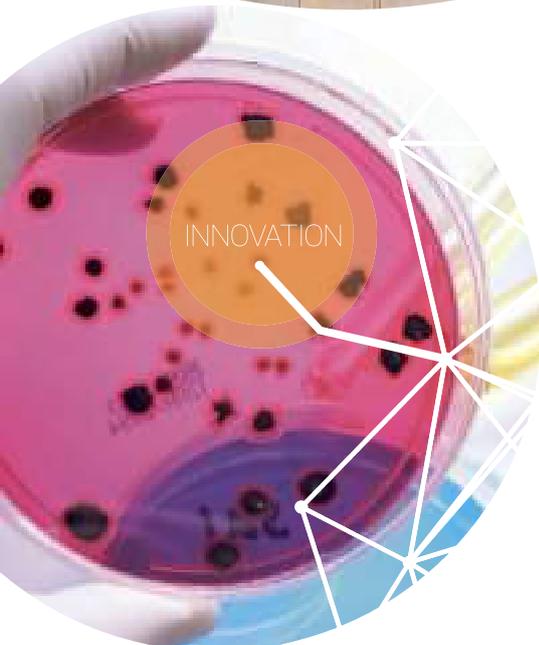




QUALITY



INNOVATION



AUTHENTICITY

SOLUCIONES DE ANÁLISIS

MAKING THE DIFFERENCE

SOLUCIONES INNOVADORAS DE SEGURIDAD, CALIDAD Y SUSTENTABILIDAD PARA SU CADENA DE SUMINISTRO

SGS

ANÁLISIS DE SEGURIDAD Y CALIDAD

Los servicios de análisis de alimentos cubren múltiples exámenes químicos, microbiológicos, físicos y sensoriales para analizar la seguridad y calidad de los alimentos. Las pruebas de seguridad y calidad verifican el cumplimiento del producto con varios estándares regulatorios.

En cada etapa de la cadena de suministro de alimentos, nuestros servicios de pruebas de seguridad alimentaria ayudan a asegurar el cumplimiento de las regulaciones nacionales e internacionales, así como de las normas específicas de la empresa y del cliente, que rigen cuestiones como los pesticidas y residuos de antibióticos, ambientales y procesa contaminantes, microorganismos patógenos, alérgenos, aditivos y contenido nutricional.

Mediante el uso de nuestros servicios de laboratorio de análisis de alimentos de última generación, podemos ayudar a minimizar los peligros potenciales y proteger su organización y marca de las amenazas de seguridad alimentaria no deseadas, reclamos de compensación y publicidad negativa.

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

El efecto de la contaminación de los alimentos en la salud del consumidor varía drásticamente según el contaminante. Evitar que los ingredientes y productos contaminados lleguen al consumidor es primordial.

Nuestros laboratorios de pruebas proporcionan una amplia gama de

parámetros para analizar el cumplimiento de los productos o ingredientes alimentarios. Además, continuamos invirtiendo en el desarrollo de capacidades de prueba de clase mundial. Esto es vital en la batalla en curso contra los contaminantes alimentarios, que evolucionan constantemente.

Analizamos una amplia gama de sustancias restringidas, que incluyen:

- Alérgenos
- Identificación de especies animales y vegetales
- Dioxinas y bifenilos policlorados (PCB)
- Fraude alimentario
- Organismos genéticamente modificados (GMO)
- Metales pesados
- Micotoxinas
- Migración de envases
- Plaguicidas
- Contaminantes del proceso (por ejemplo, acrilamida, 3-MCPD, PAH)
- Residuos de medicamentos veterinarios

Con experiencia en todos los segmentos de alimentos, tenemos un profundo conocimiento y comprensión de la legislación y los acuerdos voluntarios que regulan las sustancias restringidas en los productos alimenticios.

MICROBIOLOGÍA

Las pruebas de patógenos y organismos de descomposición pueden garantizar la seguridad de los productos alimenticios a lo largo de la cadena de suministro. Los microbios funcionales también deben monitorearse durante la producción y en el producto final. Las pruebas le ayudan a evaluar la seguridad y eficacia de los ingredientes, alimentos semielaborados, productos finales y procesos.

Dado que el éxito de su programa está determinado por la fuerza del eslabón más débil de su cadena de suministro, adoptamos un enfoque proactivo que abarca a todas las partes. Puede confiar en nuestras pruebas microbiológicas de alimentos para detectar patógenos potencialmente peligrosos, organismos de descomposición y bacterias funcionales, para ayudarlo a mantener su negocio.

Nuestros servicios de análisis microbiológico de alimentos incluyen tanto clásicos como rápidos:

- Prueba de patógenos
- Prueba de indicadores de higiene
- Prueba de virus
- Prueba funcional de alimentos



ID DE TODAS LAS ESPECIES

Una única prueba para identificar todas las especies dentro de una muestra de alimento. ¿Suenan demasiado bueno para ser verdad? All Species ID, utilizando la secuenciación de ADN de próxima generación (NGS), analiza los productos alimenticios para detectar la presencia de organismos, incluidos carne, pescado, mariscos, plantas y microbios. Hemos tomado métodos de prueba basados en ADN y los hemos convertido en una poderosa herramienta para el análisis de alimentos, pruebas de autenticidad de alimentos, identificación de ingredientes, patógenos, alérgenos y adulteración potencial, incluso en productos alimenticios altamente procesados.

COMPOSICIÓN Y NUTRICIÓN

El análisis de la nutrición de los alimentos determina el contenido nutricional de los alimentos y los productos alimenticios, respalda las declaraciones de productos y garantiza el cumplimiento. Nuestra recomendación de metodología asegura que cualquier análisis de nutrición alimentaria realizado cumpla con los mercados de destino previstos.

Nuestras pruebas nutricionales y de composición incluyen:

- Análisis aproximado
- Grasas
- Aditivos alimentarios: colorantes, aromas, edulcorantes
- Vitaminas
- Minerales y oligoelementos

ANÁLISIS FÍSICOS Y SENSORIALES

La evaluación sensorial de los alimentos y las pruebas físicas garantizan que los productos y envases estén libres de defectos y / o contaminación, y también miden e interpretan las respuestas humanas basadas en la vista, el olfato, el tacto, el gusto y el oído.

Este es un aspecto importante del desarrollo y marketing de productos, ya que ofrece información sobre el comportamiento del consumidor y la garantía de calidad.

PRUEBAS DE MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

El embalaje no debe transferir sus componentes a un producto alimenticio en cantidades inaceptables. Las pruebas de materiales en contacto con alimentos aseguran que los alimentos no se contaminen con su empaque. Para asegurar que los productos cumplan con las regulaciones apropiadas para materiales en contacto con alimentos, llevamos a cabo:

- Pruebas de contacto con alimentos
- Prueba de embalaje de transporte
- Ensayo de materiales
- Ensayos físicos y mecánicos

Nuestros laboratorios realizan pruebas de materiales en contacto con alimentos según las regulaciones de regiones y países, incluidos la UE, EE.UU., Japón y China. También ofrecemos experiencia en ensayos analíticos y servicios de consultoría para materiales plásticos y no plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

PROGRAMAS DE PRUEBAS A MEDIDA

Todos nuestros servicios de análisis de alimentos pueden realizarse solos o en combinación, como verificación de los hallazgos recopilados durante las auditorías e inspecciones de productos. Nuestros expertos en pruebas de alimentos pueden diseñar un programa de pruebas y análisis para satisfacer sus requisitos específicos.

Con docenas de instalaciones dedicadas a la realización de pruebas de alimentos en todo el mundo, tenemos la experiencia y los conocimientos para ayudarlo en cualquier lugar donde se encuentre y dondequiera que comercialice sus productos. Podemos trabajar con usted para reducir los riesgos para la salud, satisfacer a los consumidores y obtener una ventaja competitiva.

INFORMACION DE LABORATORIO SISTEMA DE GESTIÓN (LIMS)

SGS LIMS es un sistema de software para respaldar las operaciones de laboratorio. Mejora la productividad y la eficiencia de los procesos, facilita la gestión y el seguimiento de muestras, permite la automatización del flujo de trabajo y la integración de instrumentos analíticos. A su vez, reduce los tiempos de respuesta y el riesgo de error humano. Las herramientas avanzadas satisfacen las necesidades del cliente y demuestran el cumplimiento de los estándares y regulaciones. Los resultados de las pruebas y los informes son accesibles a través de un portal web, casi en tiempo real, 24 horas al día, 7 días a la semana.

PARA MÁS INFORMACIÓN

sgs.mx@sgs.com

www.foodsafety.sgs.com

53872100

