

OFERTA Nº:
1603

DATA:
17/02/20



PARA:

INSTALACIÓNS DE ACUICULTURA
DEPURADORAS DE MOLUSCOS
CETÁREAS, COCEDOIROS
PLANTAS DE ELABORADOS
CONXELADOS, DE MOLUSCOS,
CRUSTÁCEOS E CEFALÓPODOS



CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

PRODUTO: SERVIZOS ESPECIALIZADOS DE LABORATORIO

DESCRICIÓN:

Provisión de **servizos de Laboratorio especializados** para instalacións acuícolas, cetáreas, cocedoiros, conserveiras, prantas de elaborados, de conxelados, moluscos, crustáceos e cefalópodos etc. Servizo destinado a empresas, asociacións, institucións ou particulares. Seguimento dos sistemas de **tratamento e desinfección** da auga doce ou salgada, a **calidade sanitaria** dos animais, **materias primas e produto final**. Inclúe a realización de visitas periódicas por técnicos cualificados, toma de mostras e análise de parámetros físico-químicos e microbiolóxicos da auga de cultivo, da auga empregada nos distintos procesos de produción así como das augas de verquido. Asesoramento técnico sobre sistemas de desinfección, manexo, deseño de procesos, tratamento e xestión de residuos, con indicación das solucións máis apropiadas en cada caso.

CARACTERÍSTICAS:

Análise físico-químico da auga: Temperatura, osíxeno disolto, salinidade, pH, condutividade, cloro total, cloro libre, amonio total, fosfatos, cobre, nitritos e nitratos, etc.

Análise bacteriolóxico da auga: Coliformes totais, Coliformes fecais, *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, etc.

Análise bacteriolóxico en vianda de Moluscos, Crustáceos, Cefalópodos e elaborados: Aerobios mesófilos, Coliformes totais, *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., Determinación e investigación de *Listeria monocytogenes*, reconto de *Listeria monocytogenes*, reconto de enterobacterias, reconto de *Staphylococcus aureus* e *Clostridium* sulfito reductores, etc.

Análise bacteriolóxico en produtos conxelados ou tratados térmicamente: Coliformes totais, *Escherichia coli*, *Salmonella* spp. Determinación e investigación de *L. monocytogenes*, reconto de *Listeria monocytogenes*, reconto de enterobacterias, aerobios mesófilos e *Staphylococcus aureus*, etc.

Análise bacteriolóxico de produtos frescos: Aerobios mesófilos, reconto de enterobacterias, investigación de *Salmonella* e *Shigella*, investigación e reconto de *Staphylococcus aureus*, etc.

Análise de produto final: Características organolépticas (color, olor, sabor, textura), investigación de patóxenos, mellora de rendemento, pigmentación, extensión de vida de produto, etc.

10% DE DESCONTO SOBRE PREZO HABITUAL

DATA E VALIDEZ DA OFERTA: 17 de Febreiro de 2020/ 30 días

OBSERVACIÓNS:

Laboratorio acreditado pola Consellería de Sanidade, Xunta de Galicia ref. SA680A 2002/19-0. Certificación ISO 9001:2015 Nº CA-1.092.

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

Para maior información, realización de outros análises específicos e obtención de presupostos personalizado consulte co noso Laboratorio en laboratorio@acuinuga.com

PREPARADA POR:

Laboratorio
Acuicultura y Nutrición de Galicia S.L.
ACUINUGA