



## Ya tenemos Cultura de Seguridad Alimentaria en la legislación europea

Diario Oficial de la Unión Europea

Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

[Mas información](#)

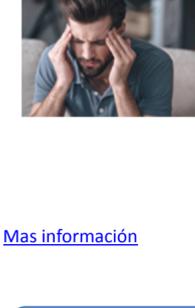
## La treonina un buen aminoácido para mimar tu sistema hepático



La treonina forma parte del grupo de los aminoácidos esenciales, por lo que, el organismo no es capaz de producirla, sino que debe ingerirse a través de la alimentación. Un consumo que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) recomienda que no supere los 15 miligramos al día.

[Mas información](#)

## La Región de Murcia acogerá un proyecto para validar un nuevo método genético para identificar tónicos



La Asociación Nacional de Acuicultura de Atún Rojo (ANATÚN), que representa a más del 75% del sector en España, ha impulsado la validación de un método genético desarrollado por AZTI (centro de investigación especialista en la cadena de valor alimentaria y marítimo-pesquera) para identificar especies de atún. El sistema utiliza las técnicas más avanzadas al emplear marcadores nucleares frente a los mitocondriales que se usaban hasta ahora.

[Mas información](#)

## Los alimentos que debes evitar (o incluir) si te suele doler la cabeza



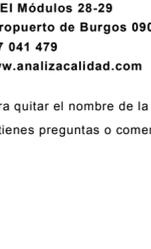
¿Qué alimentos debemos evitar o incluir en nuestro régimen para mantener a raya las migrañas?

Cuidado con la histamina

Para muchos, se trata de una sustancia totalmente desconocida, sin embargo, la histamina se encuentra detrás del 90% de los casos, según los últimos estudios efectuados sobre la población con migrañas.

[Mas información](#)

**Implanta normas IFS y BRC**



**IFS**  
Food

¿Qué beneficios aportan?



**BRC**  
FOOD  
CERTIFIED



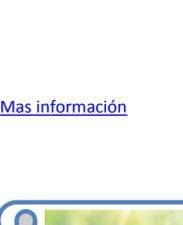
## El sector agroalimentario asturiano, en alerta por el nuevo y polémico etiquetado



La buena marcha y salud del sector agroalimentario asturiano está en manos, en parte, de un algoritmo. El algoritmo de la polémica es el utilizado por Nutriscore, el sistema de etiquetado frontal de alimentos que informa de la calidad nutricional de los productos. De momento es voluntario, pero la idea del Ministerio de Consumo es hacerlo obligatorio con el fin de facilitar a los consumidores información clara y sencilla de lo que compran para comer.

[Mas información](#)

## La comida cruda para perros da positivo en Salmonella, Listeria



Bravo Packing Inc. de Carneys Point, está retirando del mercado todos sus alimentos crudos congelados para mascotas (carne molida y "Performance Dog") después de que las pruebas mostraran contaminación con Salmonella y *Listeria monocytogenes*.

La FDA insta a los consumidores a tener especial cuidado porque existe un peligro para la salud humana si las personas no siguen los procedimientos adecuados de lavado de manos.

[Mas información](#)

## OCU detecta dentífricos demasiado abrasivos



La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) asegura haber detectado exceso de abrasividad en varios de los dentífricos analizados en uno de sus estudios sobre productos de gran consumo. Aunque las once pastas de dientes anticaries analizadas obtienen buenos resultados en limpieza y eliminación de las manchas dentales, tan solo cuatro consiguen una buena calificación global.

[Mas información](#)

## Cuscús, bulgur y quinoa: beneficios y cómo cocinar cada uno de ellos



Aunque de primeras parezcan casi el mismo alimento, el cuscús, la quinoa y el bulgur son tres productos diferentes que aportan distintos beneficios a nuestra dieta. Mientras que el cuscús es un cereal, la quinoa es lo que conocemos como un pseudocereal. El bulgur no es un cereal en el sentido estricto de la palabra, sino que es un subproducto del trigo duro.

[Mas información](#)

**Descubre nuestro Departamento de Medio Ambiente**

Realizamos todo tipo de análisis en el sector medioambiental



GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



CEEI Módulos 28-29  
Aeropuerto de Burgos 09007  
947 041 479

[www.analizacalidad.com](http://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](mailto:marketing@analizacalidad.com) o llame al 607 813 161