



DIRECTRICES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EXPORTAR PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS A INDONESIA, BAJO EL ESQUEMA DE ESPECIES SIN RECONOCIMIENTO OFICIAL Y QUE REQUIEREN CERTIFICADO COA.



**DIRECTRICES EN MATERIA DE  
INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA  
EXPORTAR PRODUCTOS  
HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS A  
INDONESIA, BAJO EL ESQUEMA DE  
ESPECIES SIN RECONOCIMIENTO  
OFICIAL Y QUE REQUIEREN  
CERTIFICADO COA.**

SANTIAGO, CHILE

## Contenido

<b>1. OBJETIVO Y ALCANCE.....</b>	3
<b>2. ABREVIATURAS Y DEFINICIONES .....</b>	3
<b>3. MARCO NORMATIVO .....</b>	4
<b>4. REQUISITOS PARA EXPORTAR PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS QUE NO ESTÁN EN EL RECONOCIMIENTO DE INOCUIDAD.....</b>	4
<b>CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA SOBRE CERTIFICADOS COA:.....</b>	5
<b>4.3) Registro ante el SAG.....</b>	5
<b>4.4) Certificado Fitosanitario.....</b>	5
<b>4.5) Implementación de BPA o BPM, según corresponda.....</b>	6
<b>4.6) Listado de “Establecimientos autorizados para embalar productos hortofrutícolas (frescos)????? a Indonesia”.....</b>	6
<b>4.7) Responsabilidad de las empresas exportadoras.....</b>	6
<b>5. MUESTREO Y ANÁLISIS .....</b>	6
<b>6. ACCIONES DE CONTROL SAG .....</b>	9
<b>6.1) Verificación documental previo a la inspección fitosanitaria SAG.....</b>	9
<b>6.2) Inspección de inocuidad SAG.....</b>	9
<b>6.3) Supervisión o auditoría a laboratorios registrados ante Indonesia.....</b>	9
<b>6.4) Sistema de monitoreo oficial SAG .....</b>	10
Anexo I. Lista de laboratorios autorizados por el SAG y registrados ante Indonesia, según Decreto N°2401 de 2025.....	11
Anexo II.....	12

## 1. OBJETIVO Y ALCANCE.

El objetivo de este documento es entregar las directrices para que los laboratorios de Chile registrados ante la autoridad de Indonesia realicen el muestreo y los análisis en productos hortofrutícolas destinados a exportar a Indonesia, para aquellas especies que requieren certificado de análisis CoA. A la fecha, las especies autorizadas son: Cereza congelada (*Prunus avium*), Arándano congelado (*Vaccinium corymbosum*), Uva congelada (*Vitis vinifera*), Kiwi congelado (*Actinidia chinensis* y *Actinidia deliciosa*), Esparrago congelado (*Asparagus officinalis*), Frambuesa congelada (*Rubus idaeus*), Mora congelada (*Rubus ulmifolius*), Frutilla congelada (*Fragaria ananassa*), ciruela deshidratada (*Plums*), Pasas (*Vitis vinifera*), Limones frescos (*Citrus limón*).

Así también, se describen las acciones que los productores y exportadores deben cumplir como parte del proceso para poder exportar productos hortofrutícolas de las especies autorizadas que no cuentan con reconocimiento de inocuidad al mercado de Indonesia.

En este contexto, la Agencia de Cuarentena de Indonesia (IQA), ha emitido el Decreto N°2401 de 2025, sobre el Registro de Laboratorios de ensayo de inocuidad alimentaria de Chile. Este Decreto entró en vigor el 8 de julio de 2025, y tiene validez hasta el 8 de julio de 2028. Los laboratorios registrados se encuentran listados en el presente documento.

## 2. ABREVIATURAS Y DEFINICIONES

**BPA:** Buenas Prácticas Agrícolas.

**BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.

**CF:** Certificado Fitosanitario.

**CSG:** Código SAG de Productor (del inglés Grower).

**CSP:** Código SAG de Planta/Packing.

**CSI:** Código SAG Importador

**CSE:** Código SAG Exportador

**COA:** Certificado de análisis CoA, documento emitido por un laboratorio autorizado/reconocido, que demuestra los resultados analíticos de un lote específico, y que certifica que ese lote cumple con la normativa de Indonesia.

**FFPO:** Alimentos frescos de origen vegetal (del inglés Fresh food of plant origin).

**HACCP:** Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control.

**IQA:** Agencia de Cuarentena Agrícola de Indonesia.

**INN:** Instituto Nacional de Normalización.

**SAG/Servicio:** Servicio Agrícola y Ganadero.

**SRA:** Sistema Registro Agrícola.

**PN:** Prior Notice

### 3. MARCO NORMATIVO

- Decreto N° 2401 del 08 de julio de 2025, sobre el Registro de Laboratorios de Ensayo de Inocuidad Alimentaria de Chile, del Ministerio de Agricultura de Indonesia.

El Decreto tiene validez por 3 años, es decir, hasta el 08 de julio de 2028.

- Decreto Ley 3557 Sobre Protección Agrícola.
- Ley 18755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero.
- Resolución SAG N° 7550/2021 que Establece el Sistema de Control Oficial de inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas primarios de exportación y deroga resolución N° 3410/2002.

### 4. REQUISITOS PARA EXPORTAR PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS QUE NO ESTÁN EN EL RECONOCIMIENTO DE INOCUIDAD.

De acuerdo a los requerimientos de control de inocuidad para la importación de alimentos de origen vegetal, establecidos mediante el Decreto N° 2401 de 2025, del Ministerio de Agricultura de Indonesia, para asegurar el cumplimiento de la normativa de inocuidad alimentaria de Indonesia, se deben cumplir los siguientes requisitos, para cada envío de productos hortofrutícolas chilenos a Indonesia, que no se encuentran dentro del Sistema de Reconocimiento de inocuidad.

- 4.1) Notificación previa (PN)**, documento emitido antes de la salida del envío por el exportador en Chile hacia Indonesia. Todos los exportadores deberán completar en forma previa al envío, el documento llamado Prior Notice, completando todos los campos que allí aparecen. El documento debe ser llenado a través de formulario online, y deberán realizar su inscripción en el siguiente link: <https://notice.karantinaindonesia.go.id>

- 4.2) Certificado de Análisis (CoA)**, documento emitido por los laboratorios registrados y autorizados para Indonesia, que se encuentran listados en el Anexo I. El Certificado CoA, debe ser generado en inglés, y es el documento que respalda que los productos hortofrutícolas cumplen con los límites establecidos por Indonesia para los parámetros de inocuidad señalados en el Anexo II.

El certificado CoA debe incluir como mínimo, los siguientes datos:

- Identificación del producto vegetal
- Identificación del lote de exportación
- Identificación del exportador

- Detalles del embarque
- Fecha y método de análisis
- Número y fecha del certificado
- Resultado del análisis

### **CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA SOBRE CERTIFICADOS COA:**

- Si un laboratorio registrado no cuenta con registro ante Indonesia para realizar la totalidad de los análisis obligatorios, el exportador deberá presentar un CoA adicional emitido por otro laboratorio registrado que cumpla con los requisitos de análisis.
- El productor/exportador que exporte fruta con destino a Indonesia, deberá comunicarse con la debida anticipación con el laboratorio registrado para coordinar la realización de los muestreos y análisis de laboratorio, indicando que los análisis se requieren para exportar a Indonesia.
- Los resultados de las pruebas en el CoA no deben exceder los límites máximos de residuos (LMR) y/o los límites máximos (LM) de contaminantes enumerados en el Anexo II.
- Cualquier cambio en los datos de los laboratorios registrados (por ejemplo, renovación de la acreditación, cambios en el estado de la acreditación como suspensión o terminación, dirección, persona de contacto designada, etc.) o actualizaciones respecto a los plaguicidas registrados o prohibidos en Chile deberán ser informados de forma inmediata desde el SAG al IQA. Para este fin, el laboratorio deberá comunicar oportunamente al SAG en caso de realizar modificaciones en los aspectos mencionados anteriormente que son de su competencia.
- Si se detecta algún incumplimiento durante el programa de monitoreo dentro del período de registro, el IQA notificará al SAG. Se deberá presentar al IQA, sin demora indebida, un informe de seguimiento detallado que especifique las acciones correctivas implementadas.

#### **4.3) Registro ante el SAG.**

Tanto los predios como las instalaciones en los cuales se embale, almacene o inspeccione productos hortofrutícolas para la exportación a Indonesia deben estar registrados en el SAG a través del Sistema Informático Registro Agrícola (SRA), y contar con su código CSG y CSP, respectivamente.

#### **4.4) Certificado Fitosanitario**

Todas las especies deben ir con CF, en conformidad a lo establecido en los procedimientos generales de certificación fitosanitaria, y de acuerdo a lo establecido en el documento web de "Requisitos por país".

#### **4.5) Implementación de BPA o BPM, según corresponda.**

Todos los predios y packing deberán contar con un certificado o documento equivalente vigente, que demuestre que tiene implementadas las BPA y BPM, HACCP u otro, respectivamente. Este certificado debe ser reportado en el SRA, en su versión vigente.

#### **4.6) Listado de “Establecimientos autorizados para embalar productos hortofrutícolas a Indonesia”.**

Solo aquellos establecimientos que se encuentren en el listado de establecimientos aprobados y que cumplan con el proceso de certificación fitosanitaria, sean en estado fresco, deshidratado o colgelado, podrán exportar a Indonesia. Esta lista se actualizará en la medida que existan nuevos packing que soliciten y cumplan con los requisitos para su incorporación.

#### **4.7) Responsabilidad de las empresas exportadoras.**

La empresa exportadora tiene la responsabilidad de velar porque los establecimientos y huertos cumplan con todos los requisitos establecidos en la Resolución SAG 7550/2021 “Que Establece el Sistema de Control Oficial de Inocuidad en la cadena Agroalimentaria de los Productos Hortofrutícolas Primarios de Exportación y Deroga la Resolución N° 3.410/2002”, en lo referente al control de proveedores de materias primas, asegurándose que los establecimientos y productores agrícolas estén debidamente registrados en el Sistema de Registro Agrícola (SRA), y que la información de las certificaciones de buenas prácticas agrícolas (BPA) y de Certificado BPM, HACCP u otro documento equivalente, estén actualizadas en el SRA.

Sin perjuicio de lo anterior, para el caso de productos hortofrutícolas congelados, se deberá cumplir con los requisitos establecidos en el documento “Lineamientos para la exportación de productos hortofrutícolas congelados a Indonesia”.

### **5. MUESTREO Y ANÁLISIS**

Los muestreos y análisis deben ser realizados acorde a lo establecido en los Instructivos Técnicos del Laboratorio SAG.

Sin perjuicio de lo anterior, para exportar a Indonesia, los análisis requeridos deben ser realizados por laboratorios registrados ante el Ministerio de Agricultura de Indonesia y que cuenten con autorización SAG vigente en los casos que corresponda siguiendo los procedimientos establecidos por el SAG en el presente documento.

En el Anexo I, se dispone el listado con los laboratorios autorizados por Indonesia y su respectivo alcance.

El productor/exportador que exporte fruta con destino a Indonesia, deberá comunicarse con la debida anticipación con el laboratorio registrado para coordinar la realización de los muestreos y análisis de laboratorio.

El tamaño de la muestra dependerá del tipo de análisis a realizar. De este modo y con el fin de que cada embarque de fruta dé cumplimiento a los requerimientos de inocuidad establecidos por Indonesia, se deberá considerar lo siguiente:

- El muestreo se deberá realizar sobre el producto terminado (embalado en su envase definitivo de exportación), y en forma previa a la inspección fitosanitaria SAG, para el caso de los productos en estado fresco.
- Se requiere de una muestra independiente por cada tipo de análisis de laboratorio requerido. Es decir, se deberá obtener una muestra para análisis de residuos, otra muestra para metales pesados y una tercera para análisis microbiológico, según corresponda. Esta última está compuesta por un n=5.
- **Para análisis de residuos de plaguicidas y de metales pesados:** La cantidad de fruta a obtener dependerá de la especie a evaluar. La cantidad de fruta a tomar y los pesos mínimos a enviar para análisis de laboratorios se indican en la Tabla N° 1. Se deberá tomar una muestra para cada tipo de análisis (residuos de plaguicidas y metales pesados).

#### **Tamaño de muestra requerida para enviar al Laboratorio**

**Tabla N°1**

Categoría	Especies	Cantidad de muestra
Productos de tamaño pequeño, unidades generalmente < 25 g	Arándanos	1 kg
	Berries	
	Frambuesa	
	Cereza	
	Frutilla	
	Poroto verde	
	Moras	
Productos de tamaño mediano, unidades de 25 a 250 g	Nectarín	1 kg (por lo menos de 10 a 15 unidades)
	Damasco	
	Durazno	
	Kiwi	
	Manzana	
	Frutilla	
	Pera	
	Ciruela	
	Limón	
	Naranja	
	Clementina	
	Palta	
	Mango	
	Pimentón	
	Tomate	

	Cebolla Ajo (Cabeza)	
Productos de tamaño grande, unidades de más de 250 a 2 kg	Uva de Mesa (racimo) Plátano (mano) Piña Espinaca Acelga Apio Lechuga Repollo Coliflor Choclo Zapallo italiano Zanahoria Brócoli Pepino de ensalada Espárragos	2 kg (Por lo menos 5 unidades)
Fruta deshidratada	Pasas, ciruelas, otros	500 g

Ref: Manual de entrenamiento para laboratorio de pesticidas. AOAC.1998

- **Para análisis microbiológico:** La cantidad de fruta a obtener, dependerá de la especie a evaluar. La cantidad de fruta a tomar, pesos mínimos y números de muestras a enviar para análisis de laboratorios se indican en la Tabla N° 2.

**Tabla N°2: Cantidad de unidades de productos hortofrutícolas a tomar por muestra para análisis de contaminantes microbiológicos**

Producto	Observaciones	Cantidad por muestra	Cantidad de muestras
Fruta fresca/congelada	Frutos extra grandes, piña, melón, entre otros.	1-2 Unidad	5
	Frutos grandes, Naranjas, Granadas, Uva de mesa, entre otros.	5-10 Unidades	5
	Frutos de tamaño medio, ciruelas, damascos, duraznos, entre otros.	10 Unidades	5
	Fruta de tamaño pequeño, arándano, frutilla, frambuesa, entre otros.	500gr	5
Fruta deshidratada	Pasas, ciruelas, entre otros.	500gr	5
Hortalizas	En caso de unidades compactas, asimilar la cantidad por muestra, a la fruta fresca, de acuerdo a su tamaño.	1-2 Unidades 5-10 Unidades 10 Unidades 500gr	5

Fuente: SAG

## 6. ACCIONES DE CONTROL SAG

El SAG controlará que el Programa opere adecuadamente a través de las siguientes actividades:

### 6.1) Verificación documental previo a la inspección fitosanitaria SAG.

El SAG verificará que el packing en que se embaló la fruta fresca que se presenta a inspección fitosanitaria se encuentre en la “Lista de instalaciones autorizadas para embalar fruta fresca a Indonesia”, publicada en el sitio web del Servicio.

De la misma forma, la instalación de exportación sólo podrá presentar a inspección, fruta fresca proveniente de predios que cuenten certificados vigentes o documento equivalentes que acrediten el cumplimiento de la BPA con alcance para Indonesia de los proveedores correspondientes y en cumplimiento con los requisitos establecidos en este documento.

Solamente lotes en los cuales se verifique el cumplimiento de lo anterior podrán continuar con el proceso de inspección fitosanitaria para la exportación a Indonesia. Las instalaciones y predios que no cumplan los aspectos señalados precedentemente quedarán excluidos para exportar a Indonesia hasta que se aclare la situación y se defina su reincorporación al Programa.

### 6.2) Inspección de inocuidad SAG.

El Servicio podrá realizar inspecciones para constatar el cumplimiento de los requisitos por parte de los predios, packing y/o exportadores que participan en el Programa y de las responsabilidades aplicables para cada caso.

Durante las inspecciones que SAG realice, podrá solicitar los registros o documentos relacionados, como también realizar entrevistas y realizar consultas a los trabajadores y/o encargados del lugar. Los inspectores verificarán que los documentos estén actualizados en el Sistema de Registro Agrícola (SRA).

Todos los registros y documentos relacionados deberán estar disponibles y accesibles en el predio, packing y/o establecimiento exportación al momento de ser requeridos por el inspector/a SAG. Servirán para estos efectos los respaldos disponibles en una plataforma online, y no necesariamente documentación física.

### 6.3) Supervisión o auditoría a laboratorios registrados ante Indonesia

El Servicio podrá supervisar o auditar a los laboratorios registrados ante Indonesia para realizar análisis de residuos de plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y contaminantes microbiológicos en productos hortofrutícolas exportados a Indonesia, en cualquier momento durante la temporada de exportaciones a dicho mercado.

Para estos efectos, tanto los packing que se encuentran en la lista de instalaciones autorizadas para embalar fruta fresca a Indonesia, como los laboratorios registrados ante el Ministerio de Agricultura de Indonesia, deberán tener disponible los documentos e información que demuestren el cumplimiento de lo estipulado en el presente documento.

#### **6.4) Sistema de monitoreo oficial SAG**

El SAG a través del Sistema de monitoreo oficial verificará el cumplimiento de las exigencias establecidas por Indonesia respecto de los parámetros químicos (residuos de plaguicidas y metales pesados) y microbiológicos definidos para cada una de las especies de fruta fresca de Chile que están autorizadas por el Ministerio de Agricultura de la República de Indonesia para exportar a ese país. Los resultados de este monitoreo serán remitidos anualmente a la Agencia de Cuarentena Agrícola de Indonesia (IQA).

**Anexo I.** Lista de laboratorios autorizados por el SAG y registrados ante Indonesia, según Decreto N°2401 de 2025.

<b>Nº</b>	<b>Número Registro</b>	<b>Nombre del laboratorio</b>	<b>Dirección de correo electrónico</b>	<b>Alcance de las pruebas</b>	<b>Fecha de vencimiento del registro</b>
1.	Lab.Reg.No. 01/CHL/2025	Eurofins Testing Chile S.A	Avenida Parque Antonio Rabat Sur Nº 6165, comuna de Vitacura, Región Metropolitana de Santiago, Chile Email: <a href="mailto:estela.salinas@eurofinslatam.com">estela.salinas@eurofinslatam.com</a> <a href="mailto:marcela.torres@eurofinslatam.com">marcela.torres@eurofinslatam.com</a>	Residuos de plaguicidas; Metales pesados; Micotoxinas; Microbiología.	3 (tres) años desde que se determinó
2.	Lab.Reg.No. 02/CHL/2025	Merieux Nutrisciences SPA	Camino Vecinal N° 950, Ruta H-30, sector Santa Julia, Rancagua. Región del Libertador General Bernardo O ' Higgins, Chile Email: <a href="mailto:leandro.agullo@mxns.com">leandro.agullo@mxns.com</a> <a href="mailto:sebastian.meyer@mxns.com">sebastian.meyer@mxns.com</a>	Residuos de plaguicidas; Metales pesados; Micotoxinas; Microbiología.	3 (tres) años desde que se determinó
3.	Lab.Reg.No. 03/CHL/2025	AGQ Chile S.A	Los Industriales N° 697, comuna de Huechuraba, Región Metropolitana de Santiago, Chile Email: <a href="mailto:paula.varela@agqlabs.com">paula.varela@agqlabs.com</a> <a href="mailto:carolina.hidalgo@agqlabs.com">carolina.hidalgo@agqlabs.com</a>	Residuos de plaguicidas; Metales pesados; Microbiología.	3 (tres) años desde que se determinó
4.	Lab.Reg.No. 04/CHL/2025	Corthorn Quality	Palacio Riesco 4549, Comuna de Huechuraba, Region Metropolitana de Santiago, Chile Email: <a href="mailto:Frederick.Corthorn@ALSGlobal.com">Frederick.Corthorn@ALSGlobal.com</a>	Residuos de plaguicidas; Metales pesados; Microbiología.	3 (tres) años desde que se determinó
5.	Lab.Reg.No. 05/CHL/2025	CERTILAB LABORATORIO LTDA	Panamerica Sur Km. 389, comuna de San Carlos, Región de Ñuble, Chile Email: <a href="mailto:info@certilab.cl">info@certilab.cl</a>	Microbiología	3 (tres) años desde que se determinó
6.	Lab.Reg.No. 06/CHL/2025	Quality Lab SpA	Fondo El Techo, Lote 10, Ruta J55, Km 8, camino Los Quenes, Comuna de Remeral, Region del Maule, Chile Email: <a href="mailto:info@qualitylabs.cl">info@qualitylabs.cl</a>	Microbiología	3 (tres) años desde que se determinó
7.	Lab.Reg.No. 07/CHL/2025	SGS CHILE LTDA	Puerto Madero 130, comuna de Pudahuel, Región Metropolitana, Chile E-mail: <a href="mailto:ariel.lestrade@sgs.com">ariel.lestrade@sgs.com</a> <a href="mailto:marcia.quintanilla@sgs.com">marcia.quintanilla@sgs.com</a>	Residuos de plaguicidas; Micotoxinas; Microbiología.	3 (tres) años desde que se determinó
8.	Lab.Reg.No. 08/CHL/2025	Ceimic Chile SpA	Avenida Ventisquero N° 1204, bodega #135, comuna de Renca, RM, Santiago, Chile Email: <a href="mailto:karen.irribarra@ceimic.com">karen.irribarra@ceimic.com</a>	Residuos de plaguicidas; Micotoxinas	3 (tres) años desde que se determinó
9.	Lab.Reg.No. 09/CHL/2025	Davis SA	Av. Gladys Marín 6366, comuna de Estación Central, Región Metropolitana de Santiago, Chile Email: <a href="mailto:contacto@davislabs.cl">contacto@davislabs.cl</a>	Residuos de plaguicidas; Micotoxinas	3 (tres) años desde que se determinó



10	Lab.Reg.No. 10/CHL/2025	Qualified Labs SPA	Diagonal Oriente #5669, Ñuñoa, Región Metropolitana, Chile Email: <a href="mailto:cdoren@qlflabs.com">cdoren@qlflabs.com</a>	Residuos de plaguicidas; Metales pesados; Micotoxinas; Microbiología	3 (tres) años desde que se determinó
----	-------------------------	--------------------	---	--	--------------------------------------

**Nota:** El registro emitido por el Ministerio de Agricultura de Indonesia para cada uno de los laboratorios indicados en este anexo tiene vigencia por tres años, hasta el 08 de julio de 2028 inclusive, en base a lo establecido en el Decreto N N° 2401 del 08 de julio de 2025 de ese Ministerio.

**Anexo II.** Especies y Listado de parámetros de contaminantes químicos y microbiológicos que deben ser analizados en Chile.

Nº	Especie	Residuos de Plaguicidas		Micotoxinas		Metales Pesados		Microorganismos	
		Ingredientes activos de los plaguicidas	LMR (mg/kg)	Tipo	LMC (ug/kg)	Tipo	LMC (mg/kg)	Tipo	LMC
1.	Uvas	Acetamiprid	0,5	-	-	Plomo (Pb)	0,2	<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Amitrole	0,05					<i>Salmonella sp.</i>	Negativo/ 25 g
		Azoxystrobin	2						
		Bifenazate	0,7						
		Captan	25						
		Carbendazim	3						
		Chlorothalonil	3						
		Cyprodinil	3						
		Dichloran	7						
		Difenoconazole	0,1						
		Dinotefuran	0,9						
		Etoxazole							
		Fenarimol							
		Fenbuconazole							
		Fenhexamid	15						
		Fenpropathrin	5						
		Flubendiamide	2						
		Fludioxonil	2						
		Fluopyram	2						
		Flutriafol	0,8						
		Folpet	10						
		Glufosinate-Ammonium	0,15						
		Imidacloprid	1						
		Indoxacarb	2						



**DIRECTRICES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EXPORTAR  
PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS A INDONESIA, BAJO EL ESQUEMA DE  
ESPECIES SIN RECONOCIMIENTO OFICIAL Y QUE REQUIEREN CERTIFICADO COA.**

		Iprodione	10						
		Kresoxim-Methyl	1						
		Metalaxyl	1						
		Methoxyfenozide	1						
		Myclobutanil	1						
		Penconazole	0,2						
		Permethrin	2						
		Pyraclostrobin	2						
		Pyrimethanil	4						
		Tebuconazole	6						
		Trifloxystrobin	3						
2.	Manzanas	Abamectin	0,02	-	-	Plomo (Pb)	0,1	<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Buprofezin	3					<i>Salmonella</i> sp.	Negativo/ 25 g
		Cyhexatin	0,2						
		Cyprodinil	0,05						
		Diphenylamine	10						
		Fenamiphos	0,05						
		Imidacloprid	0,5						
		Indoxacarb	0,5						
		Methidathion	0,5						
		Pyraclostrobin	0,5						
		Tebuconazole	1						
		Triadimefon	0,3						
		Triforine	2						
3.	Moras	Diazinon	0,1	-	-	Plomo (Pb)	0,2	<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Fenhexamid	15					<i>Salmonella</i> sp.	Negativo/ 25 g
		Iprodione	30						
		Permethrin	1						
		Pyraclostrobin	3						



**DIRECTRICES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EXPORTAR  
PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS A INDONESIA, BAJO EL ESQUEMA DE  
ESPECIES SIN RECONOCIMIENTO OFICIAL Y QUE REQUIEREN CERTIFICADO COA.**

4.	Arándanos	Glufosinate-Ammonium	0,1			Plomo (Pb)	0,2	<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Methoxyfenozide	4					<i>Salmonella</i> sp.	Negativo / 25 g
		Pyraclostrobin	4						
		Tebufenozide	3						
5.	Cerezas	Acetamiprid	1,5	-	-	Plomo (Pb)	0,1	<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Bitertanol	1					<i>Salmonella</i> sp.	Negativo / 25 g
		Buprofezin	2						
		Captan	25						
		Carbendazim	10						
		Chlorothalonil	0,5						
		Diazinon	1						
		Difenoconazole	0,2						
		Dodine	3						
		Fenarimol	1						
		Fenbuconazole	1						
		Fenhexamid	7						
		Fluopyram	0,7						
		Iprodione	10						
		Methidathion	0,2						
	Kiwi	Pyraclostrobin	3						
		Pyrimethanil	4						
		Tebuconazole	4						
		Triforine	2						
6.		Diazinon	0,2	-	-	Plomo (Pb)	0,1	-	-
		Fenhexamid	15						
		Fludioxonil	15						
	Limones	Iprodione	5						
		Permethrin	2						
		Tebufenozide	0,5						
		Thiacloprid	0,2						
7.		-	-	-	-	Plomo (Pb)	0,1	-	-

**DIRECTRICES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EXPORTAR  
PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS A INDONESIA, BAJO EL ESQUEMA DE  
ESPECIES SIN RECONOCIMIENTO OFICIAL Y QUE REQUIEREN CERTIFICADO COA.**

8.	Peras	Abamectin	0,02	-	-	Plomo (Pb)	0,1	<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Buprofezin	6					<i>Salmonella</i> sp.	Negativo / 25 g
		Cyhexatin	0,2						
		Cyprodinil	1						
		Dimethoate	1						
		Diphenylamine	5						
		Imidacloprid	1						
		Indoxacarb	0,2						
		Methidathion	1						
9.	Ciruelas	Tebuconazole	1						
		Buprofezin	2					<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Captan	10					<i>Salmonella</i> sp.	Negativo / 25 g
		Carbendazim	0,5						
		Diazinon	1						
		Difenoconazole	0,2						
		Fenhexamid	1						
		Imidacloprid	0,2						
		Methomyl	1						
		Myclobutanil	0,2						
		Pyraclostrobin	0,8						
		Pyrimethanil	2						
		Tebuconazole	1						
		Triforine	2						



**DIRECTRICES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EXPORTAR  
PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS A INDONESIA, BAJO EL ESQUEMA DE  
ESPECIES SIN RECONOCIMIENTO OFICIAL Y QUE REQUIEREN CERTIFICADO COA.**

10.	Prunes	Acetamiprid	0,6	-	-	Plomo (Pb)	0,1	<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Boscalid	10					<i>Salmonella</i> sp.	Negativo / 25 g
		Cyprodinil	5						
		Diazinon	2						
		Fluxapyroxad	5						
		Glufosinate Ammonium	0,3						
		Indoxacarb	3						
		Methoxyfenozide	2						
		Myclobutanil	0,5						
		Novaluron	3						
11.	Frambuesas	Tebuconazole	3						
		Bifenthrin	1	-	-	Plomo (Pb)	0,1	<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Captan	20					<i>Salmonella</i> sp.	Negativo / 25 g
		Cyprodinil	0,5						
		Diazinon	0,2						
		Fenhexamid	15						
		Fludioxonil	5						
		Iprodione	30						
		Metalaxyl	0,2						
		Permethrin	1						
		Pyraclostrobin	3						



**DIRECTRICES EN MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EXPORTAR  
PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CHILENOS A INDONESIA, BAJO EL ESQUEMA DE  
ESPECIES SIN RECONOCIMIENTO OFICIAL Y QUE REQUIEREN CERTIFICADO COA.**

12.	Frutillas	Abamectin	0,02	-	-	Plomo (Pb)	0,1	<i>Escherichia coli</i>	< 20/g
		Acetamiprid	0,5					<i>Salmonella</i> sp.	Negativo / 25 g
		Azoxystrobin	10						
		Bifenazate	2						
		Boscalid	3						
		Captan	15						
		Chlorothalonil	5						
		Cyprodinil	2						
		Deltamethrin	0,2						
		Diazinon	0,1						
		Ethoprophos	0,02						
		Fenarimol	1						
		Fludioxonil	3						
		Fluopyram	0,4						
		Imidacloprid	0,5						
		Iprodione	10						
		Penconazole	0,1						
		Permethrin	1						
		Pyraclostrobin	1,5						
		Triadimefon	0,7						
		Triforine	1						
13.	Espárragos	Carbaryl	15	-	-	Plomo (Pb)	0,1	-	-
		Difenoconazole	0,03						
		Metalexyl	0,05						
		Permethrin	1						
		Trifloxystrobin	0,05						

LMC: Límite máximo de contaminantes

LMR: Límite máximo de residuos

(PSAT): análisis de seguridad alimentaria de productos frescos de origen vegetal