

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.