



PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA



Pescado fresco, congelado, refrigerado, desecado, ahumado, salado, conservas y semiconservas de pescado, moluscos bivalvos etc.

Análisis físico-químicos

- **Composición nutricional/caracterización:** humedad, grasa, proteína, cenizas, hidratos de carbono, contenido energético, cloruros, nitrógeno básico volátil, histamina, fósforo

(P₂O₅), actividad del agua, % glaseado.

- **Aditivos:** ácido sórbico (E-201), ácido benzoico (E-210), anhídrido sulfuroso (E-224).
- **Residuos:** nitrofuranos, cloranfenicol.
- **Contaminantes:** metales, dioxinas y PCB's

Análisis microbiológicos

- **Microorganismos patógenos:** Salmonella, Shigella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Escherichia coli.
- **Microorganismos indicadores de calidad:** aerobios (mesófilos, termófilos y psicrófilos) y esporas, anaerobios (mesófilos, termófilos) y esporas, mohos y levaduras, bacterias acidolácticas, enterobacterias, coliformes totales/fecales, clostridium sulfito-reductores.
- **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 y gestión de resultados, cumplimiento de legislación y/o especificaciones.
- Diseño y realización de planes de control en materias primas y
- Toma/recogida de muestras.