



LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Leche cruda, tratada térmicamente (higienizada, pasteurizada, esterilizada, UHT), concentrada, evaporada, en polvo, condensada, nata, mantequilla, cuajada, requesón, queso, yogurt, otros productos lácteos, etc.



Análisis físico-químicos

- **Composición nutricional/caracterización:** humedad, grasa, proteína, cenizas, hidratos de carbono, contenido energético, fibra bruta, fibra dietética total, cloruros, índice de peróxidos, azúcares, fibra dietética, colesterol, composición de ácidos grasos.
- **Aditivos:** fósforo (P_2O_5), ácido sórbico (E-201)/sorbato potásico (E-202), ácido ascórbico, ácido cítrico.
- **Residuos:** PCB's, nitrofuranos, cloranfenicol, HAP's, benzo-A-pirenos, clenbuterol, tetraciclinas, plaguicidas.
- **Contaminantes:** aflatoxinas M1

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 roducto acabado.
- Toma/recogida de muestras.