



### ACEITES Y GRASAS



**Aceites vegetales, aceites especiales de fritura, mayonesa, margarinas**

#### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

NUTRICIONALES	OTROS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valor calórico</li> <li>• Composición de ácidos grasos</li> <li>• Colesterol</li> <li>• Vitaminas y minerales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acidez</li> <li>• Índice de peróxidos</li> <li>• k270</li> <li>• k232</li> <li>• DeltaK</li> <li>• Solventes halogenados</li> <li>• Ceras</li> <li>• Ac. grasos saturados posición 2 de TG</li> <li>• Estigmastedienos</li> <li>• Diferencia ECN42 HPLC y CT</li> <li>• Isómeros trans</li> <li>• Esteroles</li> <li>• Esteroles totales</li> <li>• Eritrodiol + Uvaol</li> </ul>
ADITIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ac. cítrico y citratos</li> <li>• Ac. ascórbico</li> <li>• Ac. láctico</li> </ul>	
CONTAMINANTES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dioxinas</li> <li>• PCB's</li> <li>• HAP's</li> <li>• Hidrocarburos alifáticos</li> <li>• Metales pesados</li> </ul>	
RESIDUOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaguicidas</li> </ul>	

#### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerobios y anaerobios</li> <li>• Mohos y levaduras</li> <li>• Levaduras lipolíticas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella</li> <li>• Listeria monocytogenes</li> </ul>
---	--

#### OTROS CONTROLES COMPLEMENTARIOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensorial</li> <li>• Análisis de aguas potables y residuales</li> <li>• Indicadores de higiene (superficies, ambientes y manipuladores)</li> <li>• Estudios de vida útil</li> <li>• Controles de tolerancias (peso, volumen)</li> </ul>
--

#### LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

- ◆ **REGLAMENTO (CE) n° 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- ◆ **REGLAMENTO (CE) n o 1881/2006** de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006 , por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- ◆ **REGLAMENTO (CEE) n° 2568/91** de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis
- ◆ **REGLAMENTO (CEE) n° 1924/2006** del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos
- ◆ **REAL DECRETO 308/1983**, de 25 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles.
- ◆ **REAL DECRETO 1011/1981**, de 10 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles (animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarías y preparados grasos.
- ◆ **REAL DECRETO 142/2002**, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.