



Autenticidad de los alimentos y detección de fraude

right solutions. right partner.

PRESENCIA DE ALS EN ESPAÑA Y PORTUGAL



Con presencia internacional, ALS tiene en España y Portugal delegaciones cerca de cada industria para ofrecer de forma personalizada y profesional una solución a todas sus necesidades.

11+
Sites España

5+
Sites Portugal

LÍDERES MUNDIALES EN PRUEBAS ANALÍTICAS EN ALIMENTOS



ALS ofrece pruebas centradas en la calidad y busca de manera proactiva formar relaciones mutuamente beneficiosas a largo plazo.

Nuestro enfoque colaborativo está impulsado por gerentes de proyectos y clientes, equipos de servicio al cliente capacitados y calificados, acceso a expertos técnicos y un equipo de gestión comprometido con un servicio excepcional.

Soluciones integrales de pruebas



Uso de
tecnología punta



Metodologías
innovadoras



Equipos
internacionales

Durante más de 40 años, hemos brindado soluciones integrales de pruebas para clientes en una amplia gama de industrias en todo el mundo.

Nuestro uso de tecnología punta y metodologías innovadoras junto con la fuerza de nuestros equipos internacionales aseguran que cumplimos servicios de la más alta calidad mediante el trabajo a nivel local ofreciendo soluciones personalizadas.



AUTENTICIDAD DE LOS ALIMENTOS DETECCIÓN DE FRAUDE



El fraude alimentario engaña a los consumidores, proporcionándoles alimentos de menor calidad, en contra de su conocimiento y voluntad.

Los principios del HACCP, no incluyen procedimientos específicos para detectar o mitigar prácticas fraudulentas intencionadas en los procesos. Es por ello que es necesario la inclusión de análisis de peligros del fraude en nuestro sistema HACCP para cada materia prima.

Tenemos gran experiencia en el análisis de detección de fraude basado en pruebas de ADN.

Servicios destacados

- **Análisis rápidos** basados en el ADN de patógenos alimentarios y fraude alimentario.
- **Adulteración** de alimentos.
- **Autenticación de especies** animales y vegetales.
- **Presencia** de especies productoras de alérgenos en alimentos.
- **Transgénicos.**



El fraude alimentario puede dar lugar a consecuencias graves en la salud de los consumidores y la seguridad alimentaria de los productos.



CONTROL ANALÍTICO ALIMENTARIO



ALS es un proveedor global de pruebas, inspección, auditoría y servicios de consultoría para la industria alimentaria (y afines), capaz de proporcionar soluciones de alta calidad en una amplia gama de servicios, productos y ubicaciones.

Nuestros laboratorios de alimentos tienen la experiencia y los conocimientos para respaldar una variedad de industrias.



Productores lácteos



Fabricantes de bebidas



Exportadores/
importadores



Servicio de comida



Fabricantes de alimentos



Productores primarios



Mayoristas



Minoristas



Hoteles



Restaurantes y catering



Productores independientes de alimentos

Análisis

- Microbiológico
- Nutricional
- Contaminantes
- Pesticidas y agroquímicos
- Alérgenos
- Vitaminas, minerales y aditivos
- Autenticidad de los alimentos
- Envasado
- Servicio de consultoría y capacitación



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO



Garantizar que los alimentos estén a salvo de la contaminación microbiológica es una prioridad y un requisito legislativo en todas las etapas de la cadena alimentaria.

A través de nuestra red de laboratorios acreditados, personal altamente experimentado y una amplia gama de pruebas microbiológicas, ALS brinda a los clientes una garantía de calidad rentable desde "la granja hasta la mesa".



Patógenos



Virus

Servicios destacados

- **Análisis microbiológico** de rutina de muestras de alimentos
- **Evaluación de la vida útil** con condiciones de almacenamiento estándar (refrigerado o ambiente) o **pruebas personalizadas** para imitar el uso del consumidor con la apertura del paquete y los cambios de temperatura de almacenamiento según sea necesario.
- **Monitoreo ambiental:** uso de muestras de hisopos, placas de contacto o placas de sedimentación.
- **Hisopos de mano**
- **Pruebas de agua**



ANÁLISIS NUTRICIONAL



En ALS podemos proporcionar una amplia gama de análisis químicos y nutricionales. Se pueden proporcionar pruebas para cumplir con los requisitos de la mayoría de las jurisdicciones reguladoras, que incluyen; USFDA, UE/Reino Unido, Australia y Nueva Zelanda, Asia y América del Sur.

Los laboratorios ofrecen datos nutricionales para etiquetas de alimentos, análisis para dietas especiales, declaraciones de propiedades saludables y estudios de equivalencia sustancial de alimentos biotecnológicos.



Ceniza



Humedad



Carbohidratos
(por diferencia)



Almidón



Fibra dietética
(AOAC o Englyst)



Grasa total,
saturada, trans



Calcio, sodio,
hierro, potasio



Colesterol



Perfil
de azúcar



Proteína



Vitamina A, B1,
B2, C y D



Energía



Calorías



Perfil de
ácidos grasos



Calorías de polioles grasos
(alcoholes de azúcar)



¿hablamos?



ANÁLISIS CONTAMINANTES



Las sustancias que pueden contaminar los productos alimenticios van desde residuos de pesticidas altamente regulados hasta posibles contaminaciones que se han transferido de los materiales de empaque.



Metales pesados
y tóxicos



Microtoxinas



Juguetes y
herramientas de escritorio

Análisis especializado

- **Metales pesados/ tóxicos** Aluminio, Arsénico, Cadmio, Guiar, Mercurio, Antimonio, Bario, Cobre, Cromo, Hierro, Níquel, Selenio, Zinc.
- **Microtoxinas** Aflatoxinas, Deoxinivalenol (DON), Ocratoxinas, Patulina, Zearalenona, Fumonisina, T-2, HT-2, Toxina.
- **Análisis de juguetes y herramientas de escritorio para la determinación de metales** Antimonio, Arsénico, Bario, Cadmio, Cromo, Mercurio, Guiar, Selenio.

SERVICIO DE CALIDAD

- ✓ Profesionales cualificados
- ✓ Instalaciones de última generación
- ✓ Acceso a tecnologías



ANÁLISIS PESTICIDAS Y AGROQUÍMICOS



ALS cuenta con más de 20 años de experiencia realizando análisis de residuos de pesticidas individuales o grupales, pruebas específicas de pesticidas para alimentos o cultivos particulares rápidos.

Brindamos un amplio apoyo a las industrias de alimentos, piensos y agroquímicos, asegurando la garantía del producto que exige el mercado y ofreciendo una amplia gama de pruebas acreditadas y un paquete de servicios personalizados.



Frutas
vegetales



Productos
terminados



Piensos



Aguas
de riego



Pescado



Alimentos bebés
y fórmula infantil



Cereales



Hierbas, especias,
té y café



Leche y
productos lácteos

Análisis especializado

- **Detección multiresiduos por GCMS-MS y LCMS-MS** que cubren más de 500 compuestos.
- **Estudios agroquímicos y pesticidas microbianos bajo BPL** para cumplir los requisitos internacionales con fines regulatorios de toxicología, ecotoxicología y química física.
- **Soporte técnico**
- **Diseño de cronogramas y protocolos de residuos de pesticidas** hechos a medida.



ANÁLISIS ALÉRGENOS



Las pruebas para la detección de sustancias que causan alergia o intolerancia como parte de un proceso de control de calidad eficaz permiten a los fabricantes protegerse contra la entrada de alérgenos no declarados en los productos finales, lo que les permite cumplir con los requisitos de etiquetado actuales.

En ALS realizamos pruebas para la presencia de sustancias que causan alergia o intolerancia utilizan múltiples técnicas que incluyen ELISA automatizado (ensayo inmunoabsorbente ligado a enzimas), PCR y química analítica para la detección de alérgenos.

Análisis

- Gluten ELISA
- ELISA de caseína
- ELISA de huevo
- ELISA mostaza
- HPLC de histamina
- Sésamo
- Frutos secos PCR
- ELISA de soja
- Componentes de la leche ELISA
- Sulfitos (dióxido de azufre)
- Apio
- Pescado
- Crustáceos
- Moluscos
- Altramuz
- ELISA/PCR
+ Otros a petición



ANÁLISIS VITAMINAS, MINERALES Y ADITIVOS



ALS ofrece una amplia gama de pruebas acreditadas, los clientes reciben un análisis rápido y preciso de sus muestras mediante el uso de HPLC, GC-MS, GCMS-MS, LCMS-MS, UHPLC, ICP-OES, ICP-MS y Biacore (SPR) tecnología.

Análisis especializado

- **Vitaminas** A, B1, B2, B3, B4, B6, B9, B12, C, D, D2, D3, E, H, K1, K2, K3, Beta caroteno, Inositol.
- **Otras vitaminas** Aminoácidos (esenciales y niveles de intolerancia alimentaria) Antioxidantes (BHA, BHT, ácido ascórbico), Cafeína, quinina y teobromina, Conservantes (ácidos benzoico y sórbico, dióxido de azufre), Edulcorantes sintéticos (aspartamo, sacarina, acesulfamo K, stevia).
- **Minerales** Calcio, Cobalto, Cobre, Yodo, Hierro, Magnesio, Manganeso, Fósforo, Potasio, Selenio, Sodio, Azufre, Zinc.



AUTENTICIDAD

Los análisis de autenticidad ahora son una parte integral de los sistemas de calidad de la mayoría de las empresas de alimentos para garantizar la autenticidad de sus productos y proteger sus marcas.

- Análisis químico
- Análisis de la relación de isótopos estables
- Auditoría y consultoría
- PCR-RT: análisis basado en el ADN de especies animales
- Inmunoensayo

ENVASADO

ALS ofrece pruebas de migración general para determinar la cantidad de sustancia que puede migrar de los materiales en contacto con los alimentos a los alimentos, y pruebas de migración específicas para determinar la cantidad de un componente específico que migra del material en contacto con los alimentos a los alimentos durante el contacto. Las pruebas de migración específicas se realizan con múltiples técnicas, incluidas ICP-OES, GC-MS y HPLC.

- El bisfenol A
- Cloruro de vinilo
- Acrilonitrilo
- Metales pesados (Ba, Co, Cu, Fe, Li, Mn, Zn)
- Estireno



SERVICIO CONSULTORÍA Y CAPACITACIÓN



Nuestros consultores tienen una gran experiencia tanto en laboratorios como en entornos de fabricación de alimentos que nos permiten ofrecerle una solución integral y personalizada en la aplicación de los principios HACCP, los estándares de seguridad alimentaria como BRC y los requisitos normativos locales.

Podemos ayudarlo a desarrollar un plan de muestreo y análisis personalizado para su negocio para cumplir con las regulaciones locales e internacionales requeridas de su producto. Nuestros consultores también pueden ayudarlo con la interpretación de sus resultados y resaltar áreas de preocupación en su producción.

Se pueden diseñar cursos de formación específicos con materiales de presentación personalizados para todos los niveles de personal y/o tipo de entorno de fabricación.

Asesoramiento técnico, cursos y presentaciones

- Microbiología
- Contaminantes
- Alimentos y piensos
- Química Nutricional
- Alérgenos y adulteración
- Etiquetado Muestreo
- Vitaminas
- Pesticidas y herbicidas
- Fraude alimentario

Seguridad alimentaria

- Principios HACCP del estándar de s. alimentaria BRC
- Gestión de Zonas de Riesgo
- ISO 22000
- Gestión de la higiene
- Validación de cocción
- Auditoría de fábrica
- Gestión de alérgenos





LABORATORIO



Análisis
microbiológico



Análisis físico-químico
e instrumental



Biología
molecular



Análisis de
endotoxinas



Serología



Sensorial



Identificación de
microorganismos

CONSULTORÍA



Auditorías
de calidad



Implantación
de normas



Asesoría
técnica



Consultoría
de procesos



Control
de Legionella



Control
de plagas



Cursos
formativos



Análisis de riesgos
APPCC-HACCP



Medioambiente
y economía circular



NUESTRA PRESENCIAL GLOBAL



PIDE PRESUPUESTO A TU **LABORATORIO ALS** MÁS CERCANO

[VER MI LABORATORIO ALS](#)



70+
países

40+
años

350+
localizaciones

17,000+
empleados

40M+/año
muestras
procesadas



right solutions.
right partner.