



ALIMENTOS ESTIMULANTES Y DERIVADOS



Café, té, infusiones y sucedáneos. Café, cacao y chocolate.

Análisis físico-químicos

- **Composición nutricional/caracterización:** humedad, grasa, proteína, cenizas, hidratos de carbono, contenido energético, fibra bruta, fibra dietética total, cenizas insolubles en ácidos, cloruros, azúcares, sacarosa, glucosa, almidón, pH, colesterol, ácidos grasos, nitrógeno, cafeína, teobromina, materia seca, extracto acuoso, extracto líquido, extracto soluble, sólidos solubles, taninos, materias extrañas, actividad de agua.

- **Aditivos:** fósforo (P_2O_5), ácido tartárico, ácido cítrico.
- **Residuos:** residuos de plaguicidas y fungicidas.
- **Contaminantes:** ocratoxina A, metales

Análisis microbiológicos:

- **Microorganismos patógenos:** Salmonella, Shigella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Clostridium sulfito-reductores, 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 acidolácticas, 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.**