

Los **controles de calidad**, son una herramienta competitiva para que clientes y proveedores establezcan unos requisitos de compra adecuados a sus necesidades. Por ello, el control del estado bacteriológico de alimentos, piensos, materias primas, aguas, suelos, productos farmacéuticos, cosméticos, etc., es vital para garantizar la confianza de todos los eslabones de la cadena de producción.

Los **análisis** a realizar los podemos encuadrar entre los parámetros que indican condiciones de elaboración deficientes de limpieza, microorganismos que deterioran el producto, así como de microorganismos patógenos para el consumidor.



El **Grupo ANALIZA CALIDAD** ofrece **determinación de distintos parámetros microbiológicos** no sólo para la verificación del cumplimiento de las Reglamentaciones correspondientes, sino también como garantía de calidad de sus productos, en los campos: Agropecuario, Alimentario, Medioambiental, Farmacéutico e Industrial.

Las **determinaciones de parámetros indicadores** incluyen el análisis de aerobios mesófilos, enterobacterias, mohos y levaduras, coliformes totales, coliformes fecales, estreptococos, microorganismos esporulados, psicotróficos, bacterias lácticas, aerobios termófilos, anaerobios, anaerobios sulfito reductores.

También se realizan ensayos para la **determinación de microorganismos patógenos**, como *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Legionella pneumophila*, *Bacillus cereus*, *Salmonella spp*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Candida albicans* ...

El **Grupo ANALIZA CALIDAD** cuenta con diferentes **laboratorios acreditados por ENAC**, según la Norma ISO 17025, para **análisis microbiológico en diferentes matrices** (alimentos, piensos, materias primas, aguas, superficies, suelos, lodos... ) mediante método tradicional o rápida (Vidas®)