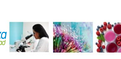

Boletín Analiza Calidad

23 de Mayo 2023

Nuevo Real Decreto 368/2023

Real Decreto 368/2023, de 16 de mayo, por el que se modifica el Estatuto de la Agencia de Información y Control Alimentarios, O.A., aprobado mediante el Real Decreto 227/2014, de 4 de abril, y el Real Decreto 66/2015, de 6 de febrero, por el que se regula el régimen de controles a aplicar por la Agencia de Información y Control Alimentarios, previstos en la Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Mas información

Legislación: comercialización del caseinato lácteo de hierro como nuevo alimento

Se ha publicado el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/949 de la Comisión, de 12 de mayo de 2023, por el que se autoriza la comercialización del caseinato lácteo de hierro como nuevo alimento y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470. Es seguro en las condiciones de uso propuestas y para las poblaciones destinatarias propuestas, y es una fuente de biodisponibilidad de hierro.

Mas información

Un estudio del CSIC detecta micotoxinas en polen de abeja comercializado para el consumo humano

En este estudio se evaluó, mediante ensayos inmunoenzimáticos, la presencia de cinco micotoxinas -aflatoxina B1, ocratoxina A, zearalenona, deoxinivalenol y toxina T2- en 80 muestras de polen apícola de países como China, España, Estados Unidos, India, Italia y Rusia, entre otros. "A través de la técnica ELISA, se han detectado micotoxinas en todas las muestras analizadas".

Mas información

La Coca-Cola no se vende en todo el mundo: está prohibida en tres países

El primero de ellos es Cuba donde la compañía de Atlanta llevó a cabo una de sus primeras aventuras comerciales en el extranjero, allá por 1906. Sin embargo, tras la revolución que catapultó al poder a Fidel Castro en 1959, Coca-Cola decidió abandonar un año más tarde ante el riesgo de que nacionalizara la empresa. Aun así, y gracias al aperturismo de los últimos años, es posible encontrar este refresco en hoteles, restaurantes y centros comerciales enfocados al turista.

Mas información

Servicio de Alérgenos
Total 96%
Analiza calidad

Un estudio confirma la presencia del psílido del pistacho en España

Un estudio ha confirmado la presencia en Castilla-La Mancha y Extremadura del psílido del pistacho, Agnoscoma pistacae, plaga grave de este cultivo en Oriente Medio y el Mediterráneo oriental. Por el momento, en la península no supone un problema fitosanitario importante, aunque los investigadores recomiendan el seguimiento de las poblaciones detectadas.

Mas información

Plan nacional de prevención, vigilancia y control de enfermedades transmitidas por vectores

El Ministerio de Sanidad hizo público el "Plan Nacional de Prevención, Vigilancia y Control de Enfermedades Transmitidas por Vectores", cuya finalidad es disminuir los riesgos y el impacto de estas enfermedades emergentes, manteniendo una perspectiva de "Una Sola Salud". Las dos primeras partes del Plan están dedicadas a enfermedades transmitidas por mosquitos. Un 3º documento recoge las estrategias a aplicar para llevar a cabo el control integrado.

Mas información

Proponen un nuevo método para clasificar aceites y grasas comestibles según su calidad nutricional

El Instituto de la Grasa (IG), centro de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha llevado a cabo un estudio en el que propone un nuevo sistema de puntuación o clasificación que evalúe la calidad nutricional de los aceites y las grasas comestibles. Esta investigación ha sido publicada en la revista Nutrients

Mas información

Huevo fresco para elaborar alimentos en hostelería y restauración colectiva ¿en qué casos es posible?

El huevo es un ingrediente utilizado en una gran variedad de platos en hostelería y restauración colectiva. Para prevenir las contaminaciones por Salmonella, en muchos casos se utiliza en forma de ovoproductos previamente tratados térmicamente. Sin embargo, el huevo fresco tiene también un espacio para el delete del paladar en las creaciones culinarias, siempre que se cumplan ciertos requisitos de higiene.

Mas información

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Síguenos en:

Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Nave Tagisa
Pol. Ind. Gamonal - Villimar
09007 Burgos
947 047 479
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