



La UE prohibirá el uso de bisfenol A en envases de alimentos por riesgo para la salud



Los Veintisiete han respaldado este miércoles la propuesta de la Comisión Europea para prohibir el bisfenol A en los envases de alimentos por su riesgo para la salud, por lo que tras un periodo de eliminación progresiva, ya no se permitirá el uso de esta sustancia química en estos productos en la UE. La decisión se basa en una evaluación científica de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que concluyó que este compuesto tenía "posibles efectos nocivos sobre el sistema inmunitario".

[Mas información](#)

La importancia de innovación en la obtención de proteínas



Con el tiempo, los avances en la tecnología alimentaria y la globalización han aumentado el acceso a una variedad de fuentes de proteína, permitiendo a más personas en todo el mundo incorporar una mayor diversidad de proteínas en sus dietas. A medida que más personas en todo el mundo adoptan dietas más ricas en proteínas, especialmente en países en desarrollo y emergentes, la presión sobre los recursos agrícolas y ganaderos también aumenta.

[Mas información](#)

La CE propone armonizar los métodos de análisis microbiológicos en los controles oficiales



La Comisión Europea ha puesto en consulta pública una iniciativa para armonizar a nivel de la UE los requisitos para los métodos analíticos que deben utilizar los laboratorios en controles oficiales destinados a verificar el cumplimiento, por parte de los operadores de empresas alimentarias, de los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

[Mas información](#)

Europa Lanza Innovadora Estrategia para Impulsar Alimentos Saludables y Sostenibles



El Parlamento Europeo (PE) ha delineado recientemente una serie de medidas ambiciosas con el objetivo de transformar el sector agroalimentario en la Unión Europea. Los planes presentados buscan producir alimentos más sanos, garantizar la seguridad alimentaria, proporcionar ingresos justos a agricultores y ganaderos, y reducir significativamente la huella ambiental de esta industria vital.

[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

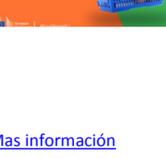
La AEMPS ha solicitado el cese de comercialización, retirada y recuperación por parte de los usuarios de varios cosméticos de la marca MCCM



En los catálogos de la marca MCCM, se indica que los productos cosméticos Purple Peel 1, Purple Peel 2, Purple Peel 4, Red Peel 1, Red Peel 3 y Red Peel 5 contienen ácido retinoico y ácido tricloroacético. El uso de estos ingredientes en la composición de productos cosméticos está prohibido. El producto cosmético MCCM Jessner Peel contiene resorcinol. Este ingrediente está prohibido en productos cosméticos que se aplican sobre la piel.

[Mas información](#)

Retinol en verano si o no



Al llegar los meses más calurosos del año son numerosas las dudas que plantean en torno a la rutina 'skincare' más adecuada. Pero, sin duda, se llevan la palma todas las cuestiones que se plantean en torno al uso del retinol. ¿Se puede utilizar en estos meses? ¿Puedo comenzar a utilizarlo en verano? ¿Con qué otros activos se puede combinar?

[Mas información](#)

La 'bacteria asesina' en Chile: qué es, cómo se contagia y cuáles son sus síntomas



El brote de influenza que enfrenta Chile desde hace algunas semanas ha sumado una nueva complicación tras la aparición de múltiples casos de personas afectadas por la *Streptococcus Pyogenes*, conocida como estreptococos del grupo A (EGA) o también como la bacteria asesina. Las autoridades del país sudamericano han alertado por las infecciones provocadas por la bacteria, las que complican el estado de salud de las personas enfermas por gripe.

[Mas información](#)

Lanzamiento de convocatorias europeas para reducir el desperdicio alimentario



La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea ha anunciado el lanzamiento de convocatorias destinadas a proyectos que tengan como objetivo la reducción del desperdicio alimentario. Esta convocatoria está abierta a todos los agentes interesados de la cadena alimentaria, y la fecha límite para presentar las solicitudes es el 25 de septiembre.

[Mas información](#)

Servicio analítico para la calidad del vino

Orzoco alcohólico
Acidez volátil
Acidez total
Azúcares

Ac. Málico
Sulfuroso libre
Sulfuroso total
Densidad
pH

Analiza calidad
Análisis exprés en 24h de la Calidad de Vinos y Mostos Etiquetado de vinos

www.analizacalidad.com

Grupo Analiza Calidad
Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - Gijuzkoa - 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