MUESTREO Y PREPARACIÓN DE LA MUESTRA (Trabajo en equipo)

Responder los siguientes puntos argumentando su respuesta con referencias consultadas:

1. Indicar una propuesta de toma de muestra representativa acorde al alimento en cuestión
2. Preparación de la muestra para un análisis químico
3. Investigar ingredientes y enlistar conforme a la proporción en la que se encuentran
4. Escribir al menos 4 Normas Oficiales Mexicanas orientadas en la evaluación del producto
5. Indicar 4 instituciones gubernamentales encargadas de evaluar los procesos referentes a la industria del alimento en cuestión, explicar brevemente..

Asignación de muestras

EQUIPO	
1	200 sacos de avena de 40 kg cada uno
2	Camión con 23 toneladas de naranja Valencia
3	Bolsas de Hamburguesa refrigeradas
4	Camioneta con 3 toneladas de alitas de pollo crudas
5	Bolsas de fresas con chocolate congeladas
6	Línea de producción de yogurt natural semisólido con frutas, envasado.
7	Lote de 10,000 kg de paquetes de almendras cubiertas con chocolate semiamargo
8	Lote de 500 cajas de Cereal Kellog´s Crusli en paquetes 630 g
9	Bolsas de Plátanos con chocolate congelados