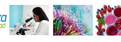

Boletín Analiza Calidad

20 de Marzo de 2025

AESAN revisa posibles nuevos alérgenos alimentarios de declaración obligatoria en UE

El Comité Científico de la AESAN ha revisado la información disponible sobre alérgenos alimentarios que no son de declaración obligatoria pero que pueden tener relevancia en España. El objetivo es poder sustentar su inclusión en la lista de alérgenos de declaración obligatoria en la UE.

El Comité Científico que evaluará el riesgo para la salud de las personas consumidoras, de la ingesta de las frutas de la familia de las rosáceas, legumbres, kiwi y piñones, en base a los datos de prevalencia y gravedad de las reacciones alérgicas que provocan en las personas sensibles a estos alimentos.

Mas información

Calidad del aceite de fritura ¿porqué es importante controlarla y cómo hacerlo?

La fritura es una de las técnicas culinarias más utilizadas en restaurantes, comedores colectivos, cateringS, bares y cafeterías. Para disfrutar de las deliciosas frituras con seguridad y la máxima calidad, el control del aceite debe integrarse en las buenas prácticas de higiene alimentaria del establecimiento, dentro de su sistema de autocontrol.

Vamos a ver los principales factores que influyen en la degradación del aceite de fritura, los parámetros utilizados para evaluar su calidad y los métodos disponibles para medirlos...

Mas información

Alimentos en guerra: alarma en el campo, vendedores conteniendo márgenes...

La cesta de la compra sufre las consecuencias por la vía de los combustibles, las materias primas y las rutas de transporte.

El conflicto bélico está encareciendo todo, y la alimentación es un producto imprescindible. Aunque el consumidor intente apostar por productos cercanos, es inevitable el impacto, que ya apunta tendencias. De hecho, llueve sobre mojado y, aunque los alimentos no están subiendo demasiado en los dos últimos años, no recuperaron los niveles de precios anteriores a la inflación desbocada posterior al covid...

Mas información

Aumenta en España el número de mataderos que cumplen con las normas "halal" para poder vender a los musulmanes

Datos oficiales indican que aproximadamente la mitad de los mataderos que operan en Cataluña cuentan con la certificación halal, que permite el sacrificio de animales según la ley islámica. Este desarrollo refleja los cambios demográficos y económicos que experimenta la región como consecuencia del creciente número de musulmanes y del aumento del consumo de alimentos que cumplen con sus preceptos religiosos.

Mas información

Los ingredientes de cosmética que van a triunfar en 2026

La agricultura regenerativa es solo una faceta del modelo regenerativo. Este último busca "reparar los servicios ecosistémicos que sostienen las condiciones de vida en la Tierra y renovar los recursos naturales", situando "a la empresa dentro del entorno del ecosistema y dándole prioridad". Es en este punto donde la agricultura regenerativa sienta las bases de un modelo más virtuoso, en particular en sectores de primera línea como la cosmética. Este modelo no se apoya en ningún marco legal ni en proyecto gubernamental alguno.

Mas información

La cosmética para niñas ya no es un juego: así es el nuevo negocio que vende productos de belleza

Las niñas siempre han jugado a ser mayores y uno de sus juguetes estrella estaba asociado al maquillaje con pintauñas o sombras de ojos divertidas. Sin embargo, recientemente ha habido un fuerte cambio en este escenario y el sector de la belleza ha comenzado a tratar al público infantil como un cliente más lanzando cosméticos dirigidos específicamente a niñas. Estos productos están formulados para su tipo de piel y su estética es muy similar al de la cosmética adulta.

Mas información

Auge de los bares con café de especialidad: ¿por qué nos gusta pagarlo más caro?

El consumo de alcohol disminuye mientras nuevos hábitos, o ya de viejos conocidos, aumentan su prestigio y curiosidad. Las famosas bebidas détox, las especialidades dentro del mundo de las infusiones y, ahora también, la reivindicación del café. La especialización de entre sus más allá de quererlo con o sin azúcar, con leche de vaca, avena o soja, normal o descafeinado. La cultura por el café va en aumento, especialmente, en las grandes ciudades o capitales turísticas.

Mas información

El 57% de los españoles compra solo o mayoritariamente productos de marca blanca

El fenómeno de las enseñas del distribuidor se ha consolidado de forma estructural en el mercado español, donde un 57% de los consumidores aseguran que ya solo compran productos de marca blanca o que componen de forma mayoritaria sus cestas de la compra.

"La marca de distribuidor ha dejado de ser una alternativa puntual para convertirse en la opción por defecto en muchos hogares. Ya no se trata solo de ahorro, sino de una combinación de precio competitivo, calidad percibida y confianza en el distribuidor".

Mas información

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Síguenos en:

Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Nave Tagines
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 + Name at 607 813 161