

Health & Nutrition

Innovation Inspired,
Quality Driven.

Seafood Lab

SGS

Seafood Lab

La seguridad de los alimentos ha cobrado una importancia notable en los últimos años en respuesta a los distintos brotes de intoxicaciones alimentarias notificados a nivel mundial. En consecuencia, la legislación es cada vez más estricta en este aspecto, delegando toda responsabilidad en el propietario del establecimiento, exigiendo la implantación de un sistema de autocontrol y la realización de unos controles analíticos para asegurar que los productos alimentarios cumplan los criterios sanitarios establecidos en la legislación vigente.

Nuestro SERVICIO DE URGENCIAS PERMANENTE nos permite actuar como un CENTRO DE ANÁLISIS DE RESPUESTA RÁPIDA. La constante innovación tecnológica y el trabajo técnico posibilita un MENOR TIEMPO DE RESPUESTA ANALÍTICA.

SERVICIO DE CALIDAD TOTAL: Donde la SATISFACCION DEL CLIENTE es la piedra angular de nuestra actividad.

SGS es la compañía líder mundial en inspección, verificación, ensayos y certificación, y es el socio internacional elegido por aquellas empresas involucradas en los campos de la alimentación y trading.

Nuestros conocimientos en esas áreas están basados en años de experiencia proveyendo servicios a clientes de estos sectores por todo el mundo.

El Laboratorio SGS Seafood Lab cuenta con equipamiento y tecnología de última generación para ofrecer diagnóstico microbiológico y de contenido en biotoxinas marinas en productos de la pesca y la acuicultura.

EL LABORATORIO SGS SEAFOOD LAB ESTÁ ACREDITADO EN ISO 17025, COMPLEMENTANDO NUESTRA RED DE LABORATORIOS ALIMENTARIOS.

¿Por qué elegir SGS?

Además del equipamiento y tecnología, nuestros técnicos y expertos también pueden agregar valor a tu negocio a través de:

- Diagnóstico microbiológico y de toxinas marinas rápidos y fiables.
- Liberación positiva del producto por parte del proveedor en el menor tiempo posible.
- Toma de muestras In Situ por personal especializado.
- Asistencia en la presentación de informes reglamentarios.
- Tendencias de datos.
- Ensayos a escala de producto o sistema.
- Muestreo y pruebas de emergencia en respuesta a eventos de contaminación biológica.
- Soporte técnico específico de proyectos.
- Consultoría y certificación (IFS, BRC, MSC).

SOMOS LA PRIMERA OPCIÓN COMO LABORATORIO DE URGENCIAS EN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y DE CONTENIDO EN BIOTOXINAS MARINAS.

Laboratorio de Urgencias

- Investigación de patógenos en alimentos mediante técnicas moleculares.
- Detección y cuantificación de Biotoxinas Marinas mediante espectroscopia acoplada a líquido masas.
- Análisis microbiológico y físico-químicos de aguas marinas y potables.



Seafood Lab

El Laboratorio SGS Seafood Lab oferta servicios especializados, anticipándose siempre a las necesidades analíticas del tejido empresarial y aportando soluciones al mercado. De igual forma ofrecemos asistencia técnica personalizada a todos nuestros clientes.

Las áreas que conforman el laboratorio se agrupan en:

- Microbiología
- Técnicas Cromatográficas
- Biología Molecular y Virología
- Físico-Químico de alimentos y aguas
- Recogida de muestras in situ por personal especializado

.

ACREDITACIONES:

- Certificado de acreditación ISO/IEC 17025: SGS Española de Control S.A (Laboratorio Seafood-Bueu); Anexo Técnico acreditación: 14/LE2778.
- Certificado de acreditación ISO/IEC 17025: SGS Molecular Lisboa; Anexo Técnico acreditación: L0507-1.

Contacto:

SGS SEAFOOD LAB
Bueu (Pontevedra)
es.seafoodlab@sgs.com
www.sgs.es

SERVICIOS OFERTADOS

Análisis Microbiológicos

- Control microbiológico de materia prima y producto terminado: métodos clásicos (recuento en placa, tubo, NMP) y métodos rápidos (PCR en tiempo real, BacTrac).
- Detección de patógenos, genes de virulencia y de resistencia a antibióticos.
- Control visual de parásitos.
- Control de desinfección en superficies, manipuladores y ambiente. Técnicas: recuento en placa directo e impacto sobre placa, investigación en soportes de toma de muestras (hisopos, esponjas…).

Análisis de Biotoxinas Marinas

- Detección y cuantificación de toxinas: Toxina Amnésica (ASP), Toxina Paralizante (PSP: STX y sus derivados) y Toxinas Lipofílicas (DSP: AO, DTXs, PTXs, YTXs, AZAs).
- Métodos oficiales mediante LC-MS/MS; HPLC-FLD, HPLC-DAD.

Análisis de Aguas

- Análisis microbiológico de aguas: aguas de consumo y hielo, aguas de proceso, aguas continentales (aguas de pozo…) y aguas marinas.
- Análisis físico-químico de aguas: aguas de consumo y hielo, aguas de proceso, aguas continentales (aguas de pozo…) y aguas marinas.

CON NUESTRO LABORATORIO SGS MOLECULAR DE LISBOA, QUE DISPONE DE EQUIPOS DE ÚLTIMA GENERACIÓN EN TÉCNICAS MOLECULARES, OFRECEMOS LOS SIGUIENTES TIPOS DE ANÁLISIS

Análisis genéticos para identificación de especies (fraude alimentario)

- Identificación de cualquier especie de pescado, carne, crustáceo, molusco y vegetal en cualquier alimento y soportes.
- Detección de cualquier especie de pescado, carne, crustáceo, molusco y vegetal en alimentos y soportes (para el control de superficies: hisopos, esponjas…).
- Estudios de la autenticidad de los productos pesqueros en materia de etiquetado.
- Detección de restos de animales terrestres y pescado en harinas y piensos compuestos.
- Detección y cuantificación de organismos modificados genéticamente.
- Detección de cualquier tipo de alérgeno en alimentos y soportes (control de superficies: hisopos, esponjas…): Gluten, Leche, Huevo, Soja, Apio, Sésamo, Mostaza, Cacahuete, Avellana, Almendra, Nuez, Altramuz, Moluscos, Crustáceos, Pescado, Sulfitos.

Análisis Nutricionales, aditivos y contaminantes:

- Composición nutricional de alimentos: grasa, proteínas, carbohidratos, valores energéticos, fibra, grasas saturadas, colesterol, azúcares minerales, cloruros, vitaminas, …
- Parámetros de frescura: histamina, aminas biógenas, pH, NBVT, TMA, DMA, …
- Parámetros de oxidación: TBA, índice de peróxidos, …
- Aditivos: sulfitos, fosfatos, monóxido de carbono, …
- Contaminantes: Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs), Hidrocarburos Alifáticos (presencia de aceite mineral), metales pesados (Cd, Hg, Pb, Cu, As…)
- Ensayos de genuinidad en aceites y otros parámetros incluidos en la legislación específica de aceites, vinagre, tomate, pimentón, sal, …

WHEN YOU NEED TO BE SURE

© SGS ISGS Española de Control, S.A.) – 2023 - All rights reserved - SGS is a registered trademark of SGS Group Management SA