There are no translations available.

- **Comprobaciones microbiológicas** de materia primas (control de proveedores), producto intermedio y final.

- **Análisis de superficies** de manipulación, útiles y/o maquinaria para la evaluación del sistema de limpieza y desinfección.

- **Estudios de vida útil/caducidad**, inclusive examen organoléptico de alimentos.

- **Determinaciones físico-químicas:**

Presencia de sustancias medicamentosas, metales pesados, pesticidas...

Comprobación química de compuestos polares en aceites.

-

Calibración e identificación de equipos de medición de temperatura (cámaras frigoríficas y/o congeladoras,

mesas calientes, abatidores de temperatura, termómetros sonda y/o laser…) mediante procedimientos ISO.

-

Estudio de composición y comportamiento del porcentajes de gases en envases con atmosferas modificadas.