

La Reglamentación Comunitaria en materia de higiene alimentaria, consagra la responsabilidad de los distintos agentes de la cadena alimentaria en la producción de alimentos seguros y establece los controles oficiales que deben realizarse en cada etapa.

El Real Decreto 989/2022 establece las normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga.

El citado Real Decreto insta entre otros los **controles que deben de realizar los agentes** del sector lácteo, **las condiciones en las que se deben de tomar, transportar y analizar** las muestras **así como los valores máximos umbral para:**

- Grasas
- Células somáticas (400.000/ml)
- Colonias de gérmenes a 30°C (100.000/ml)
- Proteína
- Extracto seco magro

El **GRUPO ANALIZA CALIDAD**, ofrece sus **servicios de Control Analítico a granjas y/o empresas del sector lácteo** en los que se determina la frecuencia de la toma de muestras, la recogida, el análisis de las mismas y la interpretación de los resultados, de acuerdo a la legislación en vigor.

**Nuestro Grupo dispone de medios y personal de laboratorio con una amplia y dilatada experiencia** para la realización de análisis como: extracto seco total, extracto seco magro, proteína, lactosa, células somáticas, inhibidores y bacteriología. También se realizan análisis en mezcla de leches, de dioxinas, antibióticos, PCB'S, microorganismos patógenos como salmonella, listeria...



A parte, el **Grupo ANALIZA CALIDAD dispone si así lo necesita de material de recogida** y envío junto con conservantes autorizados para el correcto envío de la muestra (necesario agrupar las muestras para hacer pedidos programados y optimizar así los recursos disponibles). También ponemos a su disposición elegir entre dos opciones:

- Métodos rápidos de análisis (más económicos)
- Métodos oficiales de análisis (Gerber, Kjeldahl...)