

Vida útil

La Vida Útil de un Alimento es el periodo de tiempo contado a partir de la elaboración del alimento durante el cual conserva una calidad aceptable para su consumo siempre que se garanticen las condiciones de conservación que se indican en el etiquetado.



Servicio

El Grupo Analiza Calidad oferta diversos tipos de análisis de vida útil de los alimentos según el Reglamento (CE) nº 2073/2005

A) Análisis a Caducidad Real: *Condiciones de conservación habituales del producto. Se realizan análisis cada tiempos determinados (t_0 , $t + 1/3$, $t + 2/3$, $t + 3/3$ y $t + 4/3$) con parámetros microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos*

B) Challenge test: *Se trata de adicionar el tipo de bacterias susceptibles de crecer en el alimento y verificar su desarrollo o no a lo largo de su vida útil.*

C) Estudios acelerados de vida útil: *Analiza Calidad cuenta con cámaras climáticas de control de envejecimiento de los alimentos q nos permite obtener resultados en productos de larga duración en un corto periodo de tiempo, lo que conlleva una reducción de los tiempos de respuesta y costes.*

