



Nuevo Real Decreto de Bienestar Animal



De forma general, el Real de Decreto 159/2023 por el que se establecen disposiciones para la aplicación en España de la nueva normativa de la UE sobre controles oficiales en materia de bienestar animal, y se modifican varias normas sobre protección de los animales en las granjas, sacrificio de urgencia en explotación e información de la cadena alimentaria. La norma establece nuevos valores de: densidad máxima, su alimentación, agua, comederos y condiciones ambientales.

[Mas información](#)

El envasado de alimentos en atmósfera protectora permite prolongar su vida útil



Frutas, verduras, carnes, pescados, frutos secos y una amplia gama de otros alimentos pueden tener una vida útil más larga mediante el envasado en atmósfera protectora (EAP), también llamado envasado en atmósfera modificada (MAP), manteniendo su seguridad, calidad y aspecto.

[Mas información](#)

Francia crea un sello para reconocer a las empresas comprometidas contra el desperdicio



La ley francesa contra el despilfarro alimentario fija objetivos de reducción tanto para la restauración colectiva (2025) como para la comercial (2030). Así mismo, contempla un certificado nacional para distinguir a los actores de la cadena alimentaria más comprometidos y que ahora se ha presentado oficialmente, para empezar a implementar.

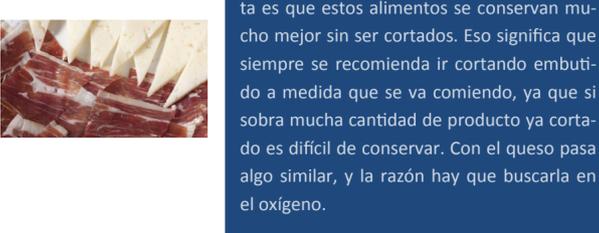
[Mas información](#)

Adictos al azúcar, ¿estamos enganchados al dulce?



Cada día, los españoles tomamos de media 70 gramos de azúcares libres, muy lejos de los 25 gramos recomendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Pero ¿qué hay detrás de esta preferencia por los sabores dulces? ¿Puede ser considerada una adicción? Los científicos intentan dar respuesta a estas preguntas mientras recuerdan los riesgos que supone atiborrarnos de azúcar.

[Mas información](#)



Cómo conservar el embutido y el queso una vez abierto para que no se sequen y



Lo primero que tenemos que tener en cuenta es que estos alimentos se conservan mucho mejor sin ser cortados. Eso significa que siempre se recomienda ir cortando embutido a medida que se va comiendo, ya que si sobra mucha cantidad de producto ya cortado es difícil de conservar. Con el queso pasa algo similar, y la razón hay que buscarla en el oxígeno.

[Mas información](#)

La fruta: ¿con o sin piel?



Todo va en los gustos de cada uno o no. Muchas veces nos preguntamos si la fruta es más sana o más saludable comerla con su propia piel, como puede ser en el caso de la manzana, siendo uno de los más característicos. Como más te guste, se ha demostrado hace poco que las vitaminas que tanto se dicen que están en la piel no es tanto como parecía.

[Mas información](#)

Fichas de datos de seguridad (FDS): importancia en el control del riesgo químico.



Las Fichas de Datos de Seguridad (FDS) son clave para informar a empresarios y trabajadores sobre los peligros que presenta una sustancia o una mezcla química, así como aportar indicaciones para poderla almacenar, manipular y eliminar en condiciones seguras. El INSST organiza un seminario sobre las FDS y su papel en la mejora de la gestión del riesgo por exposición a agentes químicos peligrosos.

[Mas información](#)

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. El ejemplo más importante es la encimera de nuestra cocina. Tal vez, al hacer la reforma elegimos una de mármol (o versiones más asequibles de este material), de un color uniforme blanca o negra. Sobre ella destaca solo un tipo de suciedad, pero que no lo veamos no significa que no esté ahí.

[Mas información](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD
Siguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves 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