



-

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.