



### SECTOR HORTOFRUTÍCOLA



frutas y hortalizas frescas, IV gama , conservas vegetales

#### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

NUTRICIONALES	RESIDUOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad</li> <li>• Grasa</li> <li>• Proteínas</li> <li>• Hidratos de carbono</li> <li>• Cenizas</li> <li>• Fibra</li> <li>• Vitaminas y minerales</li> <li>• Valor calórico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos fitosanitarios</li> </ul>
	CONTAMINANTES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metales pesados</li> <li>• Nitratos</li> </ul>
	ALÉRGENOS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gluten</li> <li>• Soja</li> <li>• Frutos secos</li> </ul>
OTROS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acidez total; pH</li> <li>• Azúcares totales / Azúcares reductores</li> <li>• Grados Brix</li> <li>• Impurezas</li> <li>• Turbidez</li> </ul>	

#### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerobios mesófilos</li> <li>• Anaerobios</li> <li>• Enterobacterias</li> <li>• Coliformes</li> <li>• Clostridium sulfito reductores</li> <li>• Bacterias ácido-lácticas</li> <li>• Mohos y levaduras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E. Coli</li> <li>• Salmonella</li> <li>• Listeria monocytogenes</li> <li>• Staphylococcus aureus</li> <li>• Clostridium botulinum</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 viabilidad de conservas</li> <li>• Estudios de vida útil</li> <li>• Controles de tolerancias (peso, volumen)</li> </ul>
---

#### LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

- ◆ **Reglamento (CE) n° 396/2005** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE.
- ◆ **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 (CE) n° 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a 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