



La EFSA proporciona recomendaciones para mejorar el bienestar de los cerdos de granja



La EFSA ha publicado una opinión científica sobre el bienestar de los cerdos en granja, la primera de varias opiniones sobre bienestar animal que se emitirán el próximo año en el contexto de la estrategia Farm to Fork.

Proporciona sugerencias detalladas para mejorar el bienestar de todas las categorías de cerdos de granja mantenidos en los sistemas de cría más relevantes utilizados en la Unión Europea.

[Mas información](#)

¿Alimentos mejores y más duraderos? Ya son realidad gracias a la nanotecnología



Los sectores han ido incorporando la nanotecnología a sus productos. Se usa en medicamentos para mejorar su asimilación, en cosméticos para que actúen allí donde se desea y hasta en la ropa deportiva para lograr calcetines con propiedades antibacterianas. En la cadena alimentaria, sus aplicaciones van desde la agricultura hasta el diseño de nuevos alimentos y el envasado.

[Mas información](#)

Mercurio en el pescado: son necesarias nuevas recomendaciones de consumo en la UE



El mercurio y el metilmercurio son contaminantes presentes especialmente en algunas especies de pescado. La CE busca evaluar y actualizar las recomendaciones de consumo de pescado en la UE, en relación estas sustancias. Estas recomendaciones son un instrumento importante para que el consumidor pueda disfrutar de los efectos beneficiosos del consumo de este alimento y, al mismo tiempo, limitar los riesgos de toxicidad por mercurio.

[Mas información](#)

Alerta por presencia de cuerpos extraños en helados procedentes de España

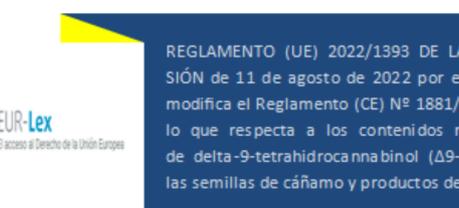


Las empresas Aldi, Lidl y Mercadona están retirando los productos afectados de sus clientes.

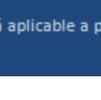
Los productos afectados son:

- ◆ GELATELLI 7X75 ECLIPSE LIDL.
- ◆ ESPIRAL 7X75 N/V/FR HACENDADO.
- ◆ CHUPY FRESH FRE/LIM MPK 7 ALDI.
- ◆ CHUPY COLA/VLLA/FRESA MPK7 ALDI

[Mas información](#)



Control bacteriológico de mataderos



ANÁLISIS DE LABORATORIO

El estropajo es un caldo de cultivo: cómo limpiar correctamente tu cocina



Hay dos conceptos en la teoría totalmente diferentes, pero que en la práctica es muy fácil confundirlos (y nosotros lo hacemos cada dos por tres): no es lo mismo que algo esté limpio a que lo parezca. Bacterias potencialmente patógenas se pasan horas cada día 'cociéndose' en los utensilios de limpieza húmedos. Según un estudio, hay más en uno de ellos que en un inodoro

[Mas información](#)

Novedades Legislativas, nuevo reglamento que modifica al Reglamento 1881/2006

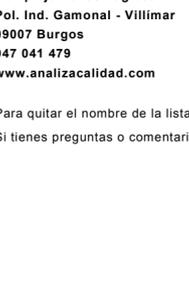


REGLAMENTO (UE) 2022/1393 DE LA COMISIÓN de 11 de agosto de 2022 por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 1881/2006 en lo que respecta a los contenidos máximos de delta-9-tetrahidrocannabinol (Δ9-THC) en las semillas de cáñamo y productos derivados.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2023.

[Mas información](#)

Los creadores del sistema Nutriscore proponen cambios en su método de calificación de alimentos



El Comité Científico del Nutri-Score, compuesto por científicos de los siete países creadores de este sistema de etiquetado nutricional frontal, ha propuesto una serie de recomendaciones para realizar cambios en la metodología con la que son calificados los alimentos de cara a recibir una de las letras, de la A a la E, para establecer su idoneidad para la alimentación.

[Mas información](#)

Desarrollan envases compostables con cáscaras de almendras y suero de queso



En 2018 nació el proyecto europeo Ypack que, a partir de suero de queso y cáscaras de almendras, comenzaba a desarrollar tres productos compostables: una bandeja y dos películas de contacto alimentario. Tras 3 años de investigación y 7.000.000€ en inversión, un equipo liderado por el IATA lograba crear un envase activo y biodegradable, capaz de desintegrarse en un plazo máximo de 90 días y de alargar la vida útil de algunos productos frescos hasta 48 días.

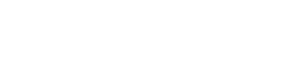
[Mas información](#)



DETERMINACIÓN DE ANTIBIÓTICOS en Piensos Compuestos Medicamentosos Amoxicilina Sulfadiazina ACREDITADOS

GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Navas Taglosa
Pol. Ind. Gamonal - Villimar
09007 Burgos
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