

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS



Licores, ginebra, anís, ron, brandy, vodka, whisky, orujo.

### *Análisis físico-químicos*

- **Composición nutricional/caracterización:** cenizas, hidratos de carbono, contenido energético, cloruros, calcio, azúcares, azúcares reductores, pH, densidad, extracto seco, acidez, ácido tartárico, aldehidos, grado alcohólico, metanol, etanol, alcoholes superiores, ésteres, éteres, acetato de etilo, bases nitrogenadas, NKT, hierro, potasio,

glicerol, hidroximetilfurfural, compuestos sulfurados, impurezas volátiles, sacarosa.

- **Aditivos:** fósforo ( $P_2O_5$ ), ácido sórbico sorbato potásico, ácido benzoico, ácido ascórbico, ácido cítrico, colorantes artificiales hidrosolubles, anhídrido sulfuroso libre y total, sacarina.
- **Residuos:** plaguicidas y ditiocarbamatos
- **Contaminantes:** metales pesados, nitritos.

### *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, enterobacterias, coliformes totales/fecales, bacterias ácido-lácticas, 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).

### *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.**