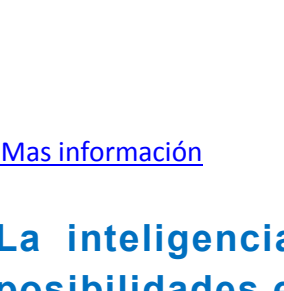


Nuevo Real Decreto de Envases y Residuos de Envases



El Gobierno ha aprobado este martes, el RD 1055/2022 de Envases y Residuos de Envases, respetando lo acordado en la Ley de Residuos, aprobada el pasado mes de abril. Las principales novedades de esta nueva normativa orientada a las empresas incluye medidas orientadas a aumentar la reutilización de envases, fomentar la venta a granel de alimentos, la prevención de residuos de envases y promocionar el reciclado y marcado de los productos.

[Mas información](#)

La inteligencia artificial abre un mundo de posibilidades en agroalimentación



Esta disciplina científica relativamente joven ha abierto un mundo de posibilidades para las pequeñas y medianas empresas del sector agroindustrial, según un reciente informe de la Alianza Global sobre Inteligencia Artificial, una iniciativa de G7 para promover su uso responsable. Se está utilizando para predecir cosechas, mejorar el bienestar animal y garantizar una pesca sostenible, entre otras muchas aplicaciones en la cadena.

[Mas información](#)

Científicos españoles crean un test rápido y barato para detectar alérgenos en tu comida



Los investigadores valencianos han desarrollado unas tiras reactivas que determinan la presencia de alérgenos en los alimentos. La prueba, que tendrá un precio de un euro, se puede hacer en cualquier parte y los resultados se leen con el teléfono móvil. Cada vez son más frecuentes las alergias e intolerancias alimentarias comentan los expertos.

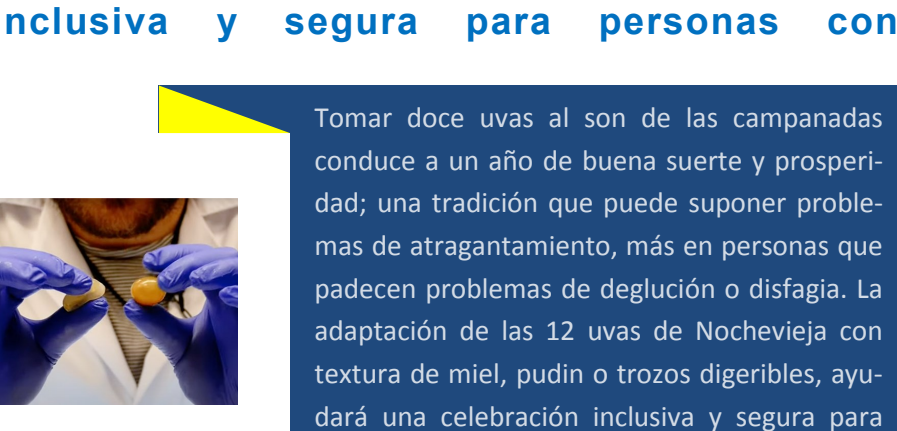
[Mas información](#)

Los científicos exponen la escala de las micotoxinas en el problema del trigo

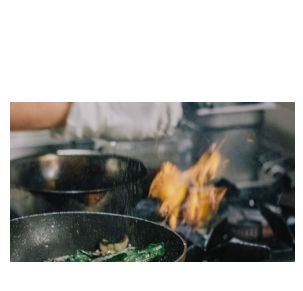


Los investigadores han evaluado la amenaza de las micotoxinas en el trigo europeo y cómo está cambiando. Las micotoxinas de Fusarium se descubrieron en todos los países europeos. Los datos de la encuesta de micotoxinas de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y Biomín para las micotoxinas FHB deoxivalenol (DON), fumonisina (FUM), zearalenona (ZEN) y T-2 se analizaron durante un período de 10 años.

[Mas información](#)



Los supermercados aceleran para adaptar el precio de productos a la bajada del IVA



Las cadenas de supermercados trabajan a contrarreloj para adaptar los precios de entre 3.000 y 5.000 referencias antes del 1 de enero, fecha en la que entrará en vigor la rebaja del IVA aprobada por el Gobierno sobre pasta, aceites y otros alimentos básicos. En apenas tres días, los equipos informáticos de las principales cadenas de distribución alimentaria tendrán que variar los precios aplicados sobre miles de alimentos que van desde la leche o los huevos, al pan o los cereales.

[Mas información](#)

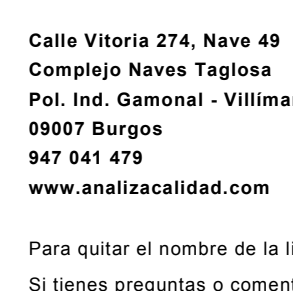
Adaptación de las uvas para un Nochevieja inclusiva y segura para personas con



Tomar doce uvas al son de las campanadas conduce a un año de buena suerte y prosperidad; una tradición que puede suponer problemas de atragantamiento, más en personas que padecen problemas de deglución o disfagia. La adaptación de las 12 uvas de Nochevieja con textura de miel, pudín o trozos digeribles, ayudará a una celebración inclusiva y segura para todos.

[Mas información](#)

Por qué no debes usar guantes de látex en la cocina



La hora de cocinar, la higiene es primordial. Cocinar con gorro, lavarse las manos... todas las medidas de protección son importantes si vas a manipular alimentos, pues así podrás evitar intoxicaciones y otros problemas alimentarios. Pero no debes usar guantes que ofrecen una falsa sensación de seguridad, como el uso de guantes (sobre todo de látex) en la preparación de alimentos.

[Mas información](#)

Gran alerta alimentaria en España: retiran chocolates

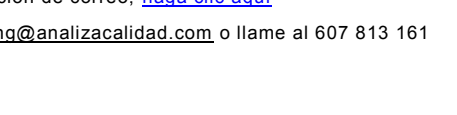


La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), dependiente del Ministerio de Consumo, amplía la alerta emitida a comienzo de diciembre a por la presencia de un alérgeno no declarado en chocolate negro elaborado en España. En concreto, se trata de la almendra, que ahora afecta a varios productos de chocolate con leche sin azúcar (36 % cacao mín.), en las presentaciones de 125 y 300 gramos.

[Mas información](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD
Siguenos 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