



CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

Carnes frescas, carnes picadas, preparados de carne (hamburguesas, embutidos, productos adobados, etc.), productos cárnicos crudo-curados, cocidos...



Análisis físico-químicos

- **Composición nutricional/caracterización:** humedad, grasas, proteínas, cenizas, hidratos de carbono totales, contenido energético, cloruros, hidroxiprolina y colágeno, azúcares, ácidos grasos, colesterol, pH, actividad de agua, color, textura
- **Aditivos:** nitratos y nitritos, fósforo total (P_2O_5), ácido sórbico (E-201)/sorbato potásico (E-202), ácido glutámico (E-601), anhídrido sulfuroso (E-224), ácido ascórbico, ácido cítrico.
- **Residuos:** PCB's, cloranfenicol, HAP's, benzo-A-pirenos, plaguicidas, residuos medicamentosos.
- **Contaminantes:** metales, dioxinas y PCB's.

Análisis microbiológicos

- **Microorganismos patógenos:** Salmonella, Shigella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Escherichia coli STEC, Campylobacter.
- **Microorganismos indicadores de calidad:** aerobios (mesófilos, termófilos y psicrófilos), anaerobios (mesófilos, termófilos), enterobacterias, mohos y levaduras, bacterias acidolácticas, enterobacterias, Clostridium sulfito-reductores y esporas, etc.
- **Estudio de estabilidad de conservas** (Normas AFNOR NF V-08-401, NF V-08-402).

Otros análisis de interés:

- **Análisis de aguas** potables, residuales y lodos (ver fichas específicas).
- **Detección de alérgenos:** gluten, lactosa, apio, huevo, soja, etc
- **Controles de higiene** en superficies (RODAC, Torundas) y en aire (sedimentación, SAS).

Servicios adicionales:

- **Asesoramiento técnico legislativo:** interpretación de resultados, cumplimiento de legislación y/o especificaciones.
- Diseño y realización de planes de control en materias primas y producto acabado.
- Toma/recogida de muestras.