

## FRUTOS SECOS



### Frutos secos y mezclas.

#### *Análisis físico-químicos*

- **Composición nutricional/caracterización:** humedad, grasa, proteína, cenizas, hidratos de carbono, contenido energético, fibra bruta, fibra dietética total, cloruros, índice de peróxidos, estabilidad a la oxidación, colesterol, composición de ácidos grasos, actividad de agua, defectos y calibrado de frutos secos, cuerpos extraños, etc.
- **Aditivos:** fósforo ( $P_2O_5$ ), ácido sórbico (E-201)/sorbato potásico (E-202), ácido benzoico, anhídrido sulfuroso, etc.
- **Contaminantes:** aflatoxinas (B1, B2, G1, G2), ocratoxina A, micotoxinas del género *Fusarium* (zearalenona, fumonisinas, deoxinivalenol – DON-, toxina T-2 y HT-2), metales (plomo, cadmio, etc.).

#### *análisis microbiológicos*

- **Microorganismos patógenos:** Salmonella, Shigella, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Clostridium sulfito-reductores*, etc.
- **Microorganismos indicadores de calidad:** aerobios (mesófilos y termófilos) y esporas, anaerobios (mesófilos, termófilos) y esporas, mohos y levaduras, enterobacterias, coliformes totales/fecales, etc.

#### *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.