos de donde proceden los derivados lácteos que ingresan al Distrito, la policía metropolitana y los comerciantes, entre otros.

5. Subsistema de información

Como fuentes de información de actividades de vigilancia y control sanitario de la calidad de los derivados lácteos para el consumo humano se utilizarán los siguientes instrumentos, los cuales recogen variables relacionadas con producto, lugar, tiempo, análisis, intervención e impacto, que deben ser sistematizadas para su posterior análisis:

- ◆ Censo de establecimientos que producen y comercializan derivados lácteos.
- ◆ Actas de vigilancia y control sanitario a fábricas de alimentos.
- ◆ Actas de aplicación de medidas sanitarias.
- ◆ Acta de toma de muestras.
- ◆ Resultados de muestras analizadas en el Laboratorio de Salud Pública.
- ◆ Planes de mejoramiento.

6. Subsistema de análisis

Indicadores de gestión

- ◆ Censo actualizado de establecimientos que producen y comercializan derivados lácteos.
- ◆ Porcentaje de cumplimiento de establecimientos vigilados y controlados.
- ◆ Número de muestras tomadas para análisis *in situ*.
- ◆ Número de muestras tomadas para análisis en el Laboratorio de Salud Pública.
- ◆ Porcentaje de cumplimiento de los planes de mejoramiento.
- ◆ Actividades educativas realizadas.
- ◆ Aplicación de medidas sanitarias.

Indicadores de impacto

- ◆ Concepto sanitario favorable a todas las fábricas de derivados lácteos del Distrito.
- ◆ Resultados de laboratorio con calidad aceptable.
- ◆ Cero casos de enfermedades transmitidas por alimentos relacionadas con derivados lácteos procedentes de estas fábricas.

PROTOCOLO TOMA DE MUESTRA DE DERIVADOS LÁCTEOS

Soporte legal

- ◆ Resolución 02310 del 24 de febrero de 1986, por lo cual se reglamenta lo relacionado con los derivados lácteos.
- ◆ Resolución 01804 del 3 de febrero de 1989, por la cual se modifica la resolución 02310 de 1986, que reglamenta lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados lácteos.

1. Tipo de muestra

- ◆ Helado.
- ◆ Arequipe.
- ◆ Manjar blanco.
- ◆ Postre de leche.
- ◆ Leche condensada.
- ◆ Queso.
- ◆ Crema de leche.
- ◆ Mantequilla.
- ◆ Yogur.
- ◆ Kumis.

2. Criterios para seleccionar la muestra

- ◆ *En fábricas:* la muestra debe ser recolectada en forma aleatoria durante el proceso de producción antes de ser envasado o después de que el lote esté totalmente conformado en su empaque original.
- ◆ *En expendios:* la selección de las muestras se realizará en forma aleatoria, buscando homogeneidad en las unidades recolectadas en cuanto a sabor, volumen, lote de fabricación y nombre comercial.

3. Condiciones de recolección

Las condiciones de recolección de este tipo de productos deben cumplir con la asepsia y hermeticidad del recipiente para preservar la calidad del producto hasta realizar los respectivos análisis.

Los productos terminados deben ser recolectados en sus envases originales, cumpliendo con los requisitos de envasado y rotulado.

Si es muestra de producto en proceso o muestra de partición, la recolección debe ser en bolsas plásticas selloclick, anotando en una etiqueta la respectiva información del producto y elaborando el acta respectiva de toma de muestra con información completa del producto.

Para las muestras de microbiología el equipo de muestreo debe estar limpio y esterilizado antes de su uso. Si se usa material desechable plástico este deberá ser estéril.

Para el análisis fisicoquímico el equipo de muestreo deberá estar limpio y seco y no deberá influir sobre propiedades tales como el olor, el sabor, la consistencia y composición del producto.

4. Condiciones del recolector

El recolector debe cumplir con condiciones de asepsia y debe encontrarse en perfecto estado de salud, tal como se menciona en el capítulo III del decreto 3075 de 1997, ya que el recolector se convierte en ese momento en manipulador del alimento.

5. Tipo de recipiente

Envases originales o en bolsas plásticas selloclick; los materiales de los recipientes deberán brindar una protección adecuada y no provocar cambios en la muestra que puedan afectar el resultado de los análisis posteriores.

Dentro de los materiales que se consideran apropiados se encuentra el vidrio, acero inoxidable, algunos plásticos como el polipropileno; de preferencia los recipientes deben ser opacos. Los recipientes transparentes llenos deben almacenarse en un sitio oscuro.

6. Tamaño de la muestra

Para la toma de muestra de derivados lácteos debe tenerse en cuenta la normatividad establecida en el artículo 122 de la resolución 2310 de 1986, el cual define la toma de muestra para *control oficial* realizada por la persona designada por la localidad correspondiente.

Para los efectos de control oficial se entiende por muestra una unidad recolectada cuyo contenido no debe ser inferior a 200 gramos ni superior a 500 gramos en alimentos que requiera partición debido a su tamaño; en el caso de alimentos en su presentación final una unidad no debe ser inferior a 150 gramos.

El número de unidades que conforman la muestra que deben tomarse para análisis fisicoquímico y microbiológico es de siete y deben corresponder a un mismo lote, los cuales se distribuirán así:

- ◆ Tres unidades para análisis microbiológico.
- ◆ Dos unidades para análisis fisicoquímico.
- ◆ Dos unidades de contramuestra.

Una contramuestra deberá quedar en poder del interesado, la cual estará debidamente sellada por la autoridad sanitaria; la otra quedará en el Laboratorio de Salud Pública para los casos en que se requiera. Las contramuestras se conservarán dependiendo del tiempo de caducidad del producto, condiciones de almacenamiento y tiempo que se demore en tomar acciones correctivas.

7. Conservación y transporte

Para las muestras de helado, postre de leche, queso, crema de leche, mantequilla, yogur y kumis, la temperatura de conservación y transporte debe estar entre 0 y 4 grados centígrados.

Arequipe, manjar blanco, quesos procesados, leche condensada, deben ser conservados y transportados a temperatura ambiente, no mayor de 30 grados centígrados.

Es importante evitar la contaminación con otros productos y garantizar la hermeticidad o sellamiento, según el caso.

8. Requerimientos básicos de información

La información sobre el muestreo debe ser consignada en un formato único el cual constará de un original y dos copias; el original será para el Laboratorio de Salud Pública, una copia para el establecimiento y la otra para el equipo de salud pública que realice el muestreo. En el se consignará:

- ◆ Localidad, fecha y hora de la toma de muestra.
- ◆ Razón social del establecimiento, dirección y teléfono.
- ◆ Procedencia de la muestra o sitio de recolección: fábrica, depósito, vehículo, expendio, etcétera.
- ◆ Lugar de la toma de muestra (cuarto frío, nevera, etcétera).
- ◆ Describir el tipo de muestra y el nombre comercial.
- ◆ Temperatura en grados centígrados en que se encuentra el producto.
- ◆ Describir el número de unidades.
- ◆ Tipo de análisis solicitado: microbiológico y fisicoquímico.
- ◆ Motivo de la toma de muestra (control, intoxicación, reclamación u otro).
- ◆ Nombre y cargo del funcionario recolector y que transporta la muestra al Laboratorio de Salud Pública.
- ◆ Observaciones adicionales por parte del funcionario.
- ◆ Nombre y funciones o actividad del testigo o testigos

9. Criterios de rechazo

- ◆ Cualquier información incompleta en el boletín de toma de muestra.
- ◆ Unidades destapadas no pueden ser aceptadas como parte de la muestra.
- ◆ Número de unidades incompletas.
- ◆ Deterioro de envases o empaques.
- ◆ Muestras que no pertenezcan al mismo lote, sabor, color y volumen.
- ◆ Muestras con caducidad de fecha de vencimiento.

Nota: en caso de intoxicación asociada con el producto no se aplicarán las condiciones de rechazo.