



Novedad legislativa



Recientemente se ha publicado una modificación del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/808 ,en lo que respecta a su ámbito de aplicación y a determinados criterios de funcionamiento de los métodos analíticos para los residuos de sustancias farmacológicamente activas utilizadas en animales productores de alimentos, concretamente se trata del Reglamento de Ejecución (UE) 2024/2052 de la Comisión, de 30 de julio de 2024.

[Mas información](#)

XIV Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2024



Os presentamos nuestra XIV edición de las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2024. Estaremos el 19 de Septiembre en Barcelona, el 15 Octubre en Madrid, el 30 de Octubre en Valencia, el 21 de Noviembre en Santiago de Compostela y el 17 de Diciembre en Burgos!! No te las pierdas abordaremos diferentes temas relacionados con el mundo de la alimentación, procesos, servicios... Te esperamos!!

[Mas información](#)

Innovaciones en bebidas alcalinas: un nicho en crecimiento



Las bebidas alcalinas, que se caracterizan por tener un pH superior a 7, están diseñadas para contrarrestar los efectos de una dieta ácida, comúnmente asociada con el consumo excesivo de alimentos procesados, carnes y productos lácteos.

Entre las innovaciones más destacadas se encuentra el uso de minerales naturales como el calcio, magnesio y potasio, que también mejoran el perfil sensorial del producto.

[Mas información](#)

Investigadores crearán bioplásticos a partir de residuos alimentarios



Los investigadores aprovecharán los microorganismos para convertir los residuos alimentarios en grasas, que luego se transformarán en bioplásticos. Este proceso, similar a la fermentación en las microcervcerías, garantiza que los bioplásticos producidos puedan compostarse fácilmente, mitigando la contaminación marina causada por los microplásticos, a escala nacional y mundial.

[Mas información](#)

Fomenta la Seguridad Alimentaria en Verano

Salmonella, Campylobacter, Shigela, Clostridium, Enterobacterias, S. aureus, E. coli, Listeria

GRUPO ANALIZA CALIDAD: BURGOS - MADRID - BARCELONA - VIGO - GIPUZKOA - CASTELLÓN - LEÓN - ZAMORA - ZARAGOZA - CÁCERES - ASTURIAS

El polipropileno reciclado revoluciona el sector cosmético



El sector cosmético ha sido testigo de una transformación significativa con la introducción del polipropileno reciclado (PCR-PP) como protagonista en los envases de productos de belleza y cuidado personal.

Los nuevos envases de polipropileno reciclado, diseñados específicamente para responder a las necesidades del sector cosmético, están fabricados con un 95% de plástico reciclado.

[Mas información](#)

Aceite de Cacay, ingrediente natural que hidrata, nutre y rejuvenece la piel



El aceite de Cacay lo han utilizado durante siglos comunidades indígenas del Amazonas debido a sus beneficios para la piel. Debido a que es rico en ácido linoleico, vitamina E y retinol, este aceite tiene una importante capacidad rejuvenecedora, curativa e hidratante de la piel.

Es por eso que el aceite de Cacay ha ganado popularidad en la industria de la belleza. Este ingrediente es prensado en frío de la nuez del árbol de Cacay, nativo de la Amazonía colombiana.

[Mas información](#)

Conoce las nuevas disposiciones del sistema de alertas alimentarias de España



Con la actualización de este documento, las autoridades sanitarias españolas quieren facilitar a las empresas, especialmente pequeñas y medianas (pymes), la correcta interpretación e implementación de los requisitos legales en la gestión de alertas, incorporando los aprendizajes obtenidos en la producción y comercialización agroalimentaria en los últimos años.

Al mismo tiempo, aclara los criterios y mecanismos de coordinación con las autoridades competentes.

[Mas información](#)

El arsénico orgánico en alimentos podría tener efectos adversos en la salud: EFSA



"Las pequeñas especies de organoarsénico son compuestos que contienen grupos metilo, pero no otros grupos orgánicos, unidos al arsénico. El ácido monometilarsónico V (MMA(V)) y el ácido dimetilarsónico V (DMA(V)) son los más abundantes de estos compuestos en los alimentos.

Las concentraciones más altas se encuentran en el arroz, las algas y los mariscos", destaca el reporte de la EFSA.

[Mas información](#)

CAMPAÑA 2024

- Reológico de harinas
- Nutricionales
- Micotoxinas
- Alto Oleico
- Girasol y Colza
- Metales pesados
- Plaguicidas
- Microbiológico
- Fertilizantes
- Suelos

GRUPO ANALIZA CALIDAD: BURGOS-MADRID-BARCELONA-VIGO-GIPUZKOA-CASTELLÓN-LEÓN-A CORUÑA-ZAMORA-CÁCERES-ZARAGOZA-ASTURIAS

www.analizacalidad.com

GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves 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