



COMIDAS PREPARADAS



Comidas frescas, refrigeradas y congeladas: sándwiches, ensaladas, pasta fresca, helados, platos preparados

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

NUTRICIONALES	OTROS
<ul style="list-style-type: none"> • Valor calórico • Proteínas • Grasas: ácidos grasos • Hidratos de carbono • Colesterol • Fibra • Vitaminas y minerales 	<ul style="list-style-type: none"> • Humedad • Acidez; pH
ALÉRGICOS	ADITIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Gluten • Pescado ; Crustáceos; Moluscos • Huevo • Leche • Cacahuete; Frutos de cáscara • Soja • Mostaza • Sésamo • Altramuces • Dióxido de azufre y sulfitos 	<ul style="list-style-type: none"> • Colorantes • Potenciadores del sabor • Conservantes: Sorbatos, Anhídrido sulfuroso, Nitratos, Nitritos... • Edulcorantes: polialcoholes, aspartamo, acesulfame... • Antioxidantes: BHA, BHT
	CONTAMINANTES
	<ul style="list-style-type: none"> • Aflatoxinas • Deoxinivalenol • Zearalenona • Dioxinas • PCB's • HAP's • Metales pesados

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

<ul style="list-style-type: none"> • Aerobios mesófilos • Enterobacterias coliformes • Clostridium sulfito reductores • Clostridium perfringens • Bacterias ácido lácticas • Mohos y levaduras 	<ul style="list-style-type: none"> • Salmonella • E. Coli • Listeria monocytogenes • Staphylococcus aureus • Clostridium botulinum • Bacillus cereus
--	--

OTROS CONTROLES COMPLEMENTARIOS

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

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° 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° 1924/2006** del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos
- ◆ **REAL DECRETO 3484/2000**, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- ◆ **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.
- ◆ **REAL DECRETO 2001/1995**, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización