



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 001/230518  
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 Nº CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO Nº 046/GA/SA680A

## LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDADE

### DESCRIPCIÓN

Provisión de **servizos de laboratorio especializados** para cetáceas, cocidoiros, plantas de elaborados/conxelados de peixe/moluscos/crustáceos e cefalópodos. Servizo destinado ao seguemento da **calidade sanitaria de animais, materias primas e produto final**. Inclúe a realización de visitas periódicas, toma de mostras e análises de parámetros físico-químicos e microbiolóxicos da auga de cultivo e a empregada nos distintos procesos de produción. Asesoramento técnico sobre o manexo, deseño de procesos, tratamento e xestión de residuos con indicación das medidas correctivas máis apropiadas en cada caso.

### CARACTERÍSTICAS

Análise físico-química da auga: inclúe os parámetros: (1) Temperatura, (2) Osíxeno disolto, (3) Salinidade, (4) pH, (5) Condutividade, (6) Cloro total, (7) Cloro libre, (8) Amonio total, (9) Fosfatos, (10) Cobre, (11) Nitritos e (12) Nitratos.

Análise bacteriolóxica da auga: inclúe os parámetros: (1) Coliformes totais, (2) Coliformes fecais, (3) *Escherichia coli*, (4) *Salmonella spp.* e (5) *Listeria monocytogenes*.

Análise bacteriolóxica de moluscos en vianda, crustáceos e produtos derivados: inclúe os parámetros: (1) Aerobios mesófilos, (2) Coliformes fecais, (3) *Escherichia coli*, (4) *Salmonella spp.*, (5) Determinación e investigación de *Listeria monocytogenes*, (6) Reconto de *Listeria monocytogenes*, (7) Reconto de enterobacterias, (8) Reconto de *Staphylococcus aureus* e (9) Clostridium sulfito redutores.

Análise bacteriolóxica en produtos conxelados: (1) Coliformes fecais, (2) *Escherichia coli*, (3) *Salmonella spp.*, (4) Determinación e investigación de *L. monocytogenes*, (5) Reconto de *Listeria monocytogenes*, (6) Reconto de enterobacterias, (7) Aerobios mesófilos e (8) *Staphylococcus aureus*.

Análise bacteriolóxica de peixe fresco: (1) Aerobios mesófilos, (2) Reconto de enterobacterias, (3) Investigación de *Salmonella* e *Shigella* e (4) Investigación e reconto de *Staphylococcus aureus*.

Análise do produto final: avaliación dos parámetros: (1) Características organolépticas (cor, olor, sabor e textura) e (2) Investigación de patóxenos.

### PREZO ORIENTATIVO\*

•Análise físico-química da auga .....	168 €
•Análise bacteriolóxica da auga.....	250 €
•Análise bacteriolóxica de moluscos en vianda, crustáceos e derivados .....	700 €
•Análise bacteriolóxica en conxelados .....	700 €
•Análise bacteriolóxica en peixe fresco.....	600 €
•Análise de produto final .....	200 €

\*os prezos non inclúen IVE nin gastos de transporte

### OBSERVACIÓNS

Laboratorio acreditado pola Consellería de Sanidade, Xunta de Galicia, ref. SA680A 2002/19-0. Certificación ISO 9001:2008 N.º CA-1.061.

Periodicidade das análises: mensual. Ensaos analíticos realizados mediante métodos normalizados (normas ISO, *Standard Methods*, AOAC, AFNOR, etc.).

Para maior información, realización doutras análises específicas e obtención dunha oferta detallada consulte co noso laboratorio en [laboratorio@acuinuga.com](mailto:laboratorio@acuinuga.com).