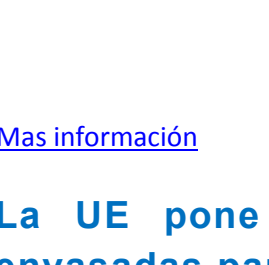




UNE publica un informe para ayudar a las empresas a cumplir la nueva Directiva de sostenibilidad



La Asociación Española de Normalización, UNE, ha elaborado el informe "Apoyo de las normas para el reporte ESG" con el objetivo de ayudar a las organizaciones españolas a cumplir con las obligaciones de reporte de la Directiva de información de sostenibilidad corporativa (CSRD) en materia ambiental, social y de buen gobierno, así como a las entidades que deben verificar esta información.

[Mas información](#)

La UE pone fin a las frutas y verduras envasadas para 2030



El Consejo de la Unión Europea y el Parlamento Europeo alcanzaron este lunes un acuerdo político provisional para que los envases sean más seguros y sostenibles, al exigir que todos sean reciclables en la Unión Europea o prohibir los llamados químicos permanentes (PFAS) en los que están en contacto con alimentos, entre otras medidas.

[Mas información](#)

Quesos en peligro de extinción: por qué podrían desaparecer el camembert o el roquefort



Francia alertaba de que algunas de sus variedades más apreciadas, como el camembert o el brie, podrían estar al borde de la extinción; y lo mismo podría sucederles a otros igualmente apreciados como el roquefort.

Esto no se debe a ninguna amenaza externa, sino al propio proceso de fabricación de estos quesos.

[Mas información](#)

La población en Inglaterra se enfrenta a la intoxicación alimentaria como la "ruleta rusa"



El público se enfrenta cada vez más a la "ruleta rusa" relacionada con los alimentos: los ingresos hospitalarios por tres enfermedades comunes relacionadas con la intoxicación alimentaria alcanzan su nivel más alto en décadas.

Los ingresos por infecciones por salmonella alcanzaron 1.468 en Inglaterra entre abril de 2022 y marzo de 2023, según muestran los datos del NHS, una tasa de tres ingresos por cada 100.000 personas, un máximo histórico.

[Mas información](#)

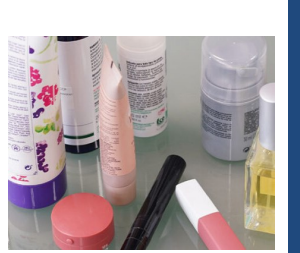
AMPLIACIÓN DE ACREDITACIÓN ENAC

Norma de referencia UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 Alimentos

Nutricional completo según reglamento CE 1169/2011
- Servicio Acrobios en Análisis Control de Calidad

GRUPO ANALIZA CALIDAD | Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - León - Zamora - Castellón - Cáceres - Zaragoza - Asturias | www.analizacalidad.com

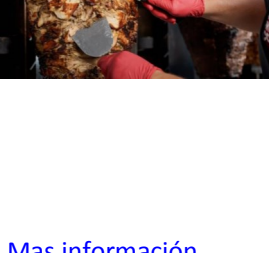
Tipos de vitaminas y elementos que componen los suplementos



Según las investigaciones, la sociedad ha comenzado a mostrarse interesada en la manera correcta de alimentarse. Esto revela un profundo interés en conocer las calorías que se consumen a diario, y el tipo de vitaminas que incorporamos en la dieta. Como resultado, ha aumentado su demanda en sitios como la tienda de dietética central. A partir de este análisis, te revelamos algunos datos informativos acerca de qué propiedades y beneficios ofrecen los suplementos en tendencia en el año 2024.

[Mas información](#)

Diccionario de belleza: liposomas, péptidos, factores de crecimiento y otros conceptos 'beauty'



Péptidos, ceramidas, factores de crecimiento... Son tantos los términos e belleza de los que escuchas hablar cada día que, muchas veces, tendencias como el ayuno cosmético o el skin dieting se transforman en extraña lo más mínimo! Si no te han explicado jamás los beneficios se esconden detrás de cada concepto, es agotador decidir qué productos te pueden ayudar a reforzar (ahí va otro) la función barrera de tu piel.

[Mas información](#)

La AEMS informa del aumento en un 130% de las notificaciones de efectos no deseados de cosméticos en 2023



La Agencia de Normas Alimentarias (FSA) está invitando a comentarios públicos sobre una propuesta que limita el óxido de etileno en los aditivos alimentarios. El límite sugerido sería el mismo que en Europa para equilibrar la seguridad alimentaria y brindar claridad y coherencia a la industria y a los funcionarios encargados de hacer cumplir la ley. El óxido de etileno puede ser dañino y no está aprobado para su uso en alimentos. La sustancia química tiene múltiples usos, incluso como agente esterilizante y materia prima en diversos productos.

[Mas información](#)

Buenas prácticas de higiene alimentaria para la elaboración de kebab



La ACSA ha publicado un documento con buenas prácticas de elaboración del kebab, para que, el plato sea seguro.

Las buenas prácticas de elaboración del plato se inician con la compra de los conos de carne a proveedores autorizados. Si están congelados, el proveedor debe servirlos a una temperatura de -18 °C o inferior, si están refrigerados la temperatura deberá ser de 4 °C o inferior.

[Mas información](#)

Servicio analítico para la calidad del Vino

Ornato alcohólico
Acidez volátil
Acidez total
Azúcares

Ac. Málico
Sulfuroso libre
Sulfuroso total
Densidad
pH

Analisis expés en 24h de la Calidad de Vinos y Mostos Etiquetado de vinos

www.analizacalidad.com

Grupo Analiza Calidad
Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - Gipuzkoa - Castellón - León - A Coruña - Zamora - Zaragoza - Cáceres - Asturias

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