



“SNACKS” Y PRODUCTOS DE APERITIVO

Cereales, patatas fritas, productos de aperitivo fritos (snacks y similares), 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, colesterol, composición de ácidos grasos, actividad de agua, determinación cuerpos extraños, % defectos.
- **Aditivos:** ácido sórbico, anhídrido sulfuroso, fósforo (P_2O_5), BHA, ácido glutámico, colorantes artificiales.
- **Residuos:** PCB's, HAP's, plaguicidas.
- **Contaminantes:** aflatoxinas (B1, B2, G1, G2), ocratoxina A, micotoxinas Fusarium (zearalenona, fumonisin, deoxinivalenol -DON-, toxina T-2 y HT-2), metales, acrilamida, dioxinas.



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.**