

SERVICIOS ANALÍTICOS DE LABORATORIO

LEBA: IDENTIFICACIÓN, DETECCIÓN DE ESPECIES Y DETECCIÓN DE ALÉRGENOS

Único laboratorio que cuenta con una lista LEBA dividida en las categorías de: (Detección de Alérgenos, Identificación de Especies y Detección de Especies) mediante técnicas moleculares de última generación.

- Detección de cualquier tipo de alérgeno en alimentos y soportes (control de superficies: hisopos, esponjas...): Gluten, Leche, Huevo, Soja, Apio, Sésamo, Mostaza, Cacahuete, Avellana, Almendra, Nuez, Altramuz, Moluscos, Crustáceos, Pescado, Sulfitos, ...
- Identificación de cualquier especie de pescado, carne, crustáceo, molusco y vegetal en cualquier alimento y soportes.
- Detección de cualquier especie de pescado, carne, crustáceo, molusco y vegetal en alimentos y soportes (para el control de superficies: hisopos, esponjas...).
- Detección e identificación de patógenos: Virus (Hepatitis A, Norovirus serogrupos GI y GII, Virus de la mancha blanca, virus cabeza amarilla...) Parásitos (*Anisakis*, *Pseudoterranova*, *Contracaecum*, *Hysterothylacium*, *Microsporidium*...) y Bacterias (especies y serotipos bacterianos).
- Estudios de la autenticidad de los productos pesqueros en materia de etiquetado.
- Detección de restos de animales terrestres y pescado en harinas y piensos compuestos.
- Detección y cuantificación de organismos modificados genéticamente.

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS, DETERGENTES, ...

- Residuos de medicamentos: Penicilinas, quinolonas, sulfonamidas, praziquantel, florfenicol-florfenicolamina, metabolitos de nitrofuranos: AMOZ, SEM, AOZ AHD; cloranfenicol, derivados de trifenilmetano: verde malaquita, leucomalaquita, cristal violeta, verde brillante, leucocristal violeta...
- Residuos de detergentes: Sales de amonio cuaternarias (Cloruro de Benzalconio)
- Contaminantes de procesado: Acrilamida

BIOTOXINAS MARINAS

- Control, cuantificación y caracterización de toxinas: botulínica, ASP, PSP (STX y derivados), Lipofílicas (AO, DTXs, YTXs, PTXs, AZAs y SPXs) y NSP. Técnicas: LC-MS/MS, HPLC y bioensayo, ELISA, ...

ANÁLISIS NUTRICIONALES, ADITIVOS Y CONTAMINANTES

- Composición nutricional de alimentos: grasa, proteínas, carbohidratos, valores energéticos, fibra, grasas saturadas, colesterol, azúcares minerales, cloruros, vitaminas, ...
- Parámetros de frescura: histamina, aminas biógenas, pH, NBVT, TMA, DMA, ...

- Parámetros de oxidación: TBA, índice de peróxidos, ...
- Aditivos: sulfitos, fosfatos, monóxido de carbono, ...
- Contaminantes: Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs), Hidrocarburos Alifáticos (presencia de aceite mineral), metales pesados (Cd, Hg, Pb, Cu, As...)
- Ensayos de genuinidad en aceites y otros parámetros incluidos en la legislación específica de aceites, vinagre, tomate, pimentón, sal, ...

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

- Control microbiológico de materia prima y producto terminado: métodos clásicos (recuento en placa, tubo, NMP) y métodos rápidos (Equipos Tempo y Mini-Vidas).
- Control visual de parásitos.
- Control de desinfección en superficies, manipuladores y ambiente. Técnicas: recuento en placa directo e impacto sobre placa, investigación en soportes de toma de muestras (hisopos, esponjas...).
- Screening de antibióticos: en alimento y pienso. Técnica: Kits basados en inhibición de crecimiento microbiano.
- Análisis de alteraciones que afectan o pueden afectar a la comercialización o vida útil de los productos tratados térmicamente.

AGUAS

- Análisis microbiológico de aguas: aguas de consumo, (hielo, agua de glaseo), aguas continentales (aguas de pozo...), aguas marinas, aguas residuales, ...
- Análisis físico-químico de aguas: aguas de consumo (hielo, agua de glaseo), aguas continentales (aguas de pozo...), aguas marinas, aguas residuales, ...
- Análisis físico-químico de lodos de depuración y sedimentos.
- Análisis de alteraciones que afectan o pueden afectar a la comercialización o vida útil de los productos tratados térmicamente.

SENSORIALES Y ENVASES

- Análisis sensoriales de producto.
- Análisis de cierres en envases.

CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN

- Emisión de certificados químicos, veterinarios y de exportación.

Además de todos estos servicios ofertados, nuestras [unidades especializadas](#) tienen la capacidad para poner a punto y optimizar cualquier método analítico solicitado.