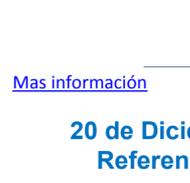




El 12 de Diciembre celebramos la ultima Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en León



No te pierdas la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que celebramos en Leon el 12 de Diciembre. A través de charlas magistrales e interesantes debates finales, tendremos la oportunidad de aprender de expertos en el campo y compartir experiencias con amigos de la industria. Estarán con nosotros representantes de DNV, Auditar Calidad Consultores, Lácteas San Vicente, Junta de Castilla y León, Junta de Comunidades la Mancha, SEPROLESA y Universidad de León.

¿Nos vemos?

[Mas información](#)

20 de Diciembre Curso Novedades en el Referencial de Calidad IFS Food v.8



Con el curso se pretende dar a conocer los principales cambios establecidos por la nueva versión del referencial de calidad IFS, para obtener una visión global de las exigencias en auditoría y en sus contenidos, en el ámbito de la seguridad alimentaria de los requisitos exigibles de los esquemas de seguridad alimentaria IFS Food versión 8

20 de Diciembre de 10:00 a 12:00 Bonificable

[Mas información](#)

Tecnologías para limitar la formación de subproductos de la desinfección del agua



A pesar de la importancia crucial de una desinfección eficiente del agua potable, siendo la cloración el método más utilizado para ello, el creciente conocimiento acerca de contaminantes como los SPD, permite ponerles atención y regular su presencia en el agua potable. Es conocido que los SPD generados durante los procesos de desinfección, tanto inorgánicos (clorito, clorato, bromato) como orgánicos (trihalometanos...) pueden afectar la salud humana.

[Mas información](#)

Publicado el informe Anual de Indicadores



El informe es una herramienta fundamental de estudio que acerca a los ciudadanos el conocimiento de los principales indicadores de los sectores agrario, pesquero y de la industria agroalimentaria, además del análisis de los mercados, el consumo y la comercialización, y de describir el medio físico y social en el que se desarrollan.

El sector de la pesca posee especial relevancia en el informe con apartados dedicados a la Política Pesquera Común y su financiación, o las Organizaciones de Productores Pesqueros.

[Mas información](#)

Nuevas normas de comercialización de huevos



Se han publicado tres Reglamentos (dos delegados y uno de ejecución) sobre normas de comercialización de huevos:

- Reglamento Delegado (UE) 2023/2464
- Reglamento Delegado (UE) 2023/2465
- Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2466

Todos ellos tienen como objeto modificar y completar el Reglamento (UE) 1308/2013.

[Mas información](#)

Manual de uso de la azeloglicina: todo lo que debes saber



El beneficio principal de una crema con textura cloud, "es que deja la piel bonita, hidratada y cuidada, pero sin sensación de pesadez o de dejarla pegajosa. Es una textura muy hidratante y, también, muy ligera y liviana". Con lo cual resulta, incluida la gran aliada o grasas que suelen ser más reacias a las cremas ultrahidratantes porque, en la mayoría de los casos, suelen dejar la piel con exceso de brillos.

[Mas información](#)

Innovador sistema para eliminar Campylobacter en mataderos avícolas mediante hielo líquido



La campilobacteriosis humana es la enfermedad transmitida por los alimentos más notificada en la UE y se considera un importante problema de salud pública. La contaminación de las aves sucede ya en la fase de producción en granja, y durante el transporte y el sacrificio en el matadero son habituales las contaminaciones cruzadas, de modo que el control de la contaminación en las canales es clave. Para controlar la alta y creciente incidencia de la campilobacteriosis en la UE, en 2017 se estableció oficialmente un límite microbiológico para *Campylobacter spp.*

[Mas información](#)

Millones de etiquetas de vino en riesgo por un cambio de interpretación de CE



Un cambio en las normas de etiquetado del vino de la Comisión Europea (CE), que obligaría a las bodegas a incluir la lista de ingredientes, puede provocar la pérdida de cientos de millones de etiquetas. El Reglamento (UE) 2021/2117, publicado el 6 de diciembre de 2021, exige que, a partir del próximo 8 de diciembre, la lista de ingredientes y la declaración nutricional de los productos vitivinícolas aromatizados estén presentes de manera obligatoria en el etiquetado de las botellas.

[Mas información](#)

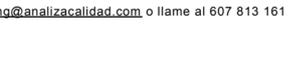
Servicio de laboratorio

Nutricional completo según Reg. 1169/2011*

Grupo Analiza Calidad
Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - León - Zamora - Castellón - Zaragoza - Cáceres - Asturias - Valladolid

*Acreditado por Analiza Control de Calidad SL según alcance la acreditación 552/LE1333 en alimentos (excepto productos lácteos, café, extractos de café y alimentos con un alto contenido en azúcar)

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](#)

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161