



Contaminación microbiológica y por micotoxinas en materias primas, piensos y superficies de fábricas. Informe. Enero-Marzo 2019

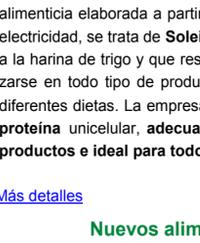
En espera de **límites microbiológicos oficiales**, **ADIVETER** marca los siguientes **límites técnicos de aceptabilidad**, marcados en función de la propia experiencia y de la bibliografía existente hasta el momento.

Todos los microorganismos analizados son indicativos de calidad higiénica y además ofrecen otras informaciones.

Microorganismo	Unidad	Límite técnico de aceptabilidad
Salmonella	UFC/g	0
Escherichia coli	UFC/g	10 ⁵
Staphylococcus aureus	UFC/g	10 ⁵
Enterobacteriaceae	UFC/g	10 ⁶
Aspergillus	UFC/g	10 ⁴
Fusarium	UFC/g	10 ⁴
Penicillium	UFC/g	10 ⁴
Mucor	UFC/g	10 ⁴
Claviceps	UFC/g	10 ²
Trichothecium	UFC/g	10 ²
Stenomyces	UFC/g	10 ²
Chaetomium	UFC/g	10 ²
Microascus	UFC/g	10 ²
Trichoderma	UFC/g	10 ²
Verticillium	UFC/g	10 ²
Alternaria	UFC/g	10 ²
Botrytis	UFC/g	10 ²
Phoma	UFC/g	10 ²
Helminthosporium	UFC/g	10 ²
Uromyces	UFC/g	10 ²
Blumeria	UFC/g	10 ²
Microbotrydia	UFC/g	10 ²
Microsporum	UFC/g	10 ²
Trichophyton	UFC/g	10 ²
Epidermophyton	UFC/g	10 ²
Microsporum	UFC/g	10 ²
Trichophyton	UFC/g	10 ²
Epidermophyton	UFC/g	10 ²

[Más detalles](#)

Pajitas vegetales, pajitas biodegradables de hierba para luchar contra el plástico

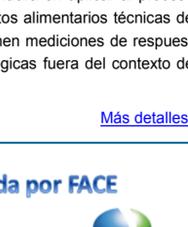


Desde Vietnam, un emprendedor propone una solución contra las **pajillas** de plástico de un sólo uso. Su propuesta es **biodegradable, económica e incluso comestible**. La materia prima proviene de una hierba prolífica en el delta de Mekong. **Lepironia Articulata** planta perenne similar a la hierba que crece entre 40 y 200 cm de altura.

[Más detalles](#)

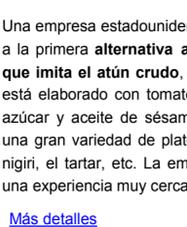
Solein, una nueva proteína alimenticia

La empresa Solar Foods ha presentado una **nueva proteína** alimenticia elaborada a partir de agua, dióxido de carbono y electricidad, se trata de **Solein**, una proteína que se asemeja a la harina de trigo y que resulta muy versátil, pudiendo utilizarse en todo tipo de productos alimenticios y adaptarse a diferentes dietas. La empresa asegura que **se trata de una proteína unicelular, adecuada para elaborar todo tipo de productos e ideal para todo tipo de dietas**.



[Más detalles](#)

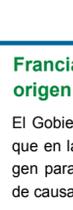
Nuevos alimentos vegetales que imitan al atún y a la anguila



Eurecat participa en el **proyecto CONOCE**, que aplicará tecnologías disruptivas en el ámbito de la **neurociencia** a fin de **desarrollar productos alimentarios innovadores** adecuados a las necesidades y preferencias del consumidor. La aportación de Eurecat al proyecto se centrará en aplicar al proceso de diseño y producción de productos alimentarios técnicas de neurociencia con las que se obtienen mediciones de respuestas tanto de conducta como fisiológicas fuera del contexto de laboratorio.

[Más detalles](#)

Analiza Calidad Barcelona autorizada por FACE



FACE
Federación de Asociaciones de Celíacos de España

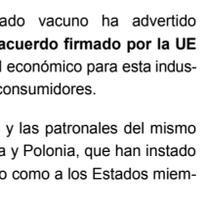
Para el control analítico de gluten en productos alimenticios



www.analizacalidad.com

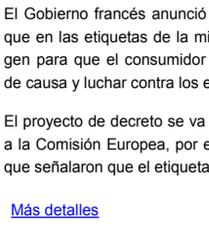
Nuevos alimentos vegetales que imitan al atún y a la anguila llegarán a Europa este año

Una empresa estadounidense ha saltado a la fama gracias a la primera **alternativa alimentaria a base de plantas que imita el atún crudo**, el producto se denomina Ahimi y está elaborado con tomates, salsa de soja, agua filtrada, azúcar y aceite de sésamo, siendo ideal para utilizar en una gran variedad de platos como el ceviche, el sushi, el nigiri, el tartar, etc. La empresa asegura que proporciona una experiencia muy cercana a la de comer atún.



[Más detalles](#)

Einkorn, el cereal que posee efectos antiinflamatorios



Uno de los **primeros cereales** que el hombre cultivó fue el **einkorn**, también conocido como escaña o pequeña espelta. Es un trigo primitivo de nombre científico 'triticum monococcum'. Y ahora, miles de años después de que empezara a cultivarse y a consumirse, es noticia porque se acaba de conocer que los productos de panadería elaborados con la harina de este cereal tienen efecto antiinflamatorio en el sistema digestivo.

[Más detalles](#)

Francia obligará por decreto a tener que precisar los países de origen de la miel en la etiqueta

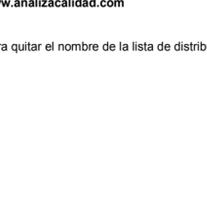
El Gobierno francés anunció ayer un decreto para obligar a que en las etiquetas de la miel aparezcan los países de origen para que el consumidor pueda elegir con conocimiento de causa y luchar contra los equívocos y los fraudes.

El proyecto de decreto se va a notificar en los próximos días a la Comisión Europea, por el M. Agricultura y M. Economía que señalaron que el etiquetado actual es poco claro.



[Más detalles](#)

Ganaderos europeos alertan de la llegada de «carne con sustancias prohibidas» tras el acuerdo con Mercosur



El sector europeo del ganado vacuno ha advertido del **"peligro" que entraña el acuerdo firmado por la UE con el Mercosur**, tanto a nivel económico para esta industria como para la salud de los consumidores.

Así lo han alertado Asoprovac y las patronales del mismo sector de Francia, Irlanda, Italia y Polonia, que han instado tanto al Parlamento comunitario como a los Estados miembros a rechazar el documento.

[Más detalles](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD

CEEI Módulos 28-29
Aeropuerto de Burgos 09007
947 041 479
www.analizacalidad.com

Síguenos en:



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