

Alérgicos: Presencia de mostaza en varios productos de salmón ahumado procedentes de España



La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha tenido conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Cataluña, relativa a la presencia de mostaza no incluida en el etiquetado en diferentes productos de salmón ahumado elaborados con salsa wasabi. Además, no figura el etiquetado adicional del colorante E-102: "puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños".

[Mas información](#)

Informe comparativo de desperdicio de alimentos de los hogares 2020 vs 2019



El MAPA, dentro de la estrategia «más alimentos menos desperdicio», ha publicado un nuevo informe del desperdicio de alimentos y bebidas en los hogares españoles, que recoge los datos de 4000 hogares obtenidos a través de encuestas online. Los datos de 2020 se comparan respecto al año 2019, con el objetivo de analizar cómo ha afectado la pandemia en las tendencias de consumo de los hogares.

[Mas información](#)

Velvet Ice Cream retira del mercado más de 90 productos debido al riesgo de Listeria



Velvet Ice Cream de Utica, OH, está retirando del mercado todos sus productos de helados y sorbetes elaborados a partir del 24 de marzo porque tienen el potencial de estar contaminados con Listeria monocytogenes. Los productos se distribuyeron a Indiana, Kentucky, Ohio y West Virginia a través de varias farmacias, tiendas de conveniencia y supermercados. Están empaquetados en varios tamaños y contenedores.

[Mas información](#)

La industria alimentaria cuenta con la inteligencia artificial para mejorar su eficiencia

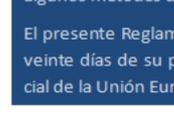
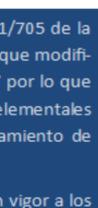


La industria agroalimentaria cuenta con las herramientas de inteligencia artificial (IA) para mejorar su eficiencia. Tecnologías como el aprendizaje automático, la automatización, el uso masivo de datos, el procesamiento del lenguaje natural o la robótica ayudan a mejorar la eficiencia, la flexibilidad productiva, la trazabilidad y la logística, así como a reducir los costes de producción y los residuos.

[Mas información](#)



ANÁLISIS DE PARÁSITOS EN PRODUCTOS PESQUEROS

¡Consúltanos sin compromiso!

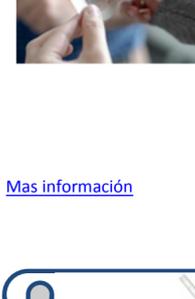
Los seis mejores beneficios de la miel respaldados por la ciencia



Si tuviéramos que elegir el remedio casero más eficiente y versátil, hablaríamos de la miel. Este producto, regalo de las abejas, ha servido para combatir un resfriado o la irritación de garganta que se produce, e incluso para ayudar con las quemaduras o heridas en la piel (sobre todo si la juntas con canela). De hecho, la miel es una de las mejores curas para la tos en niños, además de ser buena para mejorar el sueño.

[Mas información](#)

Novedades Legislativas: Reglamento de Ejecución (UE) 2021/705 de la Comisión, de 28 de abril de 2021



Reglamento de Ejecución (UE) 2021/705 de la Comisión, de 28 de abril de 2021, que modifica el Reglamento (CE) nº 333/2007 por lo que respecta al número de muestras elementales exigido y los criterios de funcionamiento de algunos métodos de análisis.

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

[Mas información](#)

EFSA: Guía de apoyo sobre etiquetado dirigido a los operadores de la cadena alimentaria



Guía de orientación sobre el marcado de la fecha y la información alimentaria relacionada: parte 2 (información alimentaria), con el objetivo de facilitar a los proveedores de alimentos la identificación de la información que deben dar a las personas consumidoras sobre el almacenamiento de los alimentos y los límites temporales para su consumo.

[Mas información](#)

Las posibilidades de las etiquetas inteligentes en el sector vinícola (SmartLabels)



El proyecto SmartLabels ha explorado la viabilidad de utilizar nuevas tecnologías de impresión en etiquetas autoadhesivas para botellas de vino, como son las antenas NFC y los códigos bidimensionales invisibles unívocos, para poder hacer el seguimiento real del producto durante todo el proceso de producción y distribución, además de evitar falsificaciones, o facilitar la interacción del consumidor con el packaging y la marca.

[Mas información](#)



SERVICIO INTEGRAL DE CALIBRACIÓN

¡Consúltanos sin compromiso!



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