



1 de Diciembre Broche final en Zamora, sede de la 5ª Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria



El 1 de Diciembre celebramos la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Zamora. Estarán con nosotros David Verano, Juan Carlos Villalón, Ana María González, Carlos Fernández, Javier Rodríguez, Pere Cat y Juan José Cane. Abordaremos diferentes aspectos relacionados con el sector de la alimentación como es el control oficial, Listeria, el proceso de implantación de IFS desde la industria, alimentos seguros, nuevas aplicaciones de harinas, novedades en IFS y BRCGS y certificación Halal

[Mas información](#)

Gran Jornada en Vigo, bajo el entorno del sector de la Pesca



Os compartimos un poquito de la jornada celebrada en Vigo la semana pasada. Fue un placer contar con Gerónimo Rivero, Antonio Lozano-Leon, Eva Balsa, Jessica Pernía, Macarena García, Jose Angel Viñuela y Alberto Cantalapiedra. Sin olvidarnos de todos los que nos acompañaron a lo largo de toda la mañana. Gracias!

[Mas información](#)

Buenas Prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por plomo en los alimentos

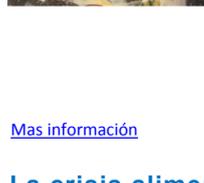


La Comisión del Codex Alimentarius de la FAO y OMS ha establecido unas normas para controlar y reducir los niveles máximos de plomo en los alimentos en las distintas fases de la cadena alimentaria.

Debido a la presencia ubicua del plomo en el mundo industrial moderno, los niveles bajos de plomo en los alimentos no se pueden evitar.

[Mas información](#)

Analiza Calidad Galicia, Laboratorio Acreditado bajo la Norma UNE EN ISO 17025 por ENAC



Analiza Calidad Galicia, Laboratorio del Grupo Analiza Calidad Especializado en análisis de Productos de la Pesca, ha obtenido la Acreditación bajo la Norma UNE EN ISO 17025 por ENAC, en técnicas microbiológicas y físico-químicas en diferentes matrices de alimentos. La acreditación nos posiciona como referente analítico especializado en productos de la pesca

[Mas información](#)



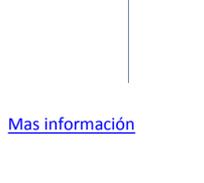
¿Qué pasa si te sale un huevo con la clara roja?



En el caso de encontrar una clara así, lo primero que debemos hacer es desecharlo y no consumirlo. En este sentido, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos señala que debemos tirar los huevos inmediatamente si encontramos que la clara contiene un color rosado o rojizo. Este color rojo puede deberse a la presencia de una bacteria pseudomona, la cual puede ocasionar importantes complicaciones para la salud.

[Mas información](#)

La crisis alimentaria desata una batalla por las despensas globales y los fertilizantes



La EFSA ha publicado las conclusiones y recomendaciones para avanzar en Seguridad Alimentaria que surgieron de la Conferencia ONE: Salud, Medio Ambiente y Sociedad 2022, que tuvo lugar del 21 al 24 de junio en Bruselas. La conferencia giró en torno al asesoramiento científico para explorar nuevas formas de responder a los actuales objetivos políticos y demandas sociales de alimentos seguros, saludables y sostenibles.

[Mas información](#)

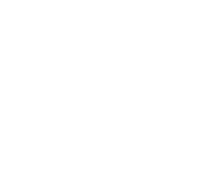
RPET o PLA: ¿Cual es el material mas sostenible para los envases desechables?



No hay soluciones mágicas para transportar alimentos sin perjudicar al planeta; lo único cierto es que el mejor residuo es el que no se genera y que tenemos que huir de la lógica del usar y tirar como si fuera un demonio devorador de todo lo que más nos gusta. Dicho esto, es verdad que hay envases con menor huella ecológica. Si descartamos el PET, en el mercado solo nos quedan dos materiales que cumplan todas las prestaciones técnicas: el RPET o el PLA.

[Mas información](#)

¿Listeria monocytogenes, comparativa de efectividad de productos para eliminar sus biofilms?



La presencia de Listeria monocytogenes en la industria alimentaria se ha relacionado con su capacidad para resistir y persistir en condiciones ambientales adversas mediante la formación de biopelículas, que la protegen entre otros factores frente a los tratamientos de limpieza y desinfección. Un estudio realizado en la UAB compara la eficacia de una vez distintos tratamientos utilizados para eliminar biopelículas de Listeria monocytogenes, en distintas condiciones ambientales.

[Mas información](#)



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](mailto:haga clic aqui)
Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161