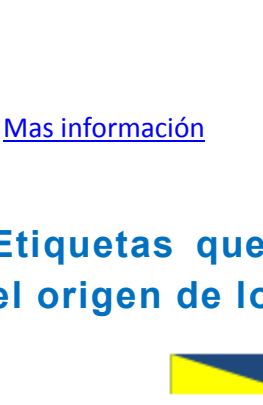




Fraude alimentario, nivel de cumplimiento de requerimientos de IFS Food



El fraude alimentario no es un delito nuevo, sin embargo a medida que la cadena alimentaria se ha ido volviendo más compleja y global, la aparición de actos fraudulentos sin precedentes ponen en peligro la integridad y la seguridad de la cadena de suministro de alimentos. Organismos de la industria alimentaria han impulsado, requisitos para reducir la vulnerabilidad al fraude alimentario.

[Mas información](#)

Etiquetas que engañan al consumidor sobre el origen de los alimentos envasados



La normativa sobre la indicación del origen de los alimentos sigue siendo insuficiente. Desde la Organización de Consumidores OCU denuncian que persiste la falta de detalles sobre la procedencia de gran parte de los alimentos que podemos encontrar en la estanterías del supermercado.

[Mas información](#)

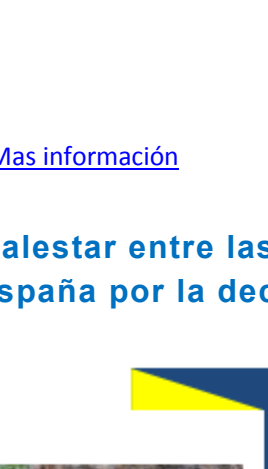
RASFF – Alimentos: Resumen año 2020



Durante el año 2020, ha habido 3440 notificaciones referidas a productos alimentarios (frente a las 3522 del 2019), de las cuales 1317 han sido alertas (37%), 1166 notificaciones de información (35%) y 957 rechazos en frontera (28%). Del total de los riesgos, la contaminación biológica es el riesgo que más notificaciones provoca, 31%, prácticamente igual al año anterior.

[Mas información](#)

Moho en los alimentos y germinados caseros



Las esporas de los mohos están por todas partes y son capaces de desarrollarse en condiciones difíciles, en las que otros microorganismos no pueden reproducirse: pH ácido, temperaturas de refrigeración o baja actividad de agua. Por esta razón, podemos encontrarlos en alimentos de larga duración que no se alteran por la acción de las bacterias, como las mermeladas, la mantequilla, la salsa de tomate o los frutos secos.

[Mas información](#)

Descubre nuestro Departamento de Medio Ambiente
Realizamos todo tipo de análisis en el sector medioambiental



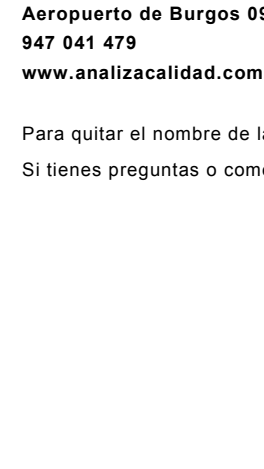
Aceleraciones que ponen a prueba los sistemas de embalaje



Los ensayos de aceleración horizontal, en los que se simulan las condiciones en que son transportadas las mercancías, tienen como objetivo identificar mejoras en su sistema de embalaje y paletizado, o bien demostrar, en el caso de las empresas fabricantes de embalaje, que sus nuevos desarrollos contribuyen a la mejora de la estabilidad y compacidad de la carga y por tanto al cumplimiento del Real Decreto 563/2017.

[Mas información](#)

Malestar entre las autonomías del noroeste de España por la decisión para proteger al lobo ibérico



La decisión de incluir el lobo ibérico en el Listado de Especies de Protección Especial (Lespre), que abre el camino para la prohibición de su caza para el control y regulación de la especie, ha sido adoptada sin consenso ni diálogo, según las autonomías donde habita el 95 % de los ejemplares en España: Castilla y León, Asturias, Cantabria y Galicia.

[Mas información](#)

Anillos de glucosa con forma de donuts contribuyen a múltiples propiedades de los alimentos funcionales



Las ciclodextrinas, anillos de glucosa con forma de donuts, tienen un alto poder encapsulante y se emplean desde hace tiempo en la industria farmacéutica, pero su papel en ciencia alimentaria es menos conocido. Investigadores de la Universidad de Murcia han publicado en la revista científica 'Trends in Food Science in Technology' las múltiples propiedades que esta molécula puede aportar a los alimentos funcionales.

[Mas información](#)

¿Están más fríos los pollos al apagar la luz por la noche?



Uno de los mayores retos en la crianza final de los broilers es mantenerlos frescos durante la época de calor. Mientras que con un pollo de 1,8 kg los productores tienen que preocuparse por la posibilidad de que éste pase demasiado calor durante unos pocos días al final de su crianza en verano, con uno de 3,2 kg el estrés por calor puede ser un problema potencial a lo largo de dos a tres semanas.

[Mas información](#)

Implanta normas IFS y BRC



¿Qué beneficios aportan?




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