

ANÁLISIS NUTRICIONAL CONTROL DE ALÉRGENOS

Garantizamos el cumplimiento de todos los requisitos reglamentarios en materia de declaración nutricional, evitando a nuestros clientes costosas demoras en sacar sus productos al mercado.



ISO 17025

análisis de laboratorio a nivel internacional

ISO 17020

inspección y toma de muestras

ISO 9001

ISO 14001

BPL

Certificado de cumplimiento de buenas prácticas de laboratorio

agqlabs.com

síguenos en:





ANÁLISIS NUTRICIONAL

La realización de análisis nutricionales es una herramienta necesaria para asegurar que las empresas del sector alimentario cumplan con los reglamentos de etiquetado nutricional y con las especificaciones de la gran distribución. Por otro lado, el conocer de primera mano esta información y tenerla actualizada, es fundamental para cumplir con los sistema de calidad y desarrollo de nuevos productos.

Realizamos el análisis de la composición nutricional de un alimento en cuanto a su **contenido de proteínas, grasas, hidratos de carbono, azúcares, fibra dietética, valor energético y perfil de ácidos grasos, contenido en sodio (sal)**, etc. Estos análisis tienen una relación directa con la información nutricional de la etiqueta del producto tal y como establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Asesoramiento especializado

En AGQ Labs, nuestro departamento técnico le asesora sobre como declarar correctamente los valores nutricionales de sus alimentos en el etiquetado y los requisitos de etiquetado más relevantes para sus mercados objetivos.

Informes de Resultados - Etiqueta Nutricional

Nuestros informes de resultados de etiquetado nutricional están adaptados a los mercados más exigentes, incluyendo los modelos de etiquetado nutricional según legislación de la Unión Europea (Reglamento 1169/2011) y Estados Unidos (21 CFR 101.2(b) and (d), Section 403(w) of the FD&C Act).

- **Etiquetado obligatorio de alimentos.** Debe incluir toda la información en el siguiente orden: Valor energético, grasas de las cuales (saturadas), hidratos de carbono (azúcares), proteínas, sal.
- **Etiquetado voluntario.** AGQ Labs pone a disposición de sus clientes una amplia gama de servicios analíticos para poder incluir en la información voluntaria del etiquetado nutricional, como ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria y vitaminas y minerales en el siguiente orden: Valor energético, grasas (saturadas, monoinsaturadas, poliinsaturadas), hidratos de carbono (azúcares, polialcoholes, almidón), fibra alimentaria, proteínas, sal, vitaminas y minerales.

Otros Mercados

ESTADOS UNIDOS

Gracias a nuestro posicionamiento internacional, AGQ Labs ofrece a nuestros clientes que exporten a Estados Unidos toda la información relacionada con la renovación del Etiquetado Nutricional realizada por la FDA (Food & Drug Administration) Los principales cambios son los siguientes:

- Un diseño actualizado para resaltar las “Calorías” y las “Porciones”, dos elementos importantes para tomar decisiones bien informadas en la selección de alimentos.
- Valores diarios de nutrientes tales como sodio, fibra y vitamina D actualizados y acordes con las recomendaciones del Instituto de Medicina y la Guía de Alimentación para los Estadounidenses de 2015-2020. Los valores diarios son las cantidades de referencia para los nutrientes que hay que consumir o no exceder, y se usan para calcular el %VD que los fabricantes incluyen en la etiqueta.
- Una declaración sobre la vitamina D y el potasio que incluirá la cantidad real en gramos, además del %VD. Estos son nutrientes que algunas personas no ingieren en cantidades suficientes, lo cual aumenta su riesgo de padecer enfermedades crónicas. El %VD de calcio y hierro seguirá siendo obligatorio, junto con su cantidad real en gramos. Las vitaminas A y C ya no serán obligatorias porque su deficiencia es poco común, pero estos nutrientes pueden incluirse de forma voluntaria.
- Las “Calorías de la grasa” se eliminarán porque las investigaciones indican que el tipo de grasa es más importante que la cantidad. La “Grasa total,” la “Grasa saturada” y la “Grasa trans” seguirán siendo obligatorias.
- Una nota al pie de la etiqueta abreviada para explicar mejor el %VD.



ANÁLISIS DE ALÉRGENOS

AGQ Labs ofrece conocimientos técnicos y resultados precisos para la realización de análisis de alérgenos en alimentos

Una detección precisa y fiable de alérgenos en alimentos garantiza la seguridad y calidad de sus productos y procesos alimentarios, verifica las propiedades alimentarias para el etiquetado y salvaguarda su imagen de marca.

En nuestros laboratorios de última tecnología, nuestros técnicos experimentados usan tecnología de vanguardia, incluyendo prueba de inmunoensayo (ELISA) de determinar de forma precisa la presencia de alérgenos, incluso a niveles muy bajos.

Nuestros laboratorios pueden analizar la mayoría de los ingredientes alergénicos tal como se listan en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la aportación de información sobre el producto alimentario a los consumidores. Los alérgenos más comúnmente analizados por nuestros expertos son:

- Cacahuete
- Caseína
- Pescado
- Soja
- Almendra
- Proteína del Huevo
- Crustáceo
- Gluten





¿Cómo puede garantizar que cumple con todos los requisitos reglamentarios en materia de declaración nutricional y evitar costosas demoras en sacar sus productos al mercado?



AGQ Labs – Nuestra Solución

En AGQ Labs contamos con equipos de última tecnología para determinar los valores de todas aquellas medidas obligatorias y opcionales que debe contener el etiquetado nutricional, tales como calorías, hidratos de carbono, grasas, proteínas y contenido en fibras, así como vitaminas y minerales, entre otros.

Además de ofrecer a nuestros clientes un completo servicio de análisis especializados, nuestros técnicos asesores están al corriente de los requisitos en materia de control nutricional de cada país, ajustando los parámetros de análisis a las exigencias locales, así como, de los últimos reglamentos y metodologías, pudiendo guiar de forma precisa a nuestros clientes a través del análisis nutricional y los requisitos de etiquetado para sus mercados objetivos.

AGQ Labs pone a disposición de sus clientes paquetes específicos que cubren con las exigencias marcadas en el nuevo Reglamento 1160/2011 con el máximo nivel de acreditación.

Análisis Información Nutricional Obligatoria (Acreditación ANS/ISO/IEC 17025)

➔ PRO-CO-0002 (AL-1742) - ETIQ NUT OBLIGATORIO REG 1169/2011

Valor energético, grasas totales, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares totales, proteínas y sal.

➔ PRO-CO-0004 (AL-1413) - ETIQ NUTRI REG 1169/2011+Fibra Alimentaria

Valor energético, grasas totales, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares totales, proteínas, sal y fibra alimentaria.

➔ AL-2651 - Alérgenos

Barrido completo de alérgenos (Gluten, Almendra, Cacahuete, Caseína, Crustáceo, Pescado, Soja, Proteína del Huevo)

Para garantizar la confianza de nuestros clientes, AGQ Labs ha actualizado recientemente el alcance de acreditación ANS/ISO/IEC 17025 para ensayos de laboratorio, en el que se incluye los análisis de alérgenos en alimentos y análisis nutricionales.

Informes de Resultados - Etiqueta Nutricional

Nuestros informes de resultados de etiquetado nutricional están adaptados a los mercados más exigentes, incluyendo los modelos de etiquetado nutricional según legislación de la Unión Europea (Reglamento 1169/2011) y Estados Unidos (21 CFR 101.2(b) and (d), Section 403(w) of the FD&C Act).

