



BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS - ZUMOS



Bebidas refrescantes y bebidas a base de zumos de frutas.

Análisis físico-químicos

- **Composición/caracterización:**

humedad, grasa, proteína, cenizas, hidratos de carbono, contenido energético, cloruros, calcio, azúcares reductores, azúcares totales, NKT, índice de formol, pH, densidad, extracto seco, acidez, grados brix, potasio, cafeína, quinina, color, turbidez, etc.

- **Aditivos:** fósforo (P_2O_5), ácido sórbico, sorbato potásico, ácido benzoico, ácido ascórbico, ácido cítrico, málico, tartárico, colorantes artificiales

hidrosolubles, anhídrido sulfuroso, sacarina, ciclamato, aspartamo, acesulfam, etc.

- **Contaminantes:** metales pesados, nitratos y nitritos.
- **Residuos:** plaguicidas.

análisis microbiológicos

- **Microorganismos patógenos:** Salmonella, Shigella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, etc.
- **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, Alicyclobacillus, 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.
- **Toma/recogida de muestras.**