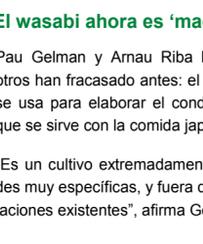


Analiza Calidad Barcelona Autorizado por FACE para el control analítico de gluten en productos alimenticios

Analiza Calidad Barcelona autorizado por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) para el control analítico de gluten en productos alimenticios, laboratorio acreditado por ENAC.



Aceite de palma enmascarado u oculto en los productos alimenticios



Foodwatch Francia denuncia que podemos encontrar el **aceite de palma enmascarado** u oculto en el etiquetado de los productos alimenticios, sea mediante el uso de nombres alternativos, con estrategias de marketing incoherentes, etc. Dado que la mayoría de consumidores no quieren aceite de palma en el país gallo, y que no se confía en la certificación aceite de palma sostenible, han lanzado una nueva campaña.

[Más detalles](#)

El wasabi ahora es 'made in Catalonia'

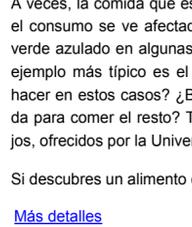
Pau Gelman y Arnau Riba han tenido éxito donde muchos otros han fracasado antes: el cultivo del **wasabi**, la planta que se usa para elaborar el condimento picante y de color verde que se sirve con la comida japonesa.



"Es un cultivo extremadamente complejo, con unas necesidades muy específicas, y fuera de Japón son muy pocas las plantaciones existentes", afirma Gelman.

[Más detalles](#)

La moda por los plásticos biodegradables llega al MAB: Kompuestos debuta en julio



El Comité de Coordinación e Incorporaciones del MAB ha remitido al consejo de administración un **informe de evaluación favorable** sobre el cumplimiento de los requisitos de incorporación de la compañía Plásticos Compuestos.

Plásticos Compuestos es una compañía que se dedica a la fabricación, manufactura y compraventa de plásticos biodegradables.

[Más detalles](#)



Pan con moho y otras dudas: qué hacer cuando la comida se pasa un poco

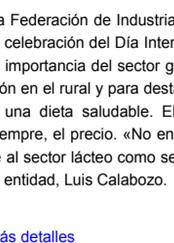
A veces, la comida que está dentro de las fechas aptas para el consumo se ve afectada por el moho y adquiere un tono verde azulado en algunas zonas (no en todo el alimento). El ejemplo más típico es el del pan de molde. ¿Qué se debe hacer en estos casos? ¿Basta con retirar la parte emmohecida para comer el resto? Toma nota de los siguientes consejos, ofrecidos por la Universidad de Minnesota (EE.UU.)



Si descubres un alimento con moho, evita olerlo de cerca...

[Más detalles](#)

La salsa picante (española) que arrasa en Amazon

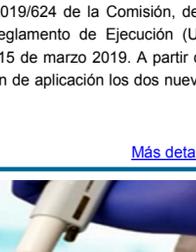


Ser el primero suele ser un ingrediente infalible en la receta del éxito, como también lo es apostar por algo novedoso y seguir la tendencia del mercado. Son variables que han tenido en cuenta dos emprendedores de origen venezolano y afincados en España desde hace varios años. Juan Vicente Casanova y Jean Paul Desenne deseaban crear la primera salsa roja picante española.

[Más detalles](#)

"No logramos un modelo que valore al sector lácteo como se merece"

La Federación de Industrias lácteas (Fenil) aprovecha hoy la celebración del Día Internacional Lácteo para reivindicar la importancia del sector ganadero en la fijación de población en el rural y para destacar el valor que la leche aporta a una dieta saludable. El problema sigue siendo el de siempre, el precio. «No encontramos un modelo que valore al sector lácteo como se merece», explica el director de la entidad, Luis Calabozo.



[Más detalles](#)

Publicación nuevos reglamentos sobre el control oficial de los alimentos de origen animal

Diario Oficial

de la Unión Europea



El 17 de mayo de 2019 se han publicado dos nuevos reglamentos sobre el control oficial de los alimentos de origen animal:

Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión, de 8 de febrero de 2019, y el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019. A partir del 14 de diciembre de 2019 serán de aplicación los dos nuevos reglamentos

[Más detalles](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



CEEI Módulos 28-29
Aeropuerto de Burgos 09007

947 041 479

www.analizacalidad.com

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, [haga clic aquí](#)

