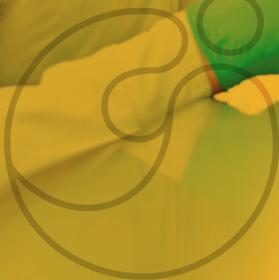


Catálogo de servicios Cicap para
PRODUCTOS CÁRNICOS



FÍSICOQUÍMICO

Determinación:

- Humedad.
- Proteína Bruta.
- Cenizas.
- Grasa Bruta.
- Actividad Agua.
- Sal (valorando cloruros)
- Índice de Peróxidos y acidez

CROMATOGRAFÍA

Determinación:

- Perfil de ácidos grasos (CG-FID)*.
- Minerales.
- Micotoxinas (Ocratoxina A)
- Sal (2,5xNa)
- Metales pesados e indeseables.
- Pesticidas.
- Vitaminas (A, B, C, D y E).
- Azúcares.
- Perfil de ácidos grasos en biopsias y grasa de porcino.

NIRS

Análisis de laboratorio por NIRS, técnica rápida y económica:

- Nutricional.
- Perfil de ácidos grasos en biopsias y grasa de porcino.



MICROBIOLOGÍA

Determinación:

- Recuento de Enterobacterias.
- Recuento de *Clostridium perfringens*.
- Recuento de bacterias mesófilos.
- Recuento de bacterias Acidolácticas.
- Recuento de mohos.
- Recuento de levaduras.
- Recuento de coliforme totales.
- Recuento de *E. coli*.
- Recuento de *Pseudomonas* spp.
- Recuento de *Salmonella* spp.
- Recuento de *Listeria monocytogenes*.
- Detección de *Salmonella* spp.
- Detección de *Listeria monocytogenes*.
- Detección de *Salmonella* spp. (PCR)*
- Detección de *Listeria monocytogenes*. (PCR)*

(*) Los ensayos marcados con un asterisco están acreditados por entidad nacional ENAC y número 876/LE1704.

SENSORIAL

Caracterización organoléptica (olor, sabor, aroma, apariencia y textura).

- Determinación del perfil.
- Pruebas de ordenación.
- Pruebas triangulares.
- Pruebas comparativas por parejas.



I+D+i

- Desarrollo y mejora de productos y proceso.
- Estandarización y control de parámetros de calidad.
Toma de decisiones mediante medidas no destructivas.
- Reformulación de productos. Reducción / eliminación de aditivos.
- Estudios de vida útil. Búsqueda de fórmulas para alargar la vida útil.
- Challenge test.
- Cambios y mejoras en el envasado.
- Oficina de proyectos
- Búsqueda de líneas de financiación y subvención.
Gestión y justificación de proyectos.

CALIDAD

- Servicio de Consultoría y Asesoramiento externo.
- Elaboración, actualización y mantenimiento de Sistemas de Autocontrol.
- Implantación de normas de calidad (ISO, IFS, BRC).
- Auditorías internas.
- Revisión y actualización de requisitos legales.
- Elaboración de fichas técnicas y etiquetado.
- Asesoramiento norma del ibérico (RD 4/2014).
- Apoyo para la exportación. Implantación SAE y homologación de países.

CONTACTA CON NOSOTROS:

Polígono industrial Dehesa Boyal, 8
Parcelas 10-13.
14400, Pozoblanco, Córdoba.
Teléfono: 957 116 254
cicap@cicap.es

www.cicap.es

