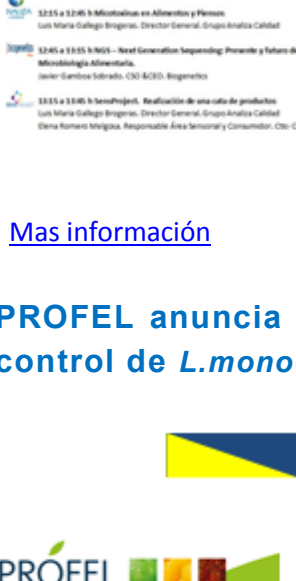


24 de Noviembre Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria



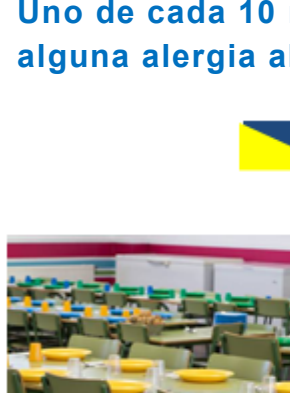
El 24 de Noviembre, celebraremos la 5ª Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que organiza el Grupo Analiza Calidad este año.

Se tratarán temas tan interesantes como: *Caenorhabditis elegans* para evaluar la toxicidad, Desinfección frente al Covid, Nuevos requisitos de la Norma IFS, Tecnologías Food-Grade y BioFilmStop, Técnicas Genómicas y SensProject: realización de una cata

Participa de forma virtual.

[Mas información](#)

PROFEL anuncia nuevas directrices de higiene en el control de *L.monocytogenes* para verduras congeladas



Los expertos de los Estados miembros de la UE en una reunión del Comité Permanente aprobaron las directrices de higiene para el control de *Listeria monocytogenes* en la producción de hortalizas ultracongeladas. Las directrices están diseñadas para garantizar la seguridad del consumidor.

[Mas información](#)

Uno de cada 10 niños en edad escolar presenta alguna alergia alimentaria



Casi uno de cada diez niños en España sufre algún tipo de alergia alimentaria. Así lo demuestra el II Observatorio Mediterránea del Comedor Escolar, tras analizar los 19.693 menús escolares que sirve Mediterránea en España, entre los que la compañía tiene contabilizadas hasta 1.867 alergias diferentes. La relación supone una media en 2020 de un 9,48% de alumnos con alguna alergia alimentaria registrada.

[Mas información](#)

Qué es la leche dorada, el superalimento de moda que promete hacer de todo por tu salud



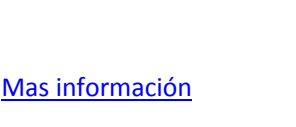
La leche dorada o Golden Milk, es una bebida elaborada a partir de leche y cúrcuma, a la que sus muchos seguidores atribuyen infinidad de beneficios sobre la salud.

La leche dorada se basa en una bebida tradicional de la India conocida como haldi doodh.

[Mas información](#)



Las marcas blancas alcanzan casi la mitad de la cuota de mercado durante la pandemia



En tiempos de dificultades económicas, el precio pasa a ser una variable crucial a la hora de consumir..

Gelt ha realizado un análisis sobre el comportamiento de las marcas blancas durante la pandemia en nuestro país. Estudiando los datos de consumo durante todo el año, desde el mes de enero, los resultados de este trabajo indican una fuerte subida de la cuota de mercado de estos productos.

[Mas información](#)

Francia detecta un primer foco de gripe aviar peligrosa en este año



Las autoridades francesas han detectado un primer foco de gripe aviar "altamente patógena" de la capa H5N8 en una tienda de animales de la isla de Córcega, anunció el Ministerio de Agricultura.

El foco francés fue detectado tras constatare "un nivel anormal de mortalidad" entre las aves de la tienda, por lo que todas fueron sacrificadas.

[Mas información](#)

Legislación: se aplaza la entrada en vigor del nuevo Reglamento de producción ecológica



Se ha publicado el Reglamento (UE) 2020/1693 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de noviembre de 2020, por el que se modifica el Reglamento (UE) 2018/848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, en lo que respecta a la fecha de aplicación y a otras fechas que en él se mencionan.

El Regl. 2018/848, preveía que su fecha de aplicación fuera el 1 de enero de 2021.

[Mas información](#)

Los investigadores advierten sobre el riesgo de Brucella de la leche cruda no pasteurizada



Los científicos han advertido sobre el riesgo de brotes de Brucella relacionados con la leche no pasteurizada en China.

En los últimos años, el Centro Chino para el Control y la Prevención de Enfermedades ha informado de cientos de infecciones por Brucella melitensis después de que las personas consumieran leche cruda.

[Mas información](#)



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](#)

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161