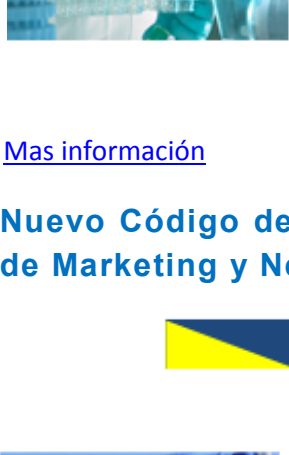


Nueva Guía de RELSA para la correcta cumplimentación de datos en la aplicación por laboratorios y designadores

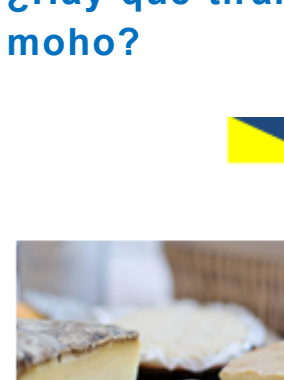


Se trata de un documento elaborado en forma de preguntas frecuentes dirigido a los laboratorios y a los designadores con los temas objeto de las cuestiones planteadas al CNA con mayor frecuencia y con los aspectos principales que el CNA ha detectado que suelen ser fuente de error.

La guía, ahora publicada, se irá desarrollando y adaptando a medida que surjan nuevas necesidades.

[Mas información](#)

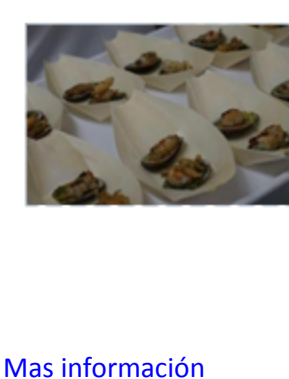
Nuevo Código de Conducta de la UE sobre Prácticas de Marketing y Negocios Alimentarios Responsables



La Comisión, junto con las partes interesadas de la industria, ha lanzado oficialmente el Código de conducta de la UE sobre prácticas de comercialización y negocios alimentarios responsables, otro producto previsto en el marco de la estrategia de la Comisión "De la granja a la mesa". Este Código es una parte esencial de los esfuerzos de la UE para aumentar la disponibilidad y asequibilidad de opciones de alimentos saludables y sostenibles que ayuden a reducir nuestra huella ambiental general.

[Mas información](#)

¿Hay que tirar el queso si le sale un poco de moho?

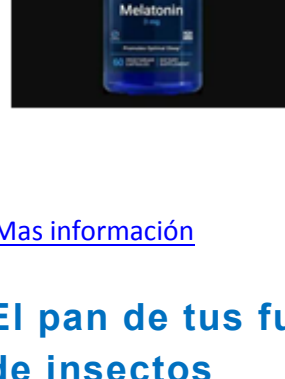


¿Qué pasa con el queso al que le ha salido moho? ¿Se puede comer si se quita esa parte, o no es recomendable? ¿Cuál es la mejor manera de conservar un queso que ya hemos abierto?

Cualquier cosa con moho debería encender un cartel luminoso gigante en tu cabeza en el que pusiera ACHTUNG! "Cuando ves la parte 'peluda' de un moho, es porque hay partes del hongo ya difundidas en el alimento"

[Mas información](#)

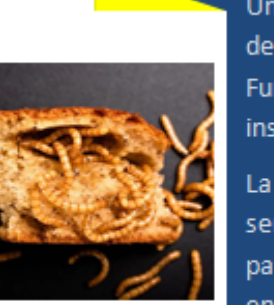
Logran cerrar el ciclo de crianza en acuicultura del marisco mas caro del mundo



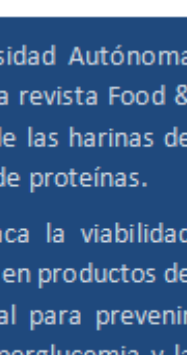
El Instituto Universitario de Investigación en Acuicultura Sostenible y Ecosistemas Marinos, de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria ha conseguido cerrar el ciclo de producción y estandarizar todas las fases de cultivo de la oreja de mar *Haliotis tuberculata coccinea*; una especie autóctona de la Macaronésia de este molusco conocido también como abalón, considerado el marisco más caro del mundo.

[Mas información](#)

Implanta normas IFS y BRC



¿Qué beneficios aportan?



Alerta alimentaria: retiran del mercado este complemento alimenticio para dormir

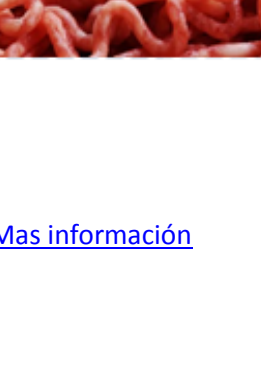


La Aemps ha ordenado la retirada del complemento alimenticio 'Melatonin 3 mg cápsulas' al no haber sido objeto de evaluación y autorización previa a su comercialización.

Según la descripción comercial, el producto ayuda a restaurar el sueño óptimo, promueve un ritmo circadiano equilibrado y equilibra la función inmunológica.

[Mas información](#)

El pan de tus futuros bocatas llevará harina de insectos

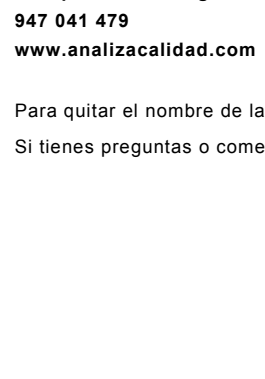


Un nuevo estudio de la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) publicado en la revista Food & Function confirma el potencial de las harinas de insectos como fuente saludable de proteínas.

La investigación también destaca la viabilidad de incluir estas harinas en productos de panadería y su eficacia potencial para prevenir enfermedades asociadas a la hiperglucemia y la hiperlipidemia.

[Mas información](#)

Lo que esconden los huevos que tienen machitas marrones en la cáscara



Los huevos y las salsas derivadas de estos pueden llegar a ser un peligro cuando se consumen al calor del verano: las intoxicaciones alimentarias por consumo de huevo y derivados en mal estado, o expuestos al sol durante demasiado tiempo, son muy comunes en España.

Por ello, fijarnos en las manchas o protuberancias de los huevos no solo no es descabellado, sino que sería una buena idea, siempre con la finalidad de buscar un consumo seguro.

[Mas información](#)

La cadena del frio en establecimientos alimentarios, mantenerla en verano es especialmente importante



Mantener la cadena del frio durante la recepción, el almacenaje y la manipulación de los alimentos es uno de los factores más relevantes para mantener la seguridad alimentaria en establecimientos donde se preparan y sirven comidas. Con las temperaturas más elevadas del verano, que pueden favorecer el crecimiento microbiano, mantener la cadena del frio merece una especial atención.

[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

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