



Legislación: métodos analíticos para los residuos de sustancias utilizadas en animales productores



Se ha publicado el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/808 de la Comisión, de 22 de marzo de 2021, relativo al funcionamiento y de los métodos analíticos para los residuos de sustancias farmacológicamente activas utilizadas en animales productores de alimentos y a la interpretación de resultados, así como a los métodos que deben utilizarse para el muestreo, y por el que se derogan las Decisiones 2002/657/CE y 98/179/CE.

[Mas información](#)

Desarrollan una herramienta digital que autentifica los productos del cerdo ibérico



Una herramienta desarrollada por investigadores de la Universidad de Córdoba permite autentificar los productos del cerdo ibérico y determinar tanto si lo explicitado en su etiqueta corresponde con la realidad, como si la carne ha estado sometida o no a congelación. De esta manera, se podrá detectar si existe fraude alimenticio.

[Mas información](#)

El 36% de los españoles está dispuesto a comer insectos "si no se notan"



El 36 % de los españoles está dispuesto a consumir insectos «si estuvieran camuflados entre los ingredientes de un producto y sin que se notaran», según el 'VIII Observatorio Nestlé sobre Hábitos Nutricionales y Estilo de Vida de las Familias'.

El 40% de los encuestados ha asegurado que ha incorporado de «forma regular» productos sustitutos de la carne y la mitad, bebidas vegetales.

[Mas información](#)

Se quita el moho y se come el resto. #NoCuela



El moho en los alimentos es la señal visible de un deterioro que también tiene manifestaciones invisibles peligrosas para la salud: micotoxinas, bacterias oportunistas... Por eso, salvo contadas excepciones, no es buena idea quitar los pedazos mohosos y comerse el resto. Aprende cuándo puedes y cuándo no poner en práctica esta medida ahorrativa, pero no siempre acertada.

[Mas información](#)

Implanta normas IFS y BRC



¿Qué beneficios aportan?



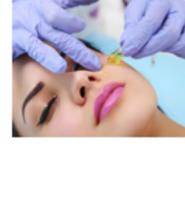
Un estudio destaca los alimentos crudos para mascotas como una fuente emergente de infección humana



Un estudio sobre un brote mortal de E. coli en el Reino Unido relacionado con alimentos crudos para mascotas se suma a la evidencia de que tales productos son un factor de riesgo para infecciones humanas, según los investigadores. En agosto de 2017, cuatro personas se infectaron con cepas relacionadas de E. coli productora de toxina Shiga (STEC) O157: H7. Una persona murió después de desarrollar la complicación renal conocida como síndrome urémico hemolítico.

[Mas información](#)

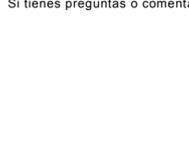
9 errores que cometes al limpiar con lejía



Afecciones respiratorias, quemaduras oculares e irritación en la piel es parte de lo que puedes sufrir por limpiar con lejía de la forma equivocada. Aprende de los errores más frecuentes con esta sustancia. La lejía es capaz de desaparecer las manchas, el sarro, los gérmenes, bacterias y los malos olores. Sin embargo, pese a sus grandes beneficios, a diario se cometen equivocaciones que impiden aprovecharla por completo y ponen en peligro la salud de quien limpia o de toda la familia.

[Mas información](#)

¿Dónde puedes encontrar el sabor umami?



Al parecer, el llamado quinto sabor es de los primeros que aprecian nuestras papilas gustativas de lactante. Ya un poco más crecitos, advertimos el regusto del umami en los quesos, los pescados, los mariscos, en verduras como los espárragos, los champiñones, al beber té verde e incluso al paladear jamón serrano o unas anchoas.

[Mas información](#)

Alertan de los riesgos de "inyectarse productos cosméticos, que se presentan en viales y ampollas": puede generar necrosis cutánea



FACUA-Consumidores en Acción ha emitido una alerta a través de su portal digital para informar a los usuarios de un aviso que, a su vez, ha hecho público la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios (Aemps), organismo del Ministerio de Sanidad. Este organismo "ha avisado de que inyectarse productos cosméticos, que se presentan en viales y ampollas, puede suponer un grave riesgo para la salud".

[Mas información](#)

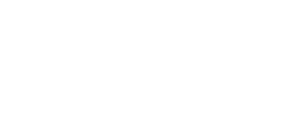
Servicios de Laboratorio

Resultados Analíticos: Precisos y Exactos



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