

Nueva Guía de la AESAN por el Real Decreto 3/2023



La guía llega como una respuesta muy esperada por los operadores, las administraciones locales y los profesionales del sector.

Si eres parte de la industria alimentaria, esta guía es fundamental para estar al día con la nueva regulación del agua y asegurar el cumplimiento normativo.

[Mas información](#)

Grupo Analiza Calidad Renueva Certificación ISO 9001 para seis de sus Laboratorios



Esta certificación es un hito importante en nuestro continuo esfuerzo por ofrecer servicios de excelencia en el sector de la recogida, muestreo de análisis de alimentos, piensos y sus materias prima, aguas potables, continentales y residuales, suelos, productos farmacéuticos, cosméticos, superficies y ambientes. La renovación de la certificación ISO 9001 refleja nuestro enfoque sistemático hacia la gestión de la calidad y la mejora constante en nuestros procesos.

[Mas información](#)

Microplásticos en agua y alimentos: ¿cómo podemos reducir su ingesta?



Dada la amplia presencia de microplásticos en el ambiente, en el agua y en la cadena alimentaria, pretender eliminar por completo la exposición a estos contaminantes no es realista. Según un nuevo estudio, un enfoque más efectivo es reducir las fuentes más importantes de ingesta de microplásticos, entre ellas el agua embotellada, los mariscos o la comida tratada en microondas dentro de envases de plástico.

[Mas información](#)

Adiós al desperdicio de alimentos en supermercados: esto pasará a partir de ahora con los excedentes



En el ámbito de la calidad del agua, la Asociación Española de Normalización ha publicado la norma UNE-EN ISO 15923-1 que especifica los métodos para la realización automática de análisis espectrofotométricos y turbidimétricos con un sistema de análisis discretos para la determinación de amoníaco, nitrato, nitrito, cloruro, ortofosfato, sulfato y silicato.

[Mas información](#)

EE.UU. retoma iniciativa para prohibir pruebas de cosméticos en animales



La iniciativa fue presentada inicialmente en 2024, pero no logró convertirse en ley pese a contar con el apoyo de consumidores y empresas del sector. Desde entonces, el panorama ha cambiado significativamente. Más países y estados han adoptado regulaciones en favor de una cosmética libre de crueldad y se han desarrollado tecnologías alternativas de prueba que no requieren el uso de animales.

[Mas información](#)

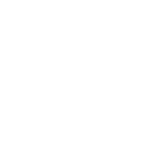
Tendencias en cosmética antiedad 2025: del retinol más avanzado a los activos antimanchas más efectivos



Además del retinol que seguro va a estar de actualidad este año, estos son algunos de los activos cosméticos que seguro van a estar muy presentes", apunta el experto. El retinoide avanzado: Retinaldehído, antiedad: Carnosina, exfoliante: La Gluconolactona; antimanchas: Ácido Tranexámico, efecto lifting: DMAE...

[Mas información](#)

¿Cómo saber si un alimento contiene gusanos de la harina entre sus ingredientes?



Hace tiempo que el gusano de la harina se vende para consumo humano en Europa. La larva Tenebrio molitor se considera un nuevo alimento desde 2018, cuando entró en vigor un reglamento europeo publicado en noviembre de 2015. Y su comercialización, tanto entera como en polvo, está autorizada en España desde 2023. Aunque circulan bulos acerca de su presencia oculta en los productos alimenticios, lo cierto es que, si se usa como ingrediente, tiene que estar debidamente indicada.

[Mas información](#)

Nuevos datos sobre el riesgo de exposición al gas radón en entornos laborales



La exposición laboral al gas radón es un riesgo para un elevado porcentaje de personas en España. Un estudio publicado recientemente en Gaceta Sanitaria revela datos sobre la frecuencia de mitigación de este gas cancerígeno en lugares de trabajo, según sector y tamaño de la empresa, desde 2015 hasta 2022, así como los niveles de radón encontrados y las razones argumentadas para no mitigar este riesgo.

[Mas información](#)

NUEVO SERVICIO PARA LA DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DEL VINO

Analiza calidad
Especialistas en determinaciones vitivinícolas

Análisis expresos 24 h.
Análisis reducidos
Grado alcohólico
Gravimetría
Densidad
Acidez volátil
Acidez total
Acidez maloláctica
pH

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Burgos | Madrid | Barcelona | Vigo | Castellón | Gipuzkoa | León | A Coruña | Zamora | Cáceres | Zaragoza | Asturias

www.analizacalidad.com

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