



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
Centro de Investigación en Nutrición Animal



C I N A

Código: R-GE-84	CONTRATO DE SERVICIO	Fecha de emisión: 30/09/2016
Versión: 06		Página 1 de 3

INFORMACION DEL CLIENTE

Nombre de la empresa:	Fecha de recepción:
Nombre del solicitante	Teléfono:
Correo electrónico:	Dirección

INFORMACION DE LAS MUESTRAS

Tipo de muestra:
Nombre o descripción del producto:
Presentación de la muestra (bolsa, botella, etc):
Fecha de toma de la muestra(s):
Forma de muestreo utilizada:
Proceso de elaboración (molido, seco, fresco etc):
Procedencia geográfica (provincia, cantón):
Importado de:
Elaborado por:

INFORMACION DE FORRAJES

Tipo de forraje (floreado, seco, heno):	Fertilización (kg/Ha):
Origen del forraje (corta, pastoreo, etc):	Edad en días:

*El cliente se hace responsable del muestreo. Las muestras deben de cumplir con los requisitos establecidos por el CINA que se encuentran en el documento "Información y requisitos que deben reunir las muestras de alimentos, materias primas y forrajes para ser analizados en el CINA" que puede encontrar en la página web: www.cina.ucr.ac.cr.

Los resultados de analitos distintos a alimento terminado, forrajes y materias primas para nutrición animal, no se consideran como oficiales. Por tanto, su consideración queda a discreción de la autoridad respectiva.

Cualquier falta de información u omisión en este contrato es responsabilidad del cliente (incluida la firma) y al entregarlo acepta las condiciones y métodos de análisis que se utilizan en el Centro. El alcance de acreditación se puede consultar en www.eca.or.cr

****El pago puede ser realizado únicamente en colones. Se puede hacer mediante**

A) Efectivo

B) Cheque (el mismo debe venir girado a nombre de FUNDEVI)

C) Transferencia electrónica (No. 15100010011400776, cédula jurídica 3-006-101757) o depósito bancario a la cuenta No.100-01-000-140077-9 del Banco Nacional indicando en el detalle "código 2281-00".

***Al finalizar el contrato, un encargado de servicio al cliente le hará llegar una notificación de la finalización del mismo, con una copia electrónica del informe de ensayo correspondiente. El cliente se hace responsable de la confidencialidad de los resultados enviados vía electrónica.

El informe valido es el impreso con las firmas de los responsables y respectivos sellos, que el cliente deberá retirar en el CINA.

Luego de 3 meses, los informes de ensayo no retirados se descartan.

Esta solicitud genera un único informe de ensayo.

Las muestras que sometan los usuarios a análisis microbiológicos y las cepas que se obtengan de las mismas, no serán devueltas luego que el servicio ha sido prestado, por lo que el Centro procederá a conservarlas o eliminarlas, según considere pertinente.

Se ha creado una base de datos sobre la composición nutricional de las materias primas para fines de investigación y docencia, ¿Aprueba para este fin para la utilización de los resultados que se desprendan de esta solicitud? Sí No. (Los datos se utilizan de manera anónima)

Observaciones (indicar cualquier tratamiento adicional que considere debe dársele a las muestras): _____



Código:
R-GE-84

CONTRATO DE SERVICIO

Página 2 de 3

Versión: 06

ANÁLISIS SOLICITADOS

Por favor seleccione claramente los análisis que requiere. Si una colección de muestras requiere todas del mismo análisis, llene una sola solicitud; en caso contrario, por favor llenar una solicitud para cada muestra.

Análisis Química	Aminoácidos	Análisis de Microbiología
<i>Análisis Proximal</i>		<i>Micotoxinas</i>
<input type="checkbox"/> Cenizas*	<input type="checkbox"/> Perfil de Aminoácidos	<input type="checkbox"/> Aflatoxina B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ *
<input type="checkbox"/> Extracto Etéreo*	<input type="checkbox"/> Triptófano	<input type="checkbox"/> Aflatoxina M ₁
<input type="checkbox"/> Extracto libre de nitrógeno	<input type="checkbox"/> Lisina	<input type="checkbox"/> Deoxinivalenol y 3-acetildeoxinivalenol
<input type="checkbox"/> Fibra Cruda*	<input type="checkbox"/> Valina	<input type="checkbox"/> Fumonisina B ₁ y B ₂
<input type="checkbox"/> Humedad por estufa 135 °C*	<input type="checkbox"/> Treonina	<input type="checkbox"/> Ocratoxina A
<input type="checkbox"/> Proteína Cruda*	<input type="checkbox"/> Metionina	<input type="checkbox"/> Patulina
<input type="checkbox"/> Proteína cruda por combustión	<input type="checkbox"/> Metionina Hidroxianáloga	<input type="checkbox"/> Toxina T ₂ y HT ₂
<input type="checkbox"/> Proximal por NIR	<input type="checkbox"/> Taurina	<input type="checkbox"/> Zearalenona
<i>Macro y micro minerales</i>	<i>Otros ensayos</i>	<i>Antibióticos</i>
<input type="checkbox"/> Azufre (S)	<input type="checkbox"/> Ácidos Grasos Libres	<input type="checkbox"/> Monensina
<input type="checkbox"/> Calcio (Ca)*	<input type="checkbox"/> Ácidos Orgánicos	<input type="checkbox"/> Narasina
<input type="checkbox"/> Cobalto (Co)	<input type="checkbox"/> Ácido Propiónico	<input type="checkbox"/> Tilosina
<input type="checkbox"/> Cobre (Cu)*	<input type="checkbox"/> Almidón Total	<input type="checkbox"/> Tetraciclinas
<input type="checkbox"/> Fluoruro (F)	<input type="checkbox"/> Carbohidratos	<i>Microorganismos</i>
<input type="checkbox"/> Fósforo Total*	<input type="checkbox"/> Cloruro de colina	<input type="checkbox"/> Clostridium sp
<input type="checkbox"/> Manganeso (Mn)*	<input type="checkbox"/> Digestibilidad por Pepsina*	<input type="checkbox"/> Coliformes totales y Escherichia coli*
<input type="checkbox"/> Sodio (Na)*	<input type="checkbox"/> Energía Bruta	<input type="checkbox"/> Escherichia coli O157:H7
<input type="checkbox"/> Potasio (K)*	<input type="checkbox"/> Extracto etéreo por hidrólisis ácida	<input type="checkbox"/> Recuento bacterias lácticas
<input type="checkbox"/> Sal (Cl)*	<input type="checkbox"/> Gases permanentes	<input type="checkbox"/> Recuento E.coli y coliformes
<input type="checkbox"/> Magnesio (Mg)*	<input type="checkbox"/> Grados Brix	<input type="checkbox"/> Recuento total aerobio mesófilo
<input type="checkbox"/> Hierro (Fe)*	<input type="checkbox"/> Humedad por vacío*	<input type="checkbox"/> Recuento total clostridium sp
<input type="checkbox"/> Yodo (I)	<input type="checkbox"/> Humedad por arrastre con Tolueno	<input type="checkbox"/> Recuento total de hongos y levaduras
<i>Elementos Traza</i>	<input type="checkbox"/> Impurezas en grasas	<input type="checkbox"/> Salmonella sp*
<input type="checkbox"/> Plomo (Pb)	<input type="checkbox"/> Materia seca 60 °C	<input type="checkbox"/> Serotipificación de Salmonella
<input type="checkbox"/> Arsénico (As)	<input type="checkbox"/> Microscopía	<i>Enzimas</i>
<input type="checkbox"/> Cadmio (Cd)	<input type="checkbox"/> Neutralización del CaCO ₃	<input type="checkbox"/> Beta-mananasa
<input type="checkbox"/> Molibdeno (Mo)	<input type="checkbox"/> Nitratos y Nitritos	
<input type="checkbox"/> Selenio (Se)	<input type="checkbox"/> Nitrógeno no proteico (Proteína equivalente)	
<input type="checkbox"/> Mercurio (Hg)	<input type="checkbox"/> Perfil de ácidos grasos	
	<input type="checkbox"/> Solubilidad in vitro del CaCO ₃	
	<input type="checkbox"/> Solubilidad KOH	
	<input type="checkbox"/> Tamaño de partícula	

N° contrato asignado:

Para uso de clientes DAA-SENASA

N° boleta de campo

Firma y fecha de entrega:



Código: R-GE-84	CONTRATO DE SERVICIO	Página 3 de 3
Versión: 06		

Análisis Bromatología

- Humedad 105 °C
- Materia seca en forrajes y alimentos**
- Nitrógeno no proteico (NNP)
- Nitrógeno insoluble en detergente neutro (NIDN)
- Nitrógeno insoluble en detergente ácido (NIDA)
- Proteína no degradable (PND)
- Proteína de sobrepaso (PDS)
- Proteína soluble en rumen (PSR)
- Proteína ajustada (Forrajes y productos procesados con calor)
- Cloruros en forrajes
- Estimación de energía digestible
- Pectinas

Análisis para ensilajes

- pH
- Capacidad Buffer
- Nitrógeno amoniacal
- Acidez titulable

Análisis in vitro

- DIVMS
- DIVFDN
- Producción gases invernadero *in vitro*

Fraccionamiento de la fibra

- Fibra detergente neutra con alfa amilasa (α FDN)
- Fibra detergente ácido (FDA)
- Lignina detergente ácido (LDA)

Fraccionamiento de la proteína cruda modelo Cornell

- Fracción A
- Fracción B₁
- Fracción B₂
- Fracción B₃
- Fracción C

** Incluye Materia seca 60 °C y Humedad 105 °C

Identificación de la muestra por parte del cliente

Código	Descripción breve

Agregar líneas si es necesario

Firma del solicitante:

Fecha (dd/mm/aaaa)

Para uso de servicio al cliente

Recibido por: