



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 003/230518
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

LABORATORIO DE CONSERVAS

DESCRIPCIÓN

Provisión de **servicios de laboratorio especializados** para a industria conserveira. Servizo destinado ao seguemento da **calidade sanitaria** de **materias primas** e **produto final**. Inclúe a realización de visitas periódicas, toma de mostras e análises de parámetros físico-químicos e microbiolóxicos da auga empregada nos distintos procesos de produción da planta. Monitorización de materias primas e produto final; control de superficies e ambiental. Asesoramento técnico profesional sobre o manexo, deseño de procesos, tratamento e xestión de residuos con indicación das medidas correctivas máis apropiadas en cada caso.

CARACTERÍSTICAS

Análise físico-química da auga: inclúe: (1) Temperatura, (2) Osíxeno disolto, (3) Salinidade, (4) pH, (5) Condutividade, (6) Cloro total, (7) Cloro libre, (8) Amonio total, (9) Fosfatos e (10) Cobre.

Análise bacteriolóxica da auga: inclúe: (1) Coliformes totais, (2) Coliformes fecais, (3) *Escherichia coli*, (4) *Salmonella* spp. e (5) *Listeria monocytogenes*.

Análise do produto final: inclúe: (1) Aerobios mesófilos, (2) Anaerobios, (3) Esporos de *bacillaceae*, (4) *Clostridium perfringens* e (5) Toxina botulínica.

Control de superficies e control ambiental na planta: inclúe: (1) Flora total, (2) Enterobacterias totais e (3) Fungos e levaduras.

PREZO ORIENTATIVO*

A consultar

OBSERVACIÓNS

Laboratorio acreditado pola Consellería de Sanidade, Xunta de Galicia, ref. SA680A 2002/19-0. Certificación ISO 9001:2008 N.º CA-1.061.

Periodicidade das análises: mensual. Ensaos analíticos realizados mediante métodos normalizados (normas ISO, *Standard Methods*, AOAC, AFNOR, etc.).

Para maior información, realización doutras análises específicas e obtención dunha oferta detallada consulte co noso laboratorio en laboratorio@acuinuga.com.