

ACEITES Y GRASAS

Aceites, mantecas y grasas, tanto animales, como vegetales.

Análisis físico-químicos

- **Composición nutricional/caracterización:** acidez, índice de peróxidos, K270, polifenoles, rancimat, humedad, perfil de ácidos grasos, proteína, cenizas, hidratos de carbono, contenido energético, fibra bruta, cloruros, azúcares, almidón, pH, colesterol, grasos, actividad de agua, color...
- **Aditivos:** fósforo (P_2O_5), ácido sórbico (E-201)/sorbato potásico (E-202), ácido benzoico, ácido ascórbico, ácido propiónico.
- **Cntaminantes:** plaguicidas, aflatoxinas, ocratoxina, metales.

Análisis microbiológicos

- **Microorganismos patógenos:** Salmonella, Shigella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, etc
- **Microorganismos indicadores de calidad:** aerobios y esporas, anaerobios 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.**

