



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 001/150518
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA -1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD

DESCRIPCIÓN

Provisión de **servicios de Laboratorio especializados** para cetáceas, cocederos, plantas de elaborados /congelados de pescado / moluscos / crustáceos y cefalópodos. Servicio destinado al seguimiento de la **calidad sanitaria** de **animales, materias primas y producto final**. Incluye la realización de visitas periódicas, toma de muestras y análisis de parámetros físico-químicos y microbiológicos del agua de cultivo y la empleada en los distintos procesos de producción. Asesoramiento técnico sobre el manejo, diseño de procesos, tratamiento y gestión de residuos con indicación de las medidas correctivas más apropiadas en cada caso.

CARACTERÍSTICAS

Análisis físico-químico del agua: Incluyendo los parámetros: (1) Temperatura, (2) Oxígeno Disuelto, (3) Salinidad, (4) pH, (5) Conductividad, (6) Cloro total, (7) Cloro libre, (8) Amonio total, (9) Fosfatos, (10) Cobre, (11) Nitritos y (12) Nitratos.

Análisis bacteriológico del agua: Incluyendo los parámetros: (1) Coliformes totales, (2) Coliformes fecales, (3) *Escherichia coli*, (4) *Salmonella spp.*, (5) *Listeria monocytogenes*.

Análisis bacteriológico de Moluscos en vianda, Crustáceos y productos derivados: Incluyendo los parámetros: (1) Aerobios mesófilos, (2) Coliformes Fecales, (3) *Escherichia coli*, (4) *Salmonella spp.*, (5) Determinación e investigación de *Listeria monocytogenes*, (6) Recuento de *Listeria monocytogenes*, (7) Recuento de enterobacterias, (8) Recuento de *Staphylococcus aureus* y (9) Clostridium sulfito reductores.

Análisis bacteriológico en productos congelados: (1) Coliformes Fecales, (2) *Escherichia coli*, (3) *Salmonella spp.*, (4) Determinación e investigación de *L. monocytogenes*, (5) Recuento de *Listeria monocytogenes*, (6) Recuento de enterobacterias, (7) Aerobios mesófilos y (8) *Staphylococcus aureus*.

Análisis bacteriológico de pescado fresco: (1) Aerobios mesófilos, (2) Recuento de enterobacterias, (3) Investigación de *Salmonella* y *Shigella*, (4) Investigación y recuento de *Staphylococcus aureus*.

Análisis de producto final: Evaluación de los parámetros: (1) Características Organolépticas (color, olor, sabor, textura), (2) Investigación de patógenos.

PRECIO ORIENTATIVO *

•Análisis físico-químico del agua	168 €
•Análisis bacteriológico del agua.....	250 €
•Análisis bacteriológico de Moluscos en vianda, Crustáceos y derivados	700 €
•Análisis bacteriológico en congelados	700 €
•Análisis bacteriológico en pescado fresco.....	600 €
•Análisis de producto final	200 €

*los precios no incluyen IVA ni gastos de transporte

OBSERVACIONES

Laboratorio acreditado por la Consellería de Sanidade, Xunta de Galicia ref. SA680A 2002/19-0. Certificación ISO 9001:2008 Nº CA-1.061.

Periodicidad de los análisis: mensual. Ensayos analíticos realizados mediante métodos normalizados (normas ISO, *Standard Methods*, AOAC, AFNOR, etc.).

Para mayor información, realización de otros análisis específicos y obtención de una oferta detallada, consulte con nuestro Laboratorio en laboratorio@acuinuga.com.