



## FRUTAS Y HORTALIZAS

Frutas y hortalizas frescas, IV gama, en conserva, semiconserva, deshidratadas, escarchadas, glaseadas, confitadas, setas y hongos, aceitunas y encurtidos, legumbres secas, tubérculos.

### *análisis físico-químicos*

- **Composición nutricional/caracterización:** humedad, grasa, proteína, cenizas, hidratos de carbono, contenido energético, fósforo ( $P_2O_5$ ), fibra bruta, fibra dietética total, potasio, cloruro sódico, acidez, pH, grados brix, turbidez, actividad de agua (ensayos de firmeza), caracteres organolépticos (color, olor, sabor).
- **Aditivos:** ácido sórbico (E-201), ácido benzoico (E-210), anhídrido sulfuroso (E-224), nitratos y nitritos, ácido cítrico, ácido ascórbico, ácido láctico, ácido málico.
- **Residuos:** residuos de plaguicidas y fungicidas, ditiocarbamatos
- **Contaminantes:** plomo, cobre, arsénico, estaño, cadmio, mercurio.



### *análisis microbiológicos*

- **Microorganismos patógenos:** Salmonella, Shigella, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Escherichia coli STEC, Staphylococcus aureus, etc.
- **Microorganismos indicadores de calidad:** aerobios (mesófilos, termófilos y psicrófilos), anaerobios (mesófilos, termófilos), esporas, mohos y levaduras, bacterias acidolácticas, enterobacterias, coliformes totales/fecales, Clostridium sulfito-reductores, enterococos, 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).
- Estudios de vida útil y challenge test

### *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 producto acabado.
- Toma/recogida de muestras.

