



QUIMICRAL

Química y microbiología de los alimentos

Boletín quimicral

NÚMERO 14 — ABRIL 2010 — BOLETÍN BIMENSUAL INFORMATIVO SOBRE SEGURIDAD, CONTROL Y CALIDAD EN LOS ALIMENTOS



SUMARIO

- MUY BUENAS...
- ENTRA EN VIGOR
- LO ÚLTIMO
- LO SALUDABLE...
 - ¿Qué son los productos "bio"?
 - Una onza diaria de chocolate es buena para el corazón.
 - Tomar refrescos azucarados con fructosa acelera la obesidad.
- AL DETALLE... ¿Qué sabemos de la ASPERGILLUS SPP?
- PREGUNTE, PREGUNTE
- NUESTRAS COSAS
- NOS VEMOS EN...
- CONOCEMOS MEJOR A... Alfredo Cifani - de IL PASTAIO

Muy buenas...

No sé si se habrán enterado, pero un volcán islandés tiene paralizada casi toda Europa por sus cenizas, con datos de pérdidas que superan cualquier previsión y sectores afectados inimaginables. Sin ir más lejos, en Londres o París no se pueden estrenar películas por la imposibilidad de viajar a estas capitales.

¿Pero como afectará este fenómeno geológico a la seguridad alimentaria? Las cenizas siempre han sido un peligro para la vida marina. Un ejemplo claro lo tuvimos hace algunos veranos cuando Galicia fue arrasada por enormes incendios forestales a los que sucedieron lluvias fuertes. El arrastre de las cenizas al mar provocó grandes pérdidas a diferentes sectores alimentarios como el del mejillón.



Entonces, ¿Qué pasará con Islandia? Según la Dirección General de Comunicación Exterior, Organismo dependiente del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, en su informe sobre este país en julio de 2007, el 86,9% de las importaciones de España desde Islandia (con un coste de casi 150 millones de euros) eran... ¡pescados, crustáceos y moluscos!

Como es lógico este tipo de relación comercial sufrirá cambios drásticos, porque las imágenes que están disponibles en la televisión o Internet nos dejan ver un paisaje totalmente cubierto por las cenizas, por lo que el mar no puede quedar inmune.

Nadie ha hablado sobre ello todavía, es mucho mas grave el caos aeroespacial, pero el problema de la Seguridad Alimentaria no es menor, tanto en referencia a la salud de los consumidores como a las pérdidas de los sectores pesqueros islandeses.

¿Compensarán esas pérdidas las avalanchas de turistas que están visitando el volcán en erupción?

ENTRA EN VIGOR...



Real Decreto 405/2010, de 31 de marzo, por el que se regula el uso voluntario del logotipo "Letra Q" en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

Reglamento (UE) N° 257/2010 de la Comisión, de 25 de marzo de 2010, por el que se establece, un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (UE) N° 238/2010 de la Comisión, de 22 de marzo de 2010, por el que se modifica el anexo V del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento y del Consejo en lo referente a los requisitos de etiquetado de las bebidas con mas de un 1.2% de volumen de alcohol y que contengan determinados colorantes alimentarios.

Decisión de la Comisión de 19 de marzo de 2010 relativa a la no inclusión del 2,4,4'-tricloro-2'-hidroxifenil éter en la lista de la Unión de los aditivos que pueden utilizarse en la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios con arreglo a la Directiva 2002/72/CE.

Reglamento (CE) n° 178/2010 de la Comisión de 2 de marzo de 2010 por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 401/2006 en lo que respecta a los cacahuets y otras semillas oleaginosas, a los frutos de cáscara arbóreos, a los huesos de albaricoque, al regaliz y al aceite vegetal.

Decisión de la Comisión de 2 de marzo de 2010 por la que se autoriza la comercialización de piensos producidos a partir de la patata modificada genéticamente EH92-527-1 (BPS-25271-9) y la presencia accidental o técnicamente inevitable de esta patata en alimentos y piensos, con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Reglamento (UE) n° 165/2010 de la Comisión de 26 de febrero de 2010, por el que se modifica el Reglamento 1881/2006 en lo que respecta a los niveles de aflatoxinas en alimentos.

Decisión de la Comisión de 9 de febrero de 2010 sobre medidas transitorias relativas a la aplicación de una serie de requisitos estructurales de los Reglamentos (CE) n° 852/2004 y (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo a determinados establecimientos cárnicos, de productos de la pesca y de ovoproductos, así como a determinados almacenes frigoríficos.

Decisión de la Comisión de 5 de febrero de 2010 por la que se modifica la Decisión 2009/719/CE de la Comisión, por la que se autoriza a determinados Estados miembros a revisar sus programas anuales de seguimiento de la EEB.

Decisión de la Comisión de 4 de febrero de 2010 por la que se modifica la Decisión 2005/629/CE por la que se establece un Comité científico, técnico y económico de pesca.

Real Decreto 1409/2009, de 4 de septiembre, por el que se regula la elaboración, comercialización, uso y control de los piensos medicamentosos.

Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios.

Real Decreto 1488/2009, de 26 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

Lo último



VARIOS ALUMNOS DE UN INSTITUTO DE ALICANTE INTOXICADOS POR EL CONSUMO DE UN CHICLE.

En un Instituto de Enseñanza Secundaria de la localidad alicantina de Elda, un grupo de alumnos, de 12 años de edad, empezaron a quejarse por picores y ronchas en la piel.

Rápidamente, la dirección envió a los menores a los centros de salud y al Hospital General de Elda, donde fueron tratados con antihistamínicos. Todos habían masticado chicles de una misma marca y del mismo lote.

Se estudia la posible relación de esa reacción cutánea con el consumo de ese chicle, pues todos los afectados habían masticado el producto entre quince y treinta minutos antes de producirse los casos.

Un total de 26 alumnos de este centro educativo se repartieron esa goma de mascar, de los que trece resultaron afectados.



La Policía Local ha inmovilizado los chicles y, por el momento, no se dará ninguna alerta sanitaria hasta que los resultados no confirmen la relación directa de la erupción cutánea con el consumo de esa goma de mascar a través de las encuestas epidemiológicas que se están realizando.

EN MARCHA UNA BASE DE DATOS NACIONAL CON INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS MÁS CONSUMIDOS EN ESPAÑA

El Instituto de Nutrición y Tecnología

de los Alimentos (INRYA), de la Universidad de Granada, ha diseñado una base de datos en continua actualización, que incluye la composición nutricional de un total de 500 alimentos, seleccionados entre los más consumidos por los ciudadanos españoles.

A través de www.bedca.net se puede acceder a la plataforma, que unifica las distintas tablas de composición de alimentos que existían hasta ahora en España. Esta base final es capaz de identificar, de forma inequívoca, cada alimento a través de un código (LANGUAL), evitando confusiones entre varios productos.

Además de unificar los criterios de composición, esta nueva herramienta, que forma parte de la Red de Excelencia EuroFIR (proyecto europeo de investigación para la elaboración de las Tablas de Composición de Alimentos), añade la procedencia de cada uno de los datos, lo que aporta un valor de calidad a los mismos.

Asimismo, los investigadores pretenden que, en un futuro, la plataforma incorpore no sólo la composición de alimentos sino también recetas de platos ya cocinados.

La industria alimentaria podrá también beneficiarse de esta herramienta, bien para el etiquetado de sus productos como para la formulación de otros nuevos que quieran desarrollar. Se pretende, en este sentido, crear una herramienta para que la información de composición generada por la propia industria pueda incorporarse a este registro para una mejor información al consumidor.

PRIMERA WEB DE INFORMACIÓN SOBRE ALIMENTOS CONGELADOS

Los consumidores españoles tienen a su disposición la primera página web dedicada específicamente a aportarles todo tipo de información sobre alimentos congelados envasados, o ultracongelados. Incluye información sobre las propiedades, historia, curiosidades y posibilidades de los alimentos congelados envasados. El lanzamiento de la página www.alimentoscongelados.es



abre la octava edición de El Mes del Congelado, que durante todo el mes de marzo "aterriza" en los puntos de venta de nuestro país con mensajes sobre las virtudes de este tipo de productos. El Mes del Congelado es una iniciativa promovida por las principales compañías fabricantes de este tipo de productos (Angulas Aguinaga, Dr. Oetker, Findus, Frudesa, Nestlé y Pescanova) y coordinada por AECOC, la Asociación de Fabricantes y Distribuidores que agrupa a más de 24.500 compañías.

EL GOBIERNO APRUEBA EL USO DEL LOGOTIPO "LETRA Q" EN EL ETIQUETADO DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

El pasado 31 de marzo fue aprobado el Real Decreto 405/2010, por el que se regula el uso voluntario del logotipo "Letra Q" en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

Cumpliendo con los objetivos de la "Estrategia para el Sector Lácteo Español: Horizonte 2015" el etiquetado facultativo proporcionará mayor transparencia e información al consumidor sobre los productos que consumen. Gracias a este sistema se otorgará una diferenciación y un valor añadido a las producciones lácteas.

Este sistema de etiquetado será de gran utilidad para contar con un sector más competitivo y con una mayor orientación de las producciones a la demanda del mercado, tanto interno como externo.

Lo último



Según esta norma, podrán utilizar el logotipo "Letra Q" los compradores transformadores de leche, los industriales lácteos y los productores que destinen la leche y los productos lácteos obtenidos en su explotación a la venta directa del consumo. Para ello deberán garantizar que, una vez realizado el envasado final, se pueda reconstruir en cualquier momento la trazabilidad has-

ta la explotación de origen.

Asimismo, los organismos independientes de control, debidamente acreditados, proporcionarán una garantía adicional al sistema y supervisarán el adecuado uso por las empresas del logotipo, mediante al menos un control anual externo, incluyéndose esta certificación en la etiqueta.



Lo saludable...



¿QUÉ SON LOS PRODUCTOS "BIO"?

Los productos biológicos son también llamados orgánicos, "bio" o ecológicos y básicamente son todos aquellos "productos de consumo" que no se han visto alterados por procesos o productos químicos y como resultado se obtienen alimentos naturales.



Las ventajas son muchas, como la eliminación del riesgo de contaminación química al consumir productos que han sufrido alteraciones por el uso de fertilizantes, por ejemplo.

Otra razón fundamental; el sabor y los nutrientes se multiplican en el caso de los productos naturales. Además los suelos se cuidan más y las tierras pueden ser usadas mucho más tiempo con métodos tradicionales que con los modernos métodos químicos que lo deterioran.

Ahora todos los productos considerados como "bio" llevarán un nuevo símbolo. Desde el 1 de julio de 2010, este nuevo logo ecológico europeo será de uso obligatorio en los productos ecológicos envasados producidos en cualquiera de los Estados miembros de la UE, mientras que será optativo en el etiquetado desde productos ecológicos importados.

Además de este logo europeo, la normativa también prevé que otros logos, privados, regionales o nacionales, puedan aparecer en el etiquetado de los alimentos ecológicos.

UNA ONZA DIARIA DE CHOCOLATE ES BUENA PARA EL CORAZÓN

Amantes del chocolate, una buena noticia para todos ustedes. El instituto alemán de nutrición Nuthetal acaba de dar a conocer una interesante noticia con respecto al preciado: **consumir una onza diaria de chocolate puede reducir el riesgo de tener enfermedades cardiovasculares.**

Todo esto vendría a partir de la **presencia de los flavonoides**, poderosos antioxidantes, que están presentes en el cacao.

"La buena noticia es que el chocolate no es tan malo como solíamos pensar. La mala noticia, al menos para algunos de

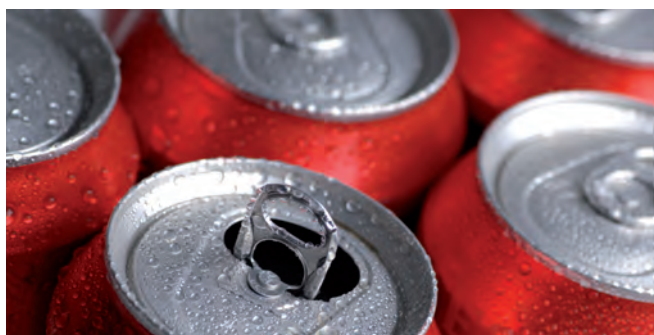
nosotros, es que la cantidad que necesitamos para reducir el riesgo de esas enfermedades es baja. Con entre seis y ocho gramos al día es suficiente", señaló Brian Buijsse, el autor principal de la investigación.

Siguiendo los datos del estudio, se pudo deducir que una media de 7,5 gramos diarios de chocolate puede reducir en un 27% ciertos riesgos de sufrir ataques cardíacos. **De todas formas, esto no se extiende al chocolate blanco, ya que no contiene cacao propiamente dicho, sino su manteca.**

TOMAR REFRESCOS AZUCARADOS CON FRUCTOSA ACELERA LA OBESIDAD.

La ingesta excesiva de refrescos azucarados con fructosa, presentes en la dieta diaria de niños y adolescentes, podría acelerar la aparición de la obesidad y otras alteraciones metabólicas perjudiciales para el organismo, según un estudio realizado por especialistas del Centro de Investigación Biomédica en Red, Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición (CIBERObn).

La investigación reveló que la ingesta de líquido azucarado en cantidades abundantes durante un período de tiempo prolongado desarrolla una resistencia del organismo a la leptina, hormona que regula el nivel de grasas en sangre. En niños y adolescentes resulta preocupante esta alteración metabólica que, además, es más acusada cuando se utiliza para azúcar en líquidos que sólidos, según revelan las investigaciones.



Lo saludable...



La fructosa, uno de los edulcorantes más utilizados en refrescos, es el azúcar de la fruta, un monosacárido cuyo consumo dietético ha estado ligado siempre a efectos beneficiosos porque su ingesta no aumentaba la producción de insulina, al contrario que la glucosa y otros azúcares.

Por ejemplo la cantidad de fructosa que aparece concentrada en 2 litros de bebida refrescante azucarada, equivaldría a la que contienen 20 litros de zumo de fruta natural.

Sin embargo, los estudios científicos realizados han desmontado esta teoría al observar que la fructosa en forma de jarabe añadida a alimentos procesados puede producir

sobrepeso, puesto que es capaz de deteriorar el sistema de compensación energética del organismo, dificultando la asimilación de calorías. Esto es debido a que la fructosa tiende a elevar los niveles de triglicéridos sanguíneos, un exceso de energía que el organismo es incapaz de quemar cuando se consume en grandes dosis.

Por tanto se puede concluir, que la fructosa provocaría una alteración metabólica mayor cuando se utiliza en su versión líquida (como edulcorante presente en refrescos y zumos envasados) que en la sólida (productos de repostería, jarabe de maíz y fruta).

Al detalle



¿Qué sabemos del Aspergillus spp?

ASPERGILLUS SPP

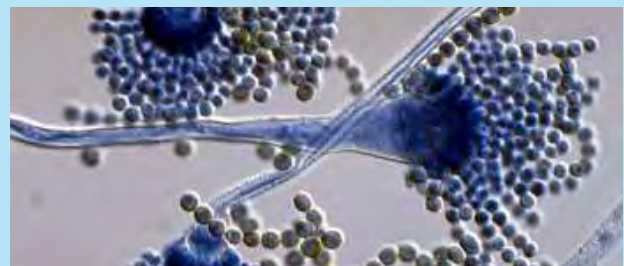
Al *Aspergillus* spp se le denomina hongo patógeno oportunista, es decir que suele afectar a personas con el sistema inmunitario comprometido.

Su capacidad para crecer a 37°C lo hace idóneo para infectar al ser humano y sus esporas pueden ser aspiradas y causar infección de pulmón.

El *Aspergillus* spp se encuentra ampliamente diseminado en el ambiente, están presentes en el suelo, aire, agua, plantas y materia orgánica en descomposición. En las casas se puede encontrar en el polvo y los alimentos.

Las aflatoxinas son toxinas fúngicas producidas por mohos del género *Aspergillus*, el interés en ellas se despertó con motivo de la aparición, en primavera y verano de 1961, de una epidemia entre la población de pavos de las granjas de Gran Bretaña, que ocasionó la muerte a más de 100.000 ejemplares. La investigación reveló que la causa era una harina de cacahuets, contaminada con *Aspergillus flavus*, importada de Brasil.

Estos mohos pueden proliferar en muchos alimentos, causando problemas en alimentos como cacahuets, maíz, semillas de algodón, todo tipo de frutos secos en general y también en cereales. Los tres primeros productos son los más afectados, el primero de ellos especialmente en el período que va de la cosecha al pelado. Estos mohos están difundidos en todo el mundo, pero resultan especialmente dañinos en climas tropicales, por la combinación de temperatura y humedad elevadas. A una temperatura por debajo



de 12oC prácticamente no se producen aflatoxinas, estando la temperatura de producción máxima en torno a los 27oC.

Según la FAO el 25% de la cosecha de cereales puede estar contaminada por algún hongo...

Ciertas formas **pueden pasar a la leche**, por lo que es necesario controlar la presencia de aflatoxinas en el pienso de los animales, no solamente por su propia **salud** sino también por la de los **consumidores** de leche.

Las manifestaciones sistémicas que puede llegar a provocar el Hongo *Aspergillus* spp son: la endocarditis, aneurismas micóticos, infección de prótesis vasculares y afectación de órganos como el cerebro, estómago, hígado, bazo y riñones.

Solamente el tostado de los frutos secos las destruye la mayoría de micotoxinas (aflatoxinas) producidas por los hongos en una pequeña parte. Para eliminarlas son necesarios tratamientos muy drásticos, con amoníaco o hipoclorito, no utilizables con alimentos para consumo humano.



Lizardi

Fusión de sabores e influencias
info@lizardicatering.com

Pregunte, Pregunte.

He oído que ha cambiado el tema de la legislación de manipuladores. Yo tengo una empresa y no sé exactamente qué tengo que exigirles respecto al tema a mis trabajadores.

En el año 2000 se aprobó el Real Decreto 202/2000 actualmente derogado, donde reflejaba la necesidad de obtener un Certificado de Formación de Manipuladores de Alimentos por una empresa autorizada por la Autoridad Competente.

En la actualidad según establece el Real Decreto 109/2010, ahora son los empresarios los que deben acreditar una formación específica a sus trabajadores en relación a la higiene alimentaria, por tanto todos los certificados anteriores a esta fecha se considerarían una formación necesariamente actualizable, teniendo en cuenta el carácter de formación continuada establecido por el REGLAMENTO CE 852/2004.

Por tanto, aprovechamos a comunicar a nuestros clientes, la necesidad de programar un **PLAN DE FORMACIÓN CONTINUADA** que recoja todos los aspectos relacionados con la higiene alimentaria adaptada a cada puesto de trabajo. Realizando cursos con cierta periodicidad que mantenga presente la importancia de la Seguridad Alimentaria.

Nuestros técnicos en sus visitas periódicas les irán asesorando sobre que plan de formación seguir y qué cursos se van a impartir para reflejarlo en la guía APPCC como indica la legislación actual.

Les recordamos que actualmente todas las empresas disponen de subvenciones destinadas a formación, estas subvenciones, son en función de las cuotas de formación profesional pagadas en los seguros sociales mensuales y en función del número de trabajadores de la empresa. Obteniendo de este modo la formación no supondrá ningún gasto para su empresa.

Para más información: formacion@quimicral.com

NUESTRAS COSAS

YA PUEDE REALIZAR EL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ON LINE.

Según esta misma legislación R.D. 109/2010 del 5 de febrero, los cursos de manipulador de alimentos ya se pueden realizar vía on line.

QUIMICRAL, lanza los cursos de formación de manipuladores de alimentos en formato "on line". El curso se encuentra disponible en la página Web:

www.certificadosmanipuladoralimentos.com

De todas formas les recordamos la importancia de desarrollar los cursos de manera presencial, que nosotros por nuestra parte seguimos también impartiendo.



INFORMES ANALÍTICOS VÍA ON LINE.

Les recordamos a nuestros clientes que, como anunciamos en el anterior boletín, ya pueden ver, descargarse, guardar y/o imprimir los informes de los análisis que les realizamos, en nuestra página web **www.quimicral.com** con las claves que les hemos ido asignando. Por esta misma razón y por la solicitud de varios clientes, nos tomamos la libertad de, a partir del mes de junio del presente año, no enviar ya los informes en formato papel por correo ordinario, quedando abiertos a la posibilidad de que haya clientes que por cualquier razón deseen que les siga llegando de esta forma, si esto es así, les rogamos nos manden un mail indicándonos su petición al siguiente mail: **laboratorio@quimicral.com** y se los enviaremos enviando como hasta ahora.

SI LO DESEA PUEDE ANUNCIARSE EN EL BOLETÍN.

Enviado a más de 500 empresas del sector de la alimentación. Periodicidad bimensual.

NÚMERO DE INSERCIONES Y PRECIO:

Tercio de página	De 1 a 5 inserciones: 185 euros/inserción	6 o más inserciones: 175,75 euros/inserción
Cuarto de página	De 1 a 5 inserciones: 110 euros/inserción	6 o más inserciones: 104,50 euros/inserción

DESCUENTO:

6 o más inserciones se aplicará un 5 % en la tarifa de cada edición.

FORMA DE PAGO:

Por recibo domiciliado después de cada edición y distribución.

CARACTERÍSTICAS DE LA INSERCIÓN:

Anuncio a color. Anuncio diseñado por la empresa cliente.

Nos vemos en...



IFFA

Frankfurt am Main, 8.-13. 5. 2010



18-20 May 2010 - GENEVA PALEXPO, Switzerland

Iberwine 10




IFFA 2010

Feria Internacional de la Industria de la Carne y sus Procesos

Fecha: Del 8 al 13 de Mayo de 2010

Emplazamiento: Frankfurt, Alemania

Página web: <http://iffa.messefrankfurt.com>

VITAFOODS INTERNATIONAL 2010

Feria Internacional de Ingredientes Naturales y dietético

Fecha: Del 18 al 20 de Mayo de 2010

Emplazamiento: Ginebra, Suiza

Página web: www.vitafoods.eu.com

IBERWINE 2010

El acontecimiento del negocio del vino para una vida sostenible.

Fecha: Del 25 al 27 de Mayo de 2010

Emplazamiento: Valladolid

Página web: www.iberwine.es

SIL 2010

Salón Internacional de la Logística y de la Manutención

Fecha: Del 25 al 28 de Mayo de 2010

Emplazamiento: Barcelona

Página web: www.silbcn.com

IV CONGRESO INTERNACIONAL DE AUTOCONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha: Del 5 al 7 de mayo

Emplazamiento: Bilbao

Página web: www.kausal.biz

Conocemos mejor a...



Alfredo Cifani

Fundador de IL PASTAIO

RESTAURANTE IL PASTAIO

Ríos Rosas, 49 - 28003 Madrid - 915542925

Tienda Il Pastaio

Ríos Rosas, 39 - 28003 Madrid - 914410814

Tienda Il Pastaio

Mercado de San Miguel

Plaza de San Miguel s/n

Puestos 64-65 28005. Madrid. 625540618.

www.pastaio.com

www.mercadodesanmiguel.es

¿Cómo surgió la creación de IL PASTAIO?

Con ilusión y trabajo. Conseguimos crear un servicio, que observamos que no se encontraba dentro de la Capital.

¿Cuáles son los últimos proyectos realizados por IL PASTAIO?

Seguimos siendo especialistas en lo nuestro, la pasta fresca, y buscamos otros especialistas en productos que complementen la pasta. En nuestras tiendas disponemos de una amplia gama de

productos: trufa, quesos italianos y que-remos empezar a comercializar nuestra línea de salsas de acompañamiento para la pasta. Nuestra receta de pesto, sin duda, la mejor.

¿Por qué utilizar pasta fresca y no pasta seca?

Por todo, sabor, variedad, valor nutritivo, en definitiva porque es otro mundo.

La Pasta siempre acompañada de una buena salsa, viendo la variedad de salsas que ofrecéis en vuestras tiendas.



Conocemos mejor a...



¿Qué salsa me recomendáis para acompañar a vuestra deliciosa pasta fresca?

Como no, con nuestra receta de pesto a base de albahaca fresca y buen Parmigiano Reggiano ó un tomate "a la italiana", son mis favoritas.

También depende del relleno de la pasta que queramos. En nuestra tienda disponemos de salsa de queso gorgonzola, salsa de boletus, salsa de trufa, etc...Que no se os olvide para acompañar mucho queso parmesano Reggiano.

En el mundo culinario se pueden observar postres como, raviolis de chocolate rellenos de crema de vainilla, ¿habéis pensado en abarcar dichos productos?

La verdad es que uno de nuestros puntos fuertes, es la flexibilidad, poder adaptarnos al cliente y ofrecerle casi todas las variedades y rellenos de pasta.

En estos tiempos de crisis, en los cuales la gente sale menos a comer fuera, ¿Qué le ofrecéis al cliente en vuestro restaurante?

Nosotros les recomendamos, que nos visiten y se dejen aconsejar por nuestro encargado. Siempre hemos mantenido los precios en una línea constante, ofreciendo al cliente la mayor calidad posible.

Vuestra empresa es signo de Calidad, ¿Cómo lo habéis conseguido?

Una de las cosas que tenemos más claras desde que empezamos hacer pasta fresca es la calidad; no escatimamos nunca en tener las mejores materias primas, nuestras propias recetas y hacer un seguimiento exhaustivo del proceso.

Para finalizar hablemos de Seguridad Alimentaria a la cual va ligada la Calidad del producto, ¿Qué opinión os merece la realización de controles rutinarios que se llevan a cabo en las industrias alimentarias?

Para nosotros es algo imprescindible, nos da una seguridad que trasladamos al cliente.



LOS DATOS DEL ÉXITO

- **Trabajando desde:** 1995
- **Dedicándose a:** Realizar nuestro trabajo correctamente.
- **Un sueño:** Seguir creciendo, "piano, piano si arriva lontano" (llegar lejos, paso a paso.) y salir de esta crisis mañana.
- **Lo peor que ha tenido que probar nunca:** Prefiero no recordarlo...
- **Una comida:** La que se toma en buena compañía, sí es pasta fresca, mejor!.
- **Una inspiración:** La comida de mi casa.
- **Un proyecto:** Comercializar mis salsas caseras.
- **Lo último:** La nueva tienda en el MERCADO SAN MIGUEL.



QUIMICRAL

Química y microbiología de los alimentos

Con la comida no se juega...

**ASESORÍA HIGIÉNICO-SANITARIA (SISTEMAS A.P.P.C.C.)
CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
CERTIFICADOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES EN TODOS LOS SECTORES (GRATUITOS)*
ANÁLISIS DE ALIMENTOS POR LABORATORIO PROPIO. (Nº REGISTRO REGISLABO AB27/M)**

* Consúltenos sin compromiso