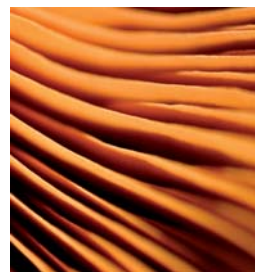


AENOR **laboratorio**

Alimentación

Calidad controlada
para un **consumo seguro**



La garantía de AENOR, desde la materia prima hasta el producto final.

AENOR, el líder en certificación, pone en servicio el laboratorio de análisis alimentario que nace con la ambición de ser la instalación de referencia en España. Incorporando a prestigiosos profesionales y las últimas tecnologías, **AENORlaboratorio** es el mejor aliado de la industria para transmitir confianza a los consumidores.

Un eficaz servicio de análisis, de gran utilidad para aquellos sectores implicados en la alimentación (productor primario, industria de transformación, distribución y servicios) así como para la Administración, garante de su calidad y seguridad, que permitirá realizar un exhaustivo control de los alimentos así como de los factores que participan en su elaboración, con el único fin de ofrecer unos productos seguros y de calidad a los consumidores.

La garantía de AENOR, desde el campo a la mesa.

Más de 1.500 m² y una gran capacidad técnica y de desarrollo de nuevas metodologías analíticas, que AENOR pone a disposición de la industria alimentaria a través de tres laboratorios que dan respuesta a sus necesidades de análisis:



Físico-Químico



Microbiológico



Sensorial



Un servicio con la garantía AENOR:

Rigor:

El prestigio del sello AENOR nos obliga a imponernos los máximos niveles de calidad.

Fiabilidad:

Metodología de trabajo conforme a normas UNE, métodos oficiales u otros internacionalmente reconocidos.

Orientación al cliente:

- Tiempos de respuesta ajustados a las necesidades de nuestros clientes.
- Interpretación de los resultados analíticos.
- Cualificados profesionales y tecnologías de vanguardia, para la satisfacción del cliente.

Transparencia y comunicación:

Acceso en todo momento a la información sobre el estado de sus muestras.

Servicio global:

Oferta completa de servicios de análisis, inspección y certificación que dan respuesta a sus necesidades de calidad y seguridad.



AENOR laboratorio es miembro de la Asociación Española de Laboratorios de Ensayo, Calibración y Análisis, Eurolab España, organización asociada a Eurolab aisbl.

Laboratorio FÍSICO-QUÍMICO:

El conocimiento de la composición de los alimentos, de su contenido en nutrientes, de los parámetros que nos informan de su calidad o de la presencia de determinados contaminantes es una información fundamental para la gestión de la calidad y la seguridad de los mismos.

La tecnología más moderna y un equipo de personas altamente cualificado nos permiten garantizar la fiabilidad y rigor de nuestros servicios.

Hoy en día AENOR le ofrece, entre otras, la siguiente tecnología:

- Cromatografía líquida con detectores Masas/Masas, Ultravioleta visible y Fluorescencia
- Cromatografía de gases con detectores Masas/Masas, FID, ECD
- Absorción atómica de llama, de cámara de grafito y de generador de hidruros
- Espectrofotometría
- ELISA



Análisis:

Nutricionales

Humedad, grasas, proteínas, cenizas, hidratos de carbono, valor calórico
Composición de ácidos grasos
Colesterol
Vitaminas
Minerales

Alérgenos (gluten, soja, proteína de huevo...)

Residuos de pesticidas

Más de 200 materias activas analizadas
Cromatografía líquida con detectores Masas/Masas
Cromatografía de gases con detectores Masas/Masas

Residuos de medicamentos

Contaminantes

Metales pesados
Micotoxinas
Acrilamida
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos
Otros

Análisis de aguas



Laboratorio MICROBIOLÓGICO:

Un adecuado plan de control de materias primas, productos en proceso, productos terminados, superficies de las instalaciones y el aire de las salas es una herramienta básica para garantizar la seguridad de los alimentos.

Con un laboratorio central en Madrid, y gracias a una estructura logística apoyada por plataformas de proximidad en diversas Comunidades Autónomas, **AENOR laboratorio** puede estar más cerca de sus clientes y reducir las desviaciones que se pueden producir en los resultados a causa de las condiciones de transporte y conservación hasta el momento del inicio del análisis.

En nuestros laboratorios se realizan los siguientes servicios:

- Control higiénico de los productos alimentarios
- Análisis de patógenos
- Control higiénico de superficies, manipuladores y ambientes
- Análisis de aguas
- Estudios de caducidad
- Análisis de inhibidores del crecimiento bacteriano (antibióticos)
- Análisis de cosméticos



Laboratorio SENSORIAL:

El análisis sensorial es una herramienta fiable e independiente que permite, mediante técnicas objetivas, evaluar las preferencias de los consumidores y prever su intención de compra.

Siempre al amparo de las normas UNE y de métodos oficiales, AENOR pone a su disposición una herramienta fundamental para verificar si sus productos se ajustan a las exigencias de los consumidores.



Los resultados obtenidos son de aplicación en diversos puntos de la cadena de producción (I+D, Calidad o Marketing) así como en la distribución. Además, resultan de gran utilidad para conocer qué características de los productos gustan más a los consumidores y cuáles necesita cambiar, así como la intención de compra.

Las pruebas se pueden realizar en nuestra sala de catas o en las instalaciones del consumidor.





Servicio global de análisis para la industria alimentaria

Para más información → **91 440 12 24**

AENOR laboratorio
Alimentación

Miguel Yuste, 12, 4ª planta.
28037 Madrid
Fax: 91 440 12 25
comercial_laboratorio@aenor.es
www.aenor.es