





5 de Mayo de 2023

## **Boletín Analiza Calidad**

Reglamento 1881/2006 derogado

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) Nº 1881/2006. Diario Oficial de la Unión Europea El presente Reglamento entrará en vigor a los

veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Patatas con brotes: por qué aparecen y qué

Mas información

medidas tomar para su consumo, según un experto Las patatas son uno de los alimentos indispensables en todos los hogares: baratas, sabrosas,



sas para la salud (siempre que no sean fritas, claro). Sin embargo, a menudo nos encontramos con que aparecen brotes en ellas, sobre todo cuando ha pasado un tiempo tras haberlas adquirido y aún no nos las hemos comido. Como es lógico, muchas personas se preguntan si es seguro consumirlas en este estado, y qué pueden hacer para evitar que se generen esos brotes en primer lugar. La CE establecerá normas específicas de

adaptables a multitud de recetas y beneficio-

La CE prepara la introducción en la legislación europea de normas específicas de higiene para la producción de carne madurada en seco en

higiene para la producción de carne



basadas en la Opinión Científica sobre este tema que la EFSA publicó el pasado mes de enero. Un proyecto español para eliminar los residuos de antibióticos en leche de vaca

> La leche de las vacas lecheras que se encuentran bajo tratamiento antibiótico por infeccio-

> Para darle un uso, es necesario tratar esta leche para eliminar los residuos de antibióti-

condiciones aeróbicas, con el objetivo de mantener la seguridad alimentaria en el creciente consumo de este producto. Las normas estarán

nes en la glándula mamaria, conocida como leche de desecho, no se puede comercializar.



Aklabs CURSOS DEL SECTOR COSMÉTICO Calidad en productos Cosméticas ISO 22176 (GMP'S) Etiquetado Cosméticos Cosmé

vocar la supresión o estimulación del sistema



inmune sin embargo, sus mecanismos de acción no están completamente dilucidados.



do, tanto en los países desarrollados como en los que están en vías de desarrollo. En España, entre los pacientes que van por primera vez a la consulta de un alergólogo se ha triplicado su prevalencia, pasando del 3,6% en 1992 al 11,4% en 2015, según el informe 'Alergológica 2015' de 2017.

Las diferencias entre la industria alimentaria europea y la estadounidense son abismales. Mientras que aquí tenemos un control bastante férreo del uso y cantidades de ciertos productos para la preparación de alimentos y cosméticos, llegando a prohibir algunas sustancias, en Estados Unidos tienen manga ancha y muchos de sus alimentos se preparan con aditivos peligro-

Las alergias alimentarias son cada vez más frecuentes y están aumentando en todo el mun-

Mas información

Mas información

sos para la salud.

Los aditivos alimenticios de EEUU que están

prohibidos en Europa: Casi seguro que les enferma



Mas información

Analiza

Reológico de harinas

Nutricionales

Girasol y Colza

Micotoxinas

Alto Oleico

GRUPO ANALIZA CALIDAD

Calle Vitoria 274, Nave 49 Complejo Naves Taglosa Pol. Ind. Gamonal - Villímar

09007 Burgos

Síguenos en:

La aplicación de insecticidas mediante nebulización puede ser una buena opción para controlar infestaciones de plagas en espacios interiores como almacenes, graneros o edificios públicos. Para hacerlo de forma efectiva y segura, este tipo de servicio requiere personal profesional capacitado para ello y mantener un protocolo de actuación adecuado.

CAMPAÑA 2023

Metales pesados

Microbiológico

Fertilizantes

Suelos

▶ Plaguicidas

para tratamientos

de

CASTELLÓN - LEÓN - ZAMORA - CÁCERES - ZARAGOZA - ASTURIAS

