

FOOD SERVICES

CATÁLOGO GENERAL 2026

SGS



SGS EN EL MUNDO

SGS es la empresa líder mundial en ensayos, inspección y certificación. Contamos con una red de más de 2.500 laboratorios y centros de operaciones en 115 países, respaldados por un equipo de 99.500 profesionales. Con más de 145 años de excelencia en el servicio, combinamos la precisión y exactitud que caracterizan a las empresas suizas para ayudar a las organizaciones a alcanzar los más altos niveles de calidad, seguridad y conformidad.

Nuestro slogan "When you need to be sure" subraya nuestro compromiso con la confianza, la integridad y la sostenibilidad, permitiendo a las empresas avanzar con confianza. Estamos orgullosos de ofrecer nuestros servicios expertos a través del nombre de SGS y marcas especializadas de confianza, incluyendo Brightsight, Bluesign, Maine Pointe y Nutrasource.

El núcleo de sus actividades lo constituyen los servicios de inspección, ensayos y supervisión del comercio internacional de productos agrícolas, minerales, petróleo y petroquímicos, equipos industriales y bienes de consumo. A lo largo de los años, SGS ha ampliado sus actividades hacia campos no dependientes del comercio, como son la certificación, la gestión industrial, el medio ambiente, etc.

SGS EN ESPAÑA

Establecida en España desde 1929, SGS se ha convertido en el mayor grupo empresarial en el sector de calidad.

En la actualidad, SGS España cuenta con más de 5.000 profesionales, que son su principal activo. Está presente en todas las Comunidades Autónomas a través de sus 147 oficinas, laboratorios (fijos y móviles) e ITV's.

SGS FOOD SERVICES ESPAÑA

Estimado Cliente:

En el siguiente documento podrá encontrar los servicios generales para el año 2026, así como las Condiciones Generales de Servicio de SGS España.

Además de los servicios generales, en el presente documento podrá encontrar datos sobre nuestros servicios, acreditaciones, oficinas y laboratorios.

SGS España
David López Hernández
H&N Food Manager
david.lopez@sgs.com
(t) +34 660 97 73 76

SGS España
David Verano Cañaveras
Director Certificación Food
david.veranocanaveras@sgs.com
(t) + 34 637 00 20 41

CATÁLOGO DE SERVICIOS

SGS presta servicios a toda la cadena de valor alimentaria, desde la producción de materias primas hasta el control de la elaboración de alimentos en cocina, pasando por su transporte y transformación. En todas las industrias contamos con sólidos referentes y la experiencia necesaria para ayudarle en todos los aspectos de su negocio.

PRODUCCIÓN PRIMARIA

Asegurar la calidad y la seguridad de sus productos es crucial. Nuestros servicios a la producción primaria le ayudan a reducir los riegos. Como líder mundial en seguridad y calidad, le ofrecemos una experiencia sin rival, expertos en reglamentación local e internacional y una aproximación global a las soluciones aportadas.

Desde servicios de Auditoría, Certificación o Inspección, pasando por servicios analíticos, de formación y diagnóstico técnico, SGS le ofrece la seguridad de que su cadena de suministro es eficiente, de máxima calidad y siempre ayudándole a reducir costes.

ALIMENTACIÓN ANIMAL

El sector de piensos compuestos es clave para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria de los alimentos de origen animal. Los esquemas de certificación ofrecidos por SGS ayudan a mejorar procesos, externalizar servicios, y a asegurar el cumplimiento de la normativa de piensos.

Por otro lado, los alimentos para mascotas también requieren unos niveles de calidad y seguridad requeridos por las grandes cadenas de distribución, y desde SGS disponemos de soluciones que responden a esas necesidades."

LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

Exportadores, importadores, agentes, brokers, compañías logísticas, almacenistas, distribuidores y en general todo aquel involucrado en la cadena de valor del sector alimentario necesitan en determinados momentos apoyarse en expertos que les permitan reducir riesgos y optimizar procesos.

SGS tiene los servicios, el personal y los recursos para maximizar sus resultados. Nuestra red, la experiencia y referencias nos permiten conocer sus necesidades y las soluciones que mejor se adaptan a ellas.

TRANSPORTE

Los servicios que SGS presta al sector del transporte de materias primas y productos del sector alimentario son reconocidos como medio de confianza entre las partes en las relaciones comerciales.

Desde la granja, el mar o el campo hasta la planta de proceso, la de distribución o el comercializador final, SGS le permite controlar sus riesgos en cada paso de la cadena, dándole la seguridad, de que la atención que presta a su producto, es respetada en el transporte.

INDUSTRIA TRANSFORMADORA

Mejorar procesos, externalizar servicios, asegurar el cumplimiento de normativa y en general ayudar a optimizar la eficiencia de la industria transformadora son los grandes valores que SGS puede ofrecer a través de sus servicios a la cadena transformación

SGS Up*Sourcing Services le puede ayudar a reducir sus costos operativos externalizando el control de su producción y la seguridad de sus productos mediante soluciones in situ o en nuestra red de laboratorios.

MINORISTA Y HORECA

Los servicios de SGS a la cadena de distribución minorista y de restauración van desde el control higiénico sanitario de instalaciones y productos, pasando por la formación, los estudios de mercado y percepción de servicio hasta la certificación de marcas, servicios y procesos.

Nuestro completo rango de servicios permiten a vendedores y consumidores establecer sólidas referencias se seguridad para marcas y organizaciones siendo el camino para el éxito en la comercialización segura en el ámbito alimentario y de servicio.

SERVICIOS DE AUDITORIA

- ESQUEMA "HYGIENE MONITORED"
- AUDITORÍAS DE 2ª PARTE PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA / RETAILERS
- PROGRAMA DE AUDITORÍAS DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES
- AUDITORÍAS HACCP
- AUDITORÍAS DE IDENTIDAD PRESERVADA / CADENA DE CUSTODIA
- AUDITORIA EN ESTABLECIMIENTOS (RETAIL INSPECTION STANDAR) Y EN PLATAFORMAS DE DISTRIBUCIÓN
- CONTROL CALIDAD EN SERVICIOS DELIVERY & TAKE AWAY: DEL_ AWAY_SGS

CERTIFICACIÓN ACORDE ESQUEMAS GFSI

- CERTIFICACIÓN BRC: FOOD, PACKAGING
- CERTIFICACIÓN IFS: FOOD, LOGISTIC, BROKER
- CERTIFICACIÓN GLOBALGAP
- CERTIFICACIÓN FSSC 22000

OTROS CERTIFICADOS FOOD-FEED

- CERTIFICACIÓN FEED: GMP(+), FAMI-QS, GTP
- CERTIFICACIÓN SAE (RD 993/2014)
- CERTIFICACIÓN GLUTEN FREE: AEOCS, BRC
- CERTIFICACIÓN PESCA SOSTENIBLE: MSC Y ASC
- CERTIFICACIÓN GMP Y HACCP
- CERTIFICACIÓN ISO 22000
- CERTIFICACIÓN ETIQUETADO FACULTATIVO: AVES DE CORRAL (R (CE) 543/2008), CARNES, LECHE DE PASTOREO, ETC.
- CERTIFICACIÓN FSMA (PROGRAMA PARA FABRICANTES QUE EXPORTAN A USA)
- IFS GLOBAL MARKETS

CERTIFICACIONES DE BIENESTAR ANIMAL

- CERTIFICACIÓN WELFAIR, BASADA EN PROTOCOLO WELFARE QUALITY
- CERTIFICACIÓN IWAS DE INTERPORC

FORMACIÓN

- FORMACIÓN DE AUDITORES
- FORMACIÓN IN-COMPANY Y EXTERNA

SOLUCIONES DIGITALES PARA FOOD

- DIGICOMPLY EM-VISION

SERVICIOS DE ANÁLISIS Y ENSAYO

- ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS
- ANÁLISIS DE ALÉRGENOS
- ANÁLISIS QUÍMICOS
- ENSAYOS FÍSICOS, TOLERANCIAS Y DEFECTOS
- ENSAYOS SENSORIALES
- ANÁLISIS DE CONTAMINANTES
- ANÁLISIS NUTRICIONALES
- ANÁLISIS DE MICOTOXINAS
- SGS MOLECULAR: TECNOLOGÍA NGS
- VERIFICACIÓN ANALÍTICA DE ORIGEN Y AUTENTICIDAD: DENOMINACIÓN DE ORIGEN (CDO) Y IGP (INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA)
- ANÁLISIS DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE
- ANÁLISIS DE RESIDUOS DE PESTICIDAS
- ANÁLISIS DE BIOTOXINAS MARINAS
- ANÁLISIS DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS
- ENSAYOS DE CARACTERIZACIÓN PARA MARCAS PRIVADAS (ACEITES)
- ANÁLISIS EN AGUAS

SERVICIOS DE INSPECCIÓN

- INSPECCIONES DE MATERIA PRIMA
- INSPECCIONES PREVIAS A LA PRODUCCIÓN (IPC)
- INSPECCIONES DURANTE LA PRODUCCIÓN (DUPRO)
- INSPECCIONES FINALES DE PRODUCCIÓN (FRI)
- INSPECCIONES EN CARGA (LS)/ DESCARGA (US)
- INSPECCIONES DE RECLAMACIONES
- INSPECCIONES PARA LA VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DE LA LIMPIEZA
- SERVICIOS DE CLIENTE MISTERIOSO
- INSPECCIONES EN PUNTO DE VENTA

INSPECCIONES PSI

- INSPECCIONES QUE PERMITEN LA SUPERVISIÓN EN EL PUNTO DE EMBARQUE DE LA CANTIDAD, CALIDAD Y PRECIO DE LAS MERCANCÍAS PARA ASEGURARSE QUE LOS ARANCELES HAN SIDO ADECUADAMENTE DECLARADOS Y QUE LAS MERCANCÍAS CUMPLEN CON LA LEGISLACIÓN EN MATERIA DE ADUANAS DEL PAÍS IMPORTADOR.
- INSPECCIONES AUTORIZADAS POR PAÍSES CON ACUERDOS DE GOBIERNO

SOLUCIONES TÉCNICAS

- SERVICIOS DE ASESORAMIENTO EN ETIQUETADO
- PANELES DE CATA





LABORATORIO DE ALIMENTACIÓN

SERVICIOS DE LABORATORIO

El laboratorio de alimentación de SGS inicia su actividad en 1978. Cuenta con un personal altamente cualificado y con un excelente equipamiento, lo que le confiere un grado de fiabilidad y calidad de los resultados difíciles de igualar.

El laboratorio puede ofrecer servicio en toda la cobertura de la cadena alimentaria desde el sector alimentario de la producción primaria hasta el consumidor final, ofreciendo soluciones de ensayos en 24 horas para los casos de liberación positiva.

El laboratorio puede dar servicio a todas las analíticas solicitadas mediante el apoyo de otros laboratorios de la red internacional de SGS, sin que ello suponga la modificación de las condiciones inicialmente propuestas. Gracias a nuestra herramienta informática podemos dar a nuestros clientes los resultados en el menor tiempo posible. Nuestros métodos de ensayo están basados en normas internacionales, ISO, AOAC, NF, HPA…

Los laboratorios de SGS tienen especial interés en mantener una garantía plena de fiabilidad de sus resultados para lo cual disponen de sistemas de calidad propios acreditados bajo la Norma UNE-EN-ISO/IEC 17025. Están integrados en las más importantes organizaciones internacionales, participando en varios programas para el contraste de resultados.

SERVICIOS:

Control Microbiológico de instalaciones:
- Superficies
- Ambientes
- Manipuladores (manos, tos, ropa...)

Control Microbiológico de Materias primas y Producto terminado. Liberación positiva.

Estudios de Vida útil.

Ensayos Físicos – Químicos (Descripción Sensorial, Estudio de Defectos, Dimensiones, pH, Acidez, aw...)

Ensayos Nutricionales (Valor Energético, Proteínas, Grasa, Azúcares, Hidratos de Carbono, Fibra alimentaria, Sal, Minerales, Vitaminas…)

Control de Contaminantes (Micotoxinas, Metales Pesados, Dioxinas, PFAS, PAHs, 3-MCPD, Nitratos, Melamina, Perclorato, Plaguicidas…)

SERVICIOS:

Otros ensayos: Biotoxinas Marinas, Histamina, Acrilamida…

Ensayos moleculares:
- Control de Fraudes (Detección de mezcla de especias, identificación de especies,…)
- Verificación analítica de Origen y Autenticidad
- OGM
- Alérgenos (Apio, Avellana, Cacahuete, Sésamo, Soja…)

Residuos de Medicamentos veterinarios (Antibióticos, Nitrofuranos, Sulfonamidas, Tetraciclina...)

Estudios de Migración de Contaminantes en Envases

Control de aguas de consumo (Potabilidades, Legionella,…)

Control de aguas residuales

Más información: es.testing@sgs.com

El detalle de las actividades acreditadas por ENAC y por IPAC puede consultarse a través de www.enac.es // www.ipac.pt (entidades acreditadas).



LABORATORIO DE SEAFOOD

LABORATORIO DE SEAFOOD

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.

El Laboratorio Seafood tiene implantado un servicio de URGENCIAS PERMANENTE que 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.

LOS SERVICIOS OFERTADOS INCLUYEN:

- Investigación de patógenos en alimentos mediante técnicas moleculares.
- Detección y cuantificación de Biotoxinas Marinas mediante métodos oficiales (LC-MS/MS; HPLC-FLD, HPLC-DAD) con acreditación ISO 17025.
    - Toxina Amnésica (ASP).
    - Toxina Paralizante (PSP: STX y sus derivados).
    - Toxinas Lipofílicas (DSP: AO, DTXs, PTXs, YTXs, AZAs).
- Análisis microbiológico y físico-químicos de aguas marinas y potables.
- Investigación de patógenos en alimentos mediante técnicas moleculares con acreditación UNE-EN-ISO/IEC 17025.

Más información: es.testing@sgs.com



LABORATORIO DE CAFÉ - QUALICAFÉ

LOS SERVICIOS OFERTADOS INCLUYEN:

CAFÉ VERDE: Caracterización del café verde, como materia prima, para verificar los parámetros establecidos en los contratos de compra y los correspondientes a la descripción de calidad según su origen.

- Aspecto del verde: color y olor.
- Criba (tamaño del grano).
- Pérdida de masa a 105ºC (humedad), según Norma ISO 6673.
- Defectos según Norma ISO 3509, según Norma ISO 4149, según SCA, etc.
- Cafeína, según Norma ISO 20481.
- Determinación de Ocratoxina A.
- Pesticidas.
- Glifosato.
- Metales pesados.
- Hidrocarburos saturados minerales (MOSH) C10-C50 e hidrocarburos aromáticos minerales (MOAH) C10-C50.
- Tostación, reproducción del proceso industrial para conocer el comportamiento de la materia prima.
- Valoración organoléptica: estudio de la bebida según estándares de cata acordes a la calidad y el origen del café verde.

CAFÉ TOSTADO: Caracterización de café tostado normal y descafeinado tanto en grano como molido

- Aspecto: igualación del color, % de granos rotos, % de granos carbonizados, etc.
- Tamaño del Grano, en el caso de café tostado en Grano.
- Granulometría en café molido. El laboratorio cuenta con los tamices necesarios para caracterizar cada tipo de molienda según el tipo de preparación (express, cafetera italiana, goteo, genérica para alimentación, etc).
- Distribución de partículas por difracción de rayos láser, en el caso de café molido especialmente si va destinado a cápsulas.
- Pérdida de masa a 103ºC (humedad), según procedimiento interno basado en la Norma ISO 11294.
- Color de Tostación (medición en colorímetro específico para café).
- Cafeína.
- Determinación de Ocratoxina A.
- Metales pesados.
- Acrilamida.
- Otros parámetros químicos legislados o de interés para el cliente: plaguicidas, glifosato, hidrocarburos saturados minerales (MOSH) C10-C50 e hidrocarburos aromáticos minerales (MOAH) C10-C50, melamina, etc.
- Oxígeno residual en el envase si se trata de producto terminado.
- Valoración organoléptica.
- Adecuación al uso.

CAFÉ SOLUBLE:

- Tamaño del granulado. El laboratorio cuenta con un amplio stock de tamices de diferentes luces de malla entre los que poder seleccionar los más adecuados para la caracterización del café soluble (aglomerado, liofilizado, espray).
- Humedad Karl Fisher.
- Cafeína.
- Determinación de Ocratoxina A.
- Otros parámetros químicos legislados o de interés para el cliente: plaguicidas, glifosato, hidrocarburos saturados minerales (MOSH) C10-C50 e hidrocarburos aromáticos minerales (MOAH) C10-C50, melamina, etc.
- Metales pesados.
- Acrilamida.
- Oxígeno residual del envase.
- Valoración organoléptica.
- Apreciación de solubilidad.

CAFÉ EN CÁPSULAS y MONODOSIS: Además de los controles que se mencionan en el apartado de café tostado, en el caso específico de las cápsulas, el laboratorio realiza **estudios de compatibilidad**. Para ello analiza y registra el comportamiento de las cápsulas y monodosis en los diferentes sistemas de preparación y en diferentes cafeteras dentro de la oferta del mercado. El laboratorio cuenta para ello con un amplio stock de cafeteras manuales y automáticas y puede asesorar al cliente sobre los parámetros más relevantes a registrar.

ASESORÍA ESPECIALIZADA: Por su experiencia en el sector del café, SGS puede ofrecer un servicio de asesoría para, por ejemplo:

- El desarrollo de nuevos productos.
- La optimización de blends.
- Valoración organoléptica de producto (paneles de experto y de consumidor).
- Resolución de incidencias surgidas en el proceso de elaboración.
- Desarrollar fichas técnicas de producto, etc.

Más información: es.testing@sgs.com



Descubre el mundo del café.

Cata, experimenta y accede al laboratorio donde el grano se convierte en excelencia.

UNA EXPERIENCIA SENSORIAL PARA APASIONADOS DEL CAFÉ

Sumérgete en un recorrido por las variedades y orígenes del café en un entorno privado, creado para estimular los sentidos, potenciar el conocimiento y perfecto para realizar actividades de team building y fortalecer relaciones.

¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?

- Amantes del café que desean aprender más allá de la taza diaria.
- Empresas que buscan una actividad de team building diferente, enriquecedora y orientada a la cohesión del equipo.
- Equipos que quieran ofrecer una experiencia sensorial única.

DETALLES DEL CURSO

- **Duración:** 1 hora
- **Ubicación:** Sala de Catas y Laboratorio de Café
  C/ Trespaderne 29
  28042 Madrid
- **Accesos:** Metro L5, Autobús 112/114/166
- **Formato:** Presencial | Grupos reducidos | Experiencia personalizada

¿QUÉ INCLUYE ESTA EXPERIENCIA?

SALA DE CATA DE CAFÉ EN EXCLUSIVA

Un espacio sofisticado y acogedor, diseñado para favorecer la concentración, el diálogo y la creatividad. Perfecto para reuniones estratégicas o encuentros informales con un enfoque distinto.

CURSO: VARIEDADES Y ORÍGENES DEL CAFÉ

En una hora y de la mano de un experto, descubrirás los secretos del café a través de un recorrido práctico y sensorial:

- Conocerás las principales variedades de café: Arábica, robusta y sus subtipos más destacados.
- Viajarás por los orígenes clave del café: Comprenderás cómo influyen el clima y la geografía en el carácter de cada grano.
- Participarás en una cata guiada de 3 cafés excepcionales: Analizaremos juntos sus aromas, sabores, cuerpo y acidez, aprendiendo a distinguir los matices que les hacen únicos.

VISITA AL LABORATORIO DE CAFÉ

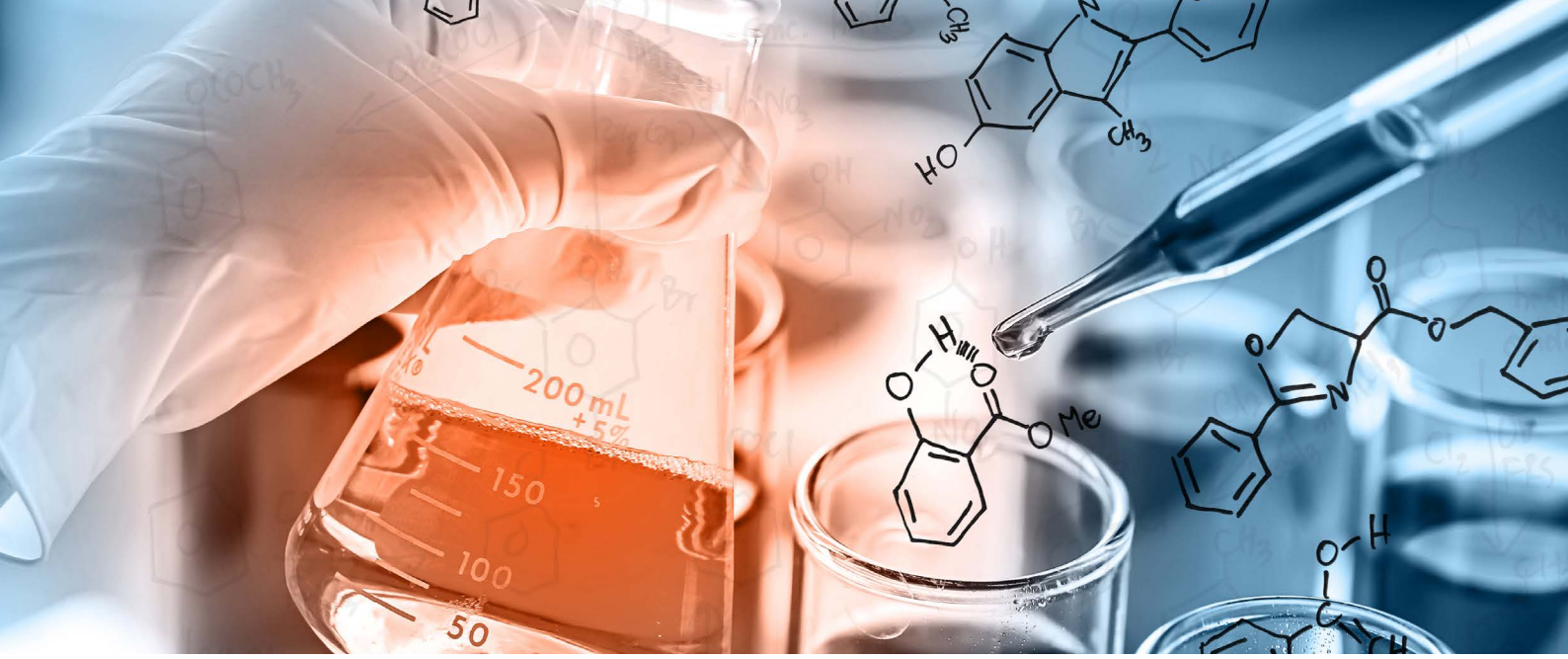
Conocerás de primera mano, cómo se verifica la calidad del café en nuestro laboratorio, los diferentes tratamientos que a los que se somete para saber el grado de humedad, verificar origen…

Un espacio donde la innovación se une a la pasión por este producto.

VALOR AÑADIDO PARA EMPRESAS

- Eventos corporativos personalizados: Adaptamos la experiencia a las necesidades de tu empresa.
- Salas de reunión disponibles: Complementa la experiencia de team building, con sesiones de trabajo, presentaciones o networking.

Más información: es.madrid.qualicafe@sgs.com



SGS MOLECULAR: TECNOLOGÍA NGS CONTROL DE FRAUDES

NGS: NEXT GENERATION SEQUENCING MEJORA DE LA AUTENTICIDAD, TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La técnica analítica NGS es una solución pionera y totalmente efectiva para identificar el fraude alimentario y verificar la autenticidad de los alimentos, mejorando al mismo tiempo la trazabilidad y seguridad alimentaria. En un solo análisis, NGS puede identificar todas las especies que contiene una muestra de cualquier alimento entre una base de datos de más de 50.000 especies diferentes (mamíferos, aves, pescados, marisco, plantas, microbios y alérgenos).

La contaminación y adulteración alimentaria, bien sea accidental ó intencional, nunca ha sido admisible, pero en la producción de alimentos del siglo XXI, ya es algo perfectamente identificable y prevenible.

El análisis de ADN según la técnica Next Generation Sequencing (NGS), es la herramienta más novedosa y potente de todo el arsenal de armas del que dispone la industria alimentaria para luchar contra el fraude.

A través de nuestra red de laboratorios, desde SGS ofrecemos esta técnica analítica acreditada a todos los sectores de la cadena alimentaria a nivel mundial.

En la cadena alimentaria se emplean actualmente una gran variedad de esquemas de seguridad y calidad alimentaria para asegurar que los ingredientes utilizados como materia prima son los realmente esperados en materia de calidad.

Los análisis de alimentos son la herramienta existente para verificar el éxito de la implantación de estos esquemas de seguridad y calidad alimentaria.

¿QUE HAY EN UNA MUESTRA DE ALIMENTOS?

Nuestro análisis de ADN según la técnica NGS puede identificar el contenido biológico de una muestra alimentaria, procesada ó no procesada, correspondiente a las siguientes categorías:

- Carne
- Pescado
- Marisco (moluscos bivalbos, cefalopodos y crustáceos)
- Plantas y hortalizas
- Té
- Café
- Especias
- Bacterias
- Mohos y hongos
- Especies alérgicas

Actualmente, la categoría de "carne" incluye más de 6.000 especies de mamíferos, aves, reptiles y anfibios. Estamos incluyendo continuamente nuevas especies a la base de datos (algas, insectos, etc.)

Para el análisis, la muestra puede contener uno ó más ingredientes, pudiendo analizarse materias primas, procesadas (incluyendo conservas), ó pre – preparadas en una placa de petri utilizada habitualmente para análisis microbiológicos. Las muestras enviadas a nuestros laboratorios no necesitan refrigeración ó congelación, se pueden enviar a temperatura ambiente.

Para fines microbiológicos, nuestro análisis NGS puede proporcionar una rápida identificación de organismos (vivos ó muertos).

BENEFICIOS

La industria alimentaria pierde anualmente millones de euros al año debido al fraude alimentario.

Vivimos en una época en la que las crisis alimentarias, los alérgenos, y los fraudes alimentarios están incrementándose en la conciencia de todos los consumidores. Nuestro análisis de ADN basado en NGS ofrece:

- Una solución muy potente con resultados ilimitados
- Tiempo de respuesta muy rápido (4-12 días)
- Precios muy competitivos
- Análisis muy sensibles
- Screening / Varrimento biologico completo
- No existen los falsos resultados positivos.

Por ejemplo, si se afirma que una hamburguesa contiene "100% carne de vacuno", el análisis NGS de SGS podrá comprobar rápidamente todas las especies de carne que están presentes en la hamburguesa.

Las técnicas analíticas que existen actualmente en el mercado necesitan "cruzar" la muestra con otras especies conocidas para determinar presencia / ausencia de cada una de ellas.

Proteja sus operaciones, a sus clientes, y a los consumidores: Utilice nuestro análisis de ADN NGS para identificar posibles sustitutos de carne ó mariscos, así como posibles contaminaciones con alérgenos de una manera efectiva y rentable.

ACREDITACIONES Y CERTIFICACIONES

Complementando nuestra red de laboratorios alimentarios acreditados acorde a ISO 17025, nuestro laboratorio de ADN NGS está acreditado en ISO 17025 y es laboratorio nacional de referencia en biología molecular para la Comisión Europea (CE).

¿POR QUE SGS?

Reconocidos como la referencia mundial en calidad e integridad, SGS es la empresa líder mundial en inspección, verificación, análisis y certificación.

Somos el líder como proveedor de servicios de tercera parte, y ofrecemos soluciones eficientes para salvaguardar la calidad, la seguridad y la sostenibilidad a través de todas las etapas de la cadena alimentaria. Nos esforzamos para ofrecer un valor extra en cada paso de su proyecto, ofreciendo:

- Tiempos de respuesta muy rápidos
- Precios basados en valor
- Asistencia técnica
- Gestión de cuentas clave.

ALCANCE GLOBAL

Con una presencia en casi todos los países del mundo, nuestros expertos hablan el idioma local, entienden la cultura del mercado local, y operan globalmente de manera consistente, transparente y rentable. Tenemos un enfoque armonizado para ofrecer servicios a nuestros clientes, aprovechado la mayor red independiente de expertos en productos de consumo en el mundo.

Más información: es.testing@sgs.com





VERIFICACIÓN ANALÍTICA DE ORIGEN Y AUTENTICIDAD

ANÁLISIS DE ISÓTOPOS CONTRA EL FRAUDE ALIMENTARIO

VERIFICACIÓN DE ORIGEN

- Comparación específica de muestras control con datos de referencia -> Declaración clara: Sí o No
- Acceso global sin precedentes a muestras de referencia auténticas a través de la Red de SGS
- Datos de referencia siempre actualizados -> mismo período de cosecha
- Apoyo experto en evaluación del riesgo & preparación del plan analítico -> plazos de análisis y frecuencias, monitoreo continuo

PRUEBAS DE AUTENTICIDAD

- BEBIDAS
  - Usando métodos estandarizados (AOAC, OIV, CEN) para detectar fraudes como
    - Dilución en agua (NFC vs zumo de concentrado)
    - Adición de azúcar
    - Adición de etanol o techn. Co2
  - Verificación de origen geográfico
  - Verificación de fuente de etanol (origen botánico)

- AROMAS, VAINILLA
  - Diferenciación basada en su fuente
  - Sintético Vs. Natural
  - Vainilla – Pruebas de autenticidad (Δ13C y é2H)
- Sintético / idéntica a la natural / Natural
- Verificación de origen de diferentes regiones de cultivo
- Identificación de la fuente material de la vainillina en cualquier producto (yogur, flan, helado...)
- Discriminación de especies (Planifolia Vs. Tahitensis)

- SIROPES, VINAGRE, INGREDIENTES…
  - ¿Está la miel adulteradas con siropes?
  - Detección de ácido acético sintético en vinagre
  - ¿Hay azúcar de caña en azúcar de coco?
  - ¿La afirmación 'proteína de base-vegetal' es realmente cierta?
  - ¿Esta cantidad de ácido tartárico es realmente de uvas?
  - ¿El xilitol viene de China (maíz) o de Europa (abedul)?
  - ¿Es la fuente de ácido ascórbico realmente natural?

Más información: es.testing@sgs.com



TRADUCCIÓN Y REVISIÓN DE ETIQUETADO

REVISIÓN DE ETIQUETADO

SGS, a través de su red mundial de 2.500 oficinas y laboratorios, ofrece un "pull" de expertos no comparable al de cualquier otra organización. A través de estos expertos, conocedores de la legislación local en cada país, SGS es capaz de ofrecer un completo rango de servicios en materia de etiquetado de productos alimentarios.

Adicionalmente a una revisión documental, para asegurar el cumplimiento de la legislación local donde se comercializará el producto, SGS dispone de una extensa red de laboratorios donde poder analizar y comprobar lo indicado en el etiquetado en materia nutricional.

Nuestro servicio incluye:

- Traducción especializada de textos de etiquetado, garantizando la correcta adaptación lingüística y cultural.
- Revisión legal y técnica para asegurar que la información cumple con las normativas locales y sectoriales.
- Asesoramiento integral sobre requisitos específicos de cada mercado, evitando riesgos de sanciones o retirada de producto.

Con SGS, su empresa asegura transparencia, cumplimiento normativo y confianza del consumidor en cualquier parte del mundo.



Más información: es.food@sgs.com



SGS DIGICOMPLY

SERVICIO SGS DIGICOMPLY

SGS Digicomply es una plataforma de contenidos que combina la más alta tecnología basada en inteligencia artificial, con la experiencia de nuestros equipos de seguridad alimentaria, para seleccionar y clasificar la gran cantidad de legislación alimentaria existente. La herramienta ofrece noticias sobre seguridad alimentaria e información legislativa procedente de una fuente única, coherente y fiable, totalmente específica para sus necesidades. Disponible en cualquier momento y en cualquier lugar.

El contenido de SGS Digicomply:

- Le da una visión del proceso de desarrollo regulatorio
- Le apoya al proceso de toma de decisiones dentro de una organización.
- Es un único punto de datos, garantizando seguridad y eficiencia.
- Es un repositorio global de regulaciones alimentarias fácil de buscar.

¿CÓMO FUNCIONA SGS DIGICOMPLY?

Nuestros expertos en seguridad alimentaria ubicados en casi todos los países del mundo, monitorean diariamente miles de páginas Web para identificar contenido relevante para los servicios que ofrece SGS en el sector alimentario. Estos expertos en regulación de alimentos, luego agregan ideas y análisis a estas búsquedas.

Simplemente elija lo que es más importante para usted y reciba esa información directamente en su bandeja de entrada. SGS Digicomply también admite funciones como: Me gusta, acciones compartidas y comentarios, así como tareas y seguimiento.

Para utilizar SGS Digicomply como parte de su régimen de cumplimiento normativo, contáctenos para obtener más información.

Más información: es.food@sgs.com
https://www.digicomply.com/



SEGURIDAD ENVASES ALIMENTARIOS

SEGURIDAD ENVASES ALIMENTARIOS

SGS le ayuda a garantizar la seguridad de los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos a través de nuestros servicios de ensayo de migración de compuestos químicos.

Los fabricantes, transformadores e importadores de productos en contacto con alimentos deben garantizar su inocuidad para el consumidor asegurando que no haya migraciones desde el envase hacia los alimentos que pongan en peligro la salud humana, que ocasionen una modificación de la composición de los productos alimenticios o una alteración de las características organolépticas de estos.

Todo material o producto en contacto con alimentos debe cumplir con estrictas regulaciones en función del tipo de material y de sus mercados destino cuyos requisitos generales vienen marcados por el Reglamento marco (CE) Nº: 1935/2004.

Al margen de la legislación marco, algunos materiales disponen de legislación específica que determina requisitos especiales como para la cerámica (Directiva 84/500/CEE), los plásticos (Reglamento (UE) 10/2011), el caucho (Directiva 93/11/CEE), la celulosa regenerada (Directiva 2007/42/CE)…

Desde SGS ofrecemos un amplio rango de servicios para cualquier tipo de material (plástico, metal, cerámica, vidrio, silicona, madera, corcho, tintas…), que incluye, entre otros:

- Identificación de la normativa y de los ensayos aplicables en función del producto, de sus condiciones de uso previstas (tipo de alimentos, así como tiempo y temperatura de contacto) y del mercado en el que se va a comercializar.
- Realización de ensayos de migraciones globales y específicas según normativa aplicable al país de destino a través de nuestra red mundial de laboratorios acreditados con presencia en más de 120 países como, por ejemplo, Alemania, Francia, China, EEUU, etc.
- Revisión y validación del etiquetado del producto.

También es posible llevar a cabo otros ensayos asociados a los materiales en contacto con alimentos recientemente definidos por nuevas regulaciones como, por ejemplo:

- Determinación del contenido de sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS) que, a partir del 12 de agosto de 2026, no deben exceder en los envases destinados a entrar en contacto con alimentos de los límites establecidos por el Reglamento (UE) 2025/40 sobre envases y residuos de envases.
- Determinación de BPA y otros bisfenoles de acuerdo con el Reglamento (UE) 2024/3109 o con las restricciones exigidas para el mercado norteamericano o APAC.
- NIAS screening (Non Intentionally Added Substances) en materiales plásticos en contacto con alimentos de acuerdo con los nuevos requerimientos del Reglamento (UE) 10/2011.

Más información: es.food@sgs.com



SGS EMVision

INSPIRADO EN EL CONOCIMIENTO, IMPULSADO POR LA CALIDAD.

UNA SOLUCIÓN DIGITAL DE SGS PARA SIMPLIFICAR Y OFRECER UNA MAYOR SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS A PARTIR DE PROGRAMAS DE SEGUIMIENTO AMBIENTAL.

PROGRAMAS DE VIGILANCIA AMBIENTAL (PVA) EN INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS - PROCESOS CRÍTICOS PARA PROTEGER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos causan 50 millones de enfermedades, 130.000 hospitalizaciones y 3.000 muertes al año, según datos de los datos de los Centros para el Control de Enfermedades de EE.UU. A medida que nuestro suministro de alimentos se globaliza cada vez más, la necesidad de fortalecer los sistemas de seguridad alimentaria se ha vuelto mucho más crítica que nunca.

Para proteger a sus consumidores, productos y compañías, los fabricantes de alimentos nunca podrán asumir que agregar un paso en sus procesos productivos como el cocinado, lavado o test del producto final, garantizará la seguridad alimentaria. Esto es especialmente importante para los llamados "listos para consumir".

EMVision es la solución digital de SGS que le ayudará a ejecutar sus Programas de Vigilancia Ambiental de una manera simple, más eficiente y aprovechando el valor de sus datos para avanzar en la seguridad alimentaria.

DIGITALIZA TU PROGRAMA DE VIGILANCIA AMBIENTAL CON SGS EMVISION.

Ya sea para diseñar y programar un plan de muestreo, revisar la efectividad de los procesos de seguridad alimentaria, o investigar el origen de una contaminación, sorprende ver que el papel, el bolígrafo y las hojas de cálculo, todavía se utilizan ampliamente en el mundo digital actual. Los departamentos de seguridad alimentaria pasan horas gestionando documentos en papel, emails, y hojas de cálculo como sus herramientas de control rutinarias.

SGS EMVision es una solución digital diseñada para ayudar a los fabricantes de alimentos a gestionar sus Programa de Vigilancia Ambiental de una manera más consistente y eficiente.

También permite a las empresas extraer información crítica de sus datos para avanzar en la seguridad alimentaria.

Más información: es.food@sgs.com



TRADE SERVICES

SERVICIOS DE INSPECCIÓN Y SUPERVISIÓN DE CARGA DE MERCANCÍA CON ALCANCE NACIONAL E INTERNACIONAL

SGS actúa como sus "ojos" para la revisión de su mercancía antes de la compra, en el momento de su carga y/o descarga y ante cualquier posible situación de desviación respecto a las especificaciones del producto.

INSPECCIONES DE PRODUCTO:

Inspección física de la mercancía, sobre un determinado número de muestras elegidas aleatoriamente, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Control visual de la mercancía (pruebas organolépticas, calibres ...)
- Control de cantidad / peso
- Verificación de envase y embalado
- Marcas

El informe final incluirá un informe fotográfico con los detalles más importantes recopilados durante la inspección; incluidos defectos, embalajes y marcas. El cliente de SGS podría decidir previamente qué puntos desea que se reflejen en este informe.

- Control inicial de la Producción (IPC): Se puede llevar a cabo cuando se haya producido aproximadamente el 10% de la mercancía.
- Control Durante la Producción (DUPRO): Se puede llevar a cabo cuando se haya producido del 30% al 50% de la mercancía.
- Control Aleatorio al Final de la Producción (FRI): Se realiza cuando el 100% de la mercancía está ya producida y embalada al menos en un 80%.

Estas inspecciones pueden ir unidas a muestreos para realizar bien análisis por parte de SGS bien envío de muestras al cliente.

SUPERVISIÓN DE CARGA

- Inspección visual del contenedor previa a la carga (estado de limpieza, estado del contenedor, olores)
- Inspección visual de la mercancía previa a la carga (paletizado, marcas, selección al azar de cajas y apertura para comprobación visual del producto)
- Comprobación de la mercancía de acuerdo con el packing-list
- Control de estiba
- Precinto de contenedor
- Informe de supervisión de carga
- Reportaje fotográfico
- Certificado (si aplica, para la emisión del certificado necesitaremos copia de la carta de crédito y BL finales)

SUPERVISIÓN DE DESCARGA EN DESTINO

OTRAS INSPECCIONES

Otros servicios cubiertos por SGS en el sector FOOD.

INSPECCIONES PRE-EMBARQUE

TRADE FACILITATION SERVICES

Product Conformity Assessment & Pre-Shipment Inspections

SGS está acreditada por distintos organismos Gubernamentales para el desarrollo de Verificaciones de Conformidad de mercancías para la obtención del obligatorio Certificado de Conformidad (CoC) para el despacho de aduana y/o entrada de mercancía en destino.

Del mismo modo, SGS está autorizada para la ejecución de Programas de inspección Pre-embarque (PSI) según lo establecido por cada gobierno y/o organismo competente.

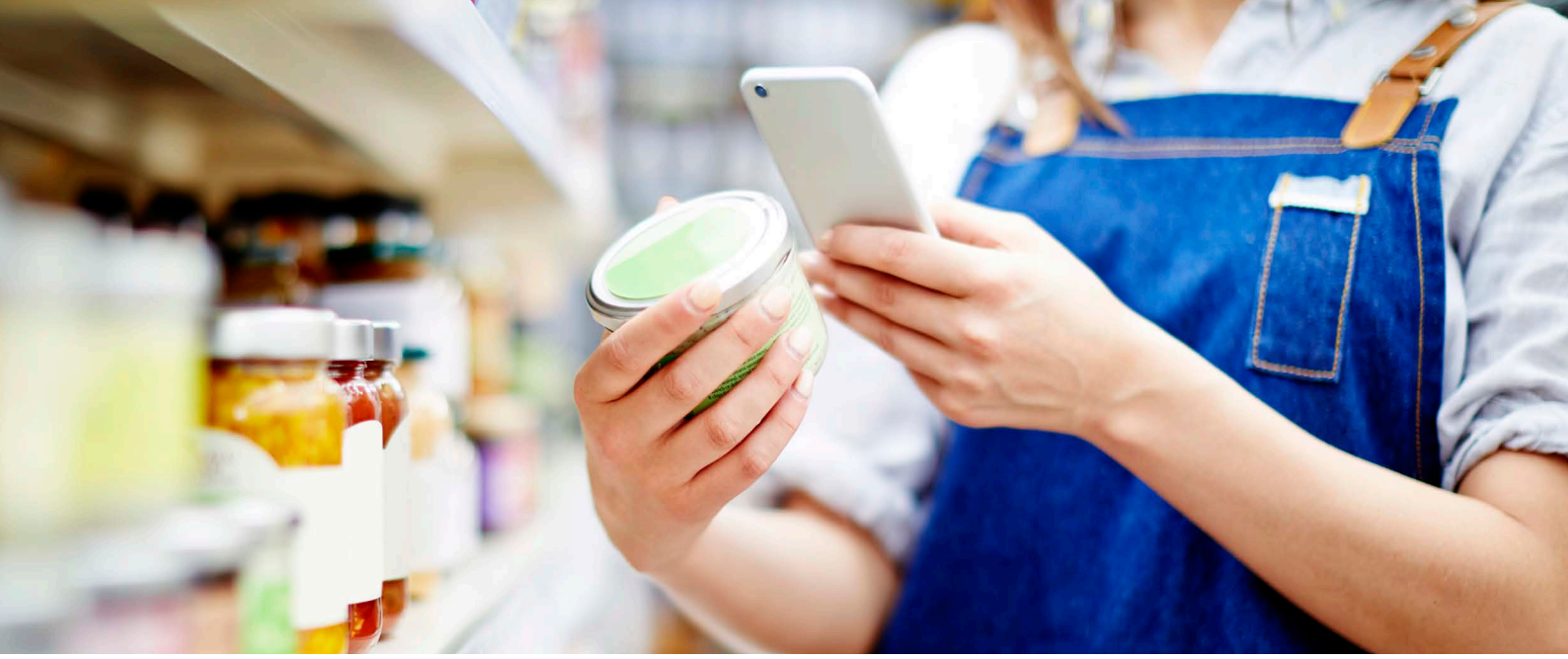
BENEFICIOS

Garantiza al importador-exportador cumplir con los requisitos de calidad, cantidad, etc.... en el producto acorde a las cláusulas de cartas de crédito y/o contratos de compra-venta de mercancía.

Más información: es.food@sgs.com

Notas:

- Todos los servicios de inspección incluyen la emisión del informe correspondiente por parte del inspector desplazado así como su trasmisión en formato electrónico a las direcciones que el cliente determine.
- Los inspectores de SGS realizaran las intervenciones con los equipos de protección individual generales como son, calzado de seguridad, casco y guantes así como bata o ropa de alta visibilidad según se necesite. Otros equipos específicos como medios de respiración o ropa de protección química o bacteriológica podrán originar gastos extras.
- Los inspectores de SGS desplazados al punto de inspección llevarán medios para la realización de fotografías descriptivas así como de medición de temperaturas. Cualquier elemento extra de medición o recogida de muestras, puede originar gastos.
- El almacenamiento y retención de muestras está incluido en el servicio de inspección para los primeros tres meses.



INSPECCIONES PUNTO DE VENTA

INSPECCIONES EN PUNTO DE VENTA

INSPECCIÓN

El servicio de Inspección en Punto de Venta (IPV) le aportará una visión real de cómo llega su producto al cliente.

El aumento de la competencia en el sector de los bienes de consumo, unido a las mayores exigencias de calidad en el producto final, requiere una adecuada presentación del mismo en los puntos de venta.

Desde SGS ofrecemos un servicio de Inspección en Punto de Venta tanto a nivel nacional como internacional.

- Inspección de cualquier tipo de producto alimentario (perecederos y no perecederos).
- Revisión de aspectos del producto tales como: codificación, integridad del envase, vida útil en lineal, etc.
- Muestreo, envío y análisis en laboratorios propios especializados o en laboratorios del cliente.
- Verificación del correcto uso de: Denominaciones de Origen, Indicación Geográfica Protegida, sellos de calidad ,distintivos de asociaciones.
- Imagen de marca: Inspecciones de ubicación de producto en lineal, precios, publicidad en lugar de venta (PLV).

Los servicios IPV son prestados en cualquier establecimiento público: Hipermercados, supermercados, estaciones de servicio, sector HORECA, etc.

BENEFICIOS

Los servicios de IPV le permitirán:

Mejorar la imagen de su producto/ marca.

Detectar no conformidades debidas a aspectos de la producción, distribución o manipulación.

Obtener un valor añadido diferenciándose de los productos de la competencia.

Más información: es.food@sgs.com



AUDITORÍAS DE HIGIENE: VERIFICACIÓN APPCC

AUDITORÍAS HIGIENE

Consulte su tarifa por ubicación y servicio sin compromiso.

AUDITORÍA

SGS ha sido pionero en la creación de un estándar global de auditoría en higiene que permite abarcar las actuaciones necesarias en muchos tipos de localizaciones que necesitan cumplir con normativa legal o estándares propios de control higiénico. Hoteles, restaurantes, cocinas y en general cualquier infraestructura necesitada de control higiénico, es susceptible de emplear este servicio, que se puede adaptar a los requisitos del lugar y el cliente.

El servicio estándar incluye:

- Control de las materias primas.
- Control de temperaturas.
- Áreas de almacenamiento y pallets.
- Manipulación del producto.
- Sistema de limpieza.
- Higiene de los manipuladores.
- Buenas prácticas.
- Exposición de alimentos.
- Supervisión y formación del personal.
- Estructura del edificio.
- Control de plagas.
- Equipos e infraestructura.
- Documentación y registros de control.
- Procedimientos en caso de emergencia.

Toda la auditoría puede ser complementada con toma de muestras y análisis de alimentos, superficies y manos de manipuladores para cumplir con la normativa en materia de control alimentario en vigor. SGS puede desarrollar planes específicos para clientes o cumplir estándares o planes de control propios de clientes o marcas.

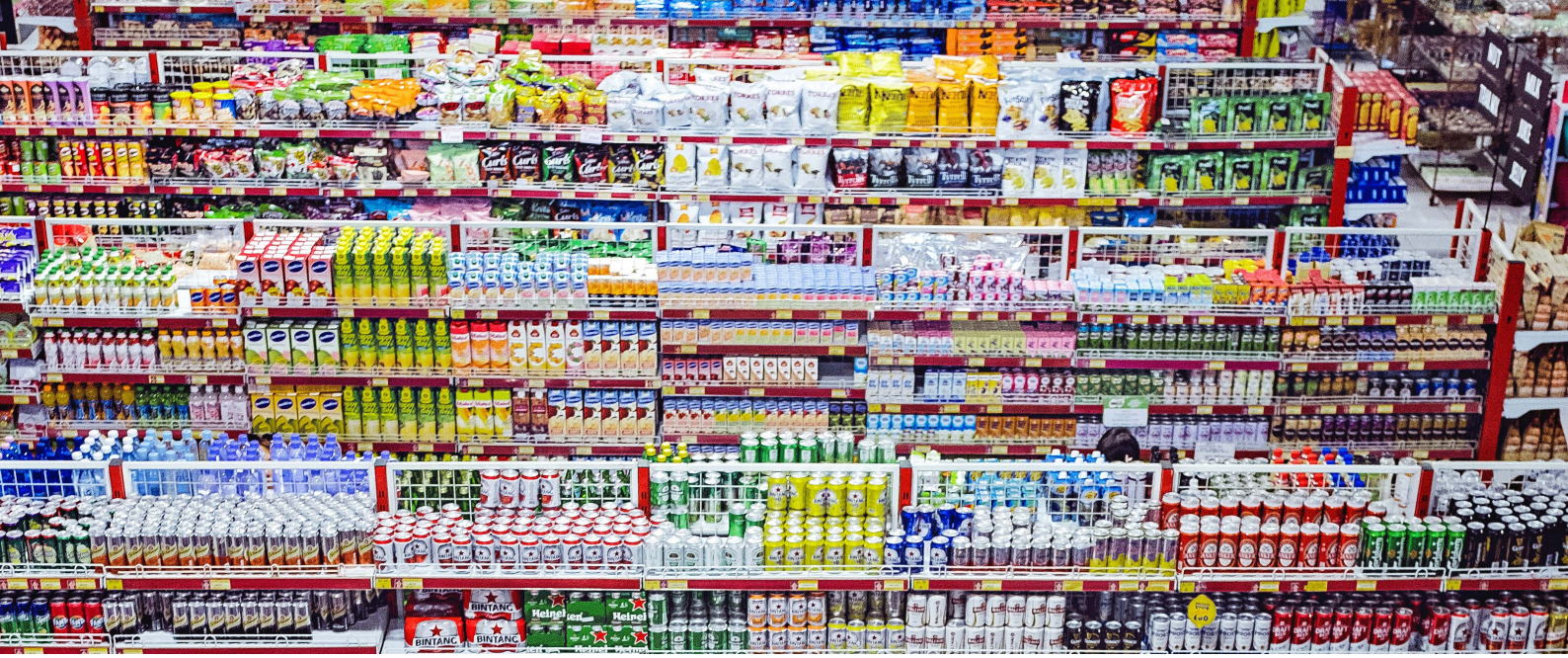
El estándar HYGIENE MONITORED permite, con la rutina analítica adecuada, poder cumplir con los planes APPCC y el Reglamento (CE) Nº 852/2004 (y modificaciones posteriores).

SGS HYGIENE MONITORED
Food and Hospitality
www.sgs.com

BENEFICIOS

- Uso de la identificación HYGIENE MONITORED en los centros inspeccionados.
- Mejorar la imagen del establecimiento / franquicia
- Dar un valor añadido a su negocio.
- Ofrecer un producto estable y uniforme en todos los establecimientos (franquicias) que permitirá fidelizar a los clientes.

Más información: es.food@sgs.com



EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

AUDITORÍA

EVALUACIÓN DE PROVEEDORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria y el control de la calidad del producto son unas de las grandes preocupaciones de la sociedad y de la industria. Sin duda, buena parte de las

características en materia de calidad y seguridad de los productos alimentarios, vienen limitadas por los condicionantes productivos de las materias primas empleadas.

Los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los estándares de calidad requieren la evaluación de los proveedores como uno de los aspectos claves para el control de la calidad y seguridad del propio producto. posteriores).

SERVICIOS

Creación de estándares de evaluación de proveedores, adaptados a las necesidades de cada una de las industrias o empresas.

Definición de los protocolos de evaluación para llevar a cabo las auditorías de segunda parte de forma constructiva y de tal manera que constituya una auténtica oportunidad de mejorar para el proveedor y una prueba de seguridad para su empresa.

Auditorías periódicas de proveedores para el estándar definido, bien sea del propio cliente o acorde a un esquema GFSI definido.

BENEFICIOS

- Garantizar la calidad y seguridad alimentaria de su producto en todo el proceso productivo.
- Minimizar los riesgos derivados de la propia naturaleza de la materia prima empleada.
- Ofrecer un producto uniforme y estable, que le permitirá la fidelización de sus clientes.
- Contribuir a la protección de la salud de los consumidores finales de su producto.
- Reducir el riesgo legal y económico en caso de demandas.

Más información: es.gestionsolicitudes@sgs.com



FORMACIÓN

SGS realiza el servicio de Bonificación de Créditos de FTFE.

Solicite información sobre la posibilidad de subvencionar un curso completo.

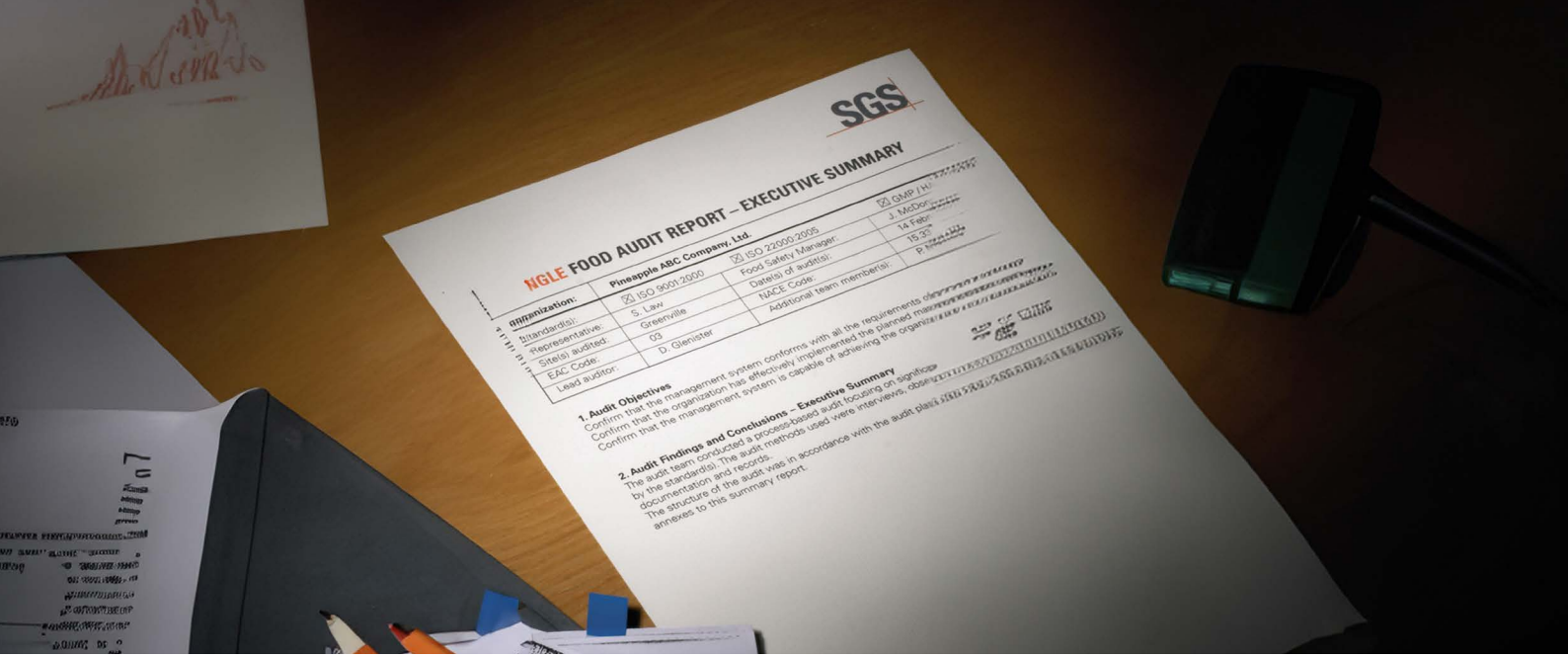
EN ABIERTO (VER CALENDARIO EN WWW.SGS.ES)
Auditor Jefe en ISO 22000 con PAS 220 FSSC LAC (acreditado IRCA)
Auditor Jefe en Seguridad Alimentaria ISO 22000 (Acreditado IRCA)
Implantación HACCP
BRC
IFS

A MEDIDA (TODOS LOS CURSOS EN ABIERTO PUEDEN PERSONALIZARSE)
Trazabilidad en la Industria alimentaria
Seguridad alimentaria en Hostelería.
Reglamento REACH en la Industria Alimentaria
Curso de Bienestar Animal
Buenas Prácticas de Fabricación
Microbiología en el sector alimentario
Mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales
Alérgenos
Nutrición animal
Requisitos y responsabilidades en Seguridad Alimentaria
Higiene Alimentaria

E-LEARNING
Manipuladores de Alimentos
ISO 22000
HACCP
IFS
BRC
Auditores de Seguridad Alimentaria

Para ver el Catálogo de cursos, **pinche aquí.**

Más información: es.food@sgs.com



CERTIFICACIÓN:

ESQUEMAS RECONOCIDOS POR GFSI(*) Y OTRAS NORMAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD

IFS Food (*)

Auditoría y certificación de empresas fabricantes de alimentos

IFS Logistic (*)

Auditoría y certificación de empresas de almacenamiento y transporte

IFS Broker (*)

Auditoría y certificación de agentes comercializadores

IFS FOOD GLOBAL MARKETS

Auditoría y evaluación de empresas fabricantes de alimentos para el programa Global Markets

IFS WHOLESALE y CASH AND CARRY

BRC GS

Global Standard For Food Safety (*)

Auditoría y certificación de empresas fabricantes de alimentos

Global Standard for Packaging (*)

Auditoría y certificación para empresas fabricante de packaging

ISO 22000

Norma mundial de seguridad alimentaria

Auditoría y certificación del sistema de inocuidad de los alimentos para organizaciones que realizan cualquier tipo de actividad en la cadena de suministro de alimentos: sector primario, transformación, logística, comercio mayorista y minorista, catering, alimentación animal, fabricantes de envases, etc,

FSSC 22000

ISO 22000 + PRPs ESPECÍFICOS DE SECTOR + FSSC 22000 REQUIREMENTS

Fabricantes de alimentos (*)

Fabricantes de packaging (*)

Fabricantes de productos para alimentación animal (*)

Catering

Empresas de almacenamiento y transporte (*)

GLOBALG.A.P.

Productores de Frutas y Hortalizas

Add-ons GRASP, SPRING, BIODIVERSITY

PRODUCCIÓN HORTOFRUTÍCOLA

PLANET PROOF

On the way to PlanetProof es una etiqueta europea de sostenibilidad que certifica una producción agrícola más sostenible. La etiqueta está disponible entre otros para hortícolas de hoja, frutas y hortalizas, y plantas ornamentales (flores, plantas, árboles, bulbos, etc.) y productos alimenticios preparados y procesados.

Más información: es.gestionsolicitudes@sgs.com



CERTIFICACIONES EN BIENESTAR ANIMAL

CERTIFICACIONES EN BIENESTAR ANIMAL

Estos programas de certificación evalúan los sistemas desarrollados por los productores para dar cumplimiento a los principios sobre el bienestar animal. Estos principios establecidos en el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE se encuadran en las 5 libertades que deben tener todos los animales sometidos al cuidado humano, que son:

1. Libre de hambre, sed y desnutrición.
2. Libre de miedos y angustias.
3. Libre de incomodidades físicas o térmicas.
4. Libre de dolor, lesiones o enfermedades.
5. Libre para expresar las pautas propias de comportamiento.

Aplican a las diferentes producciones ganaderas: vacuno de carne, vacuno de leche, ovino y caprino, aves para la producción de carne y huevos, conejo, ovino y caprino.

- Certificación Welfair™ en Bienestar Animal basado en los referenciales europeos Welfare Quality y AWIN®
- Certificación IAWS, desarrollado por INTERPORC para ganado porcino.

Más información: es.gestionsolicitudes@sgs.com



CERTIFICACIONES EN PRODUCCION SOSTENIBLE

PESCA SOSTENIBLE: CADENA DE CUSTODIA (MARINE STEWARDSHIP COUNCIL)

La certificación MSC Cadena de Custodia garantiza la conformidad con estándares reconocidos internacionalmente, que cubren la pesca sostenible y la trazabilidad de pescados y mariscos de pesca extractiva.

Para que un producto de la pesca pueda llevar la eco-etiqueta del MSC la pesquería deberá obtener el Certificado de pesquería del MSC. Por otra parte, todas las empresas participantes en la cadena de suministro que asumen la propiedad del producto deberán obtener el Certificado de cadena de custodia (CoC, Chain of Custody) de MSC. Esto incluye distribuidores, mayoristas, fabricantes, empresas envasadoras, operadores, minoristas, servicios de restauración y restaurantes.

Cada empresa auditada deberá demostrar que aplica sistemas de trazabilidad eficaces, garantizando que solo los productos de pesquerías certificadas llevan el logotipo del MSC. Esto ayuda a prevenir el acceso del pescado de extracción ilegal a la cadena de suministro, y/o el etiquetado erróneo de productos y la sustitución de especies. El Certificado de cadena de custodia del MSC tiene una validez de tres años y está sujeto a revisiones periódicas.

ACUICULTURA SOSTENIBLE: CERTIFICACIÓN ASC (AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL)

Demuestre con SGS la sostenibilidad social y medioambiental de su pescado y marisco de acuicultura mediante las normas ASC.

La responsabilidad social y medioambiental del pescado y el marisco de acuicultura es un requisito cada vez más importante en el mercado. La certificación con SGS conforme al conjunto de normas de acuicultura de ASC, le permite demostrar su compromiso tanto a distribuidores como a consumidores y obtener el acceso para sus productos a mercados clave de pescado y marisco.

Conseguir la certificación ASC puede ayudarle a:

- Asegurar a todas las partes implicadas en el sector de la acuicultura que su organización cumple estrictamente las prácticas que minimizan el impacto medioambiental y que cumple con el nivel más elevado de prácticas de responsabilidad social en la producción de productos marinos sostenibles.
- Cumplir con los requisitos de los principales distribuidores a nivel mundial, cuyas normativas de suministro de pescado y marisco requieren cada vez más la certificación ASC y que le proporcionan el acceso a mercados clave.

Más información: es.gestionsolicitudes@sgs.com



SGS PRODUCTIVITY

SGS PRODUCTIVITY

En un sector tan competitivo como el de la alimentación, cada segundo cuenta y cada recurso desperdiciado afecta directamente a la rentabilidad y la confianza del consumidor. Implementar un sistema de gestión Lean no es solo una mejora operativa: es una transformación estratégica que permite eliminar ineficiencias, reducir costes y garantizar la máxima calidad en cada etapa del proceso, en todos los departamentos de la empresa.

Las empresas que adoptan Lean logran procesos más ágiles, una respuesta más rápida a la demanda del mercado y una cultura orientada a la excelencia, donde cada empleado contribuye a generar valor real. El resultado: mayor productividad, reducción de desperdicios y una ventaja competitiva sostenible que convierte a la compañía en líder del sector.

Desde SGS Productivity lideramos en las empresas una transformación cultural sostenible, a traves de una metodología, que contando con todas las personas, y apoyándose en indicadores adecuados consigue la excelencia empresarial. No solo desde los procesos productivos, la transformación también debe impulsar proceso ágiles (lean): en oficina (RRHH, Finanzas, Comercial, etc), desarrollo de productos y servicios, calidad, logística, desplegando una estratégica, y elevando también la cultura de Liderazgo.

Más información: es.gestionsolicitudes@sgs.com



CUSTOMER EXPERIENCE

SERVICIOS PARA IMPULSAR LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE (CX) Y DEL EMPLEADO (EX)

Diseñamos soluciones adaptadas a cada cliente y sector para mejorar la experiencia del cliente y del empleado. Nuestra oferta de servicios incluye medición, auditorías y certificación, mejora de procesos y desarrollo de habilidades, permitiendo conectar la estrategia y la ejecución para obtener resultados medibles y sostenibles.

MEDICIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE Y DEL EMPLEADO

Evaluamos la percepción y satisfacción de clientes y empleados a lo largo de todo su ciclo de relación para identificar oportunidades de mejora y priorizar acciones basadas en datos.

Servicios:

- Escucha activa del cliente
- Escucha activa del empleado

AUDITORÍA Y CERTIFICACIÓN DE PROCESOS DE CUSTOMER EXPERIENCE

Analizamos y certificamos los procesos clave de CX para asegurar su coherencia, calidad y efectividad en todos los canales y puntos de contacto.

Servicios:

- Mystery Shopping
- Evaluaciones y Auditorías
- Certificación

MEJORA DE PROCESOS DE CUSTOMER Y EMPLOYEE EXPERIENCE

Rediseñamos y optimizamos procesos y journeys para eliminar fricciones, mejorar la eficiencia operativa y ofrecer experiencias consistentes y diferenciales.

Servicios:

- Definición e implementación de estándares comerciales y de atención y fidelización
- Optimización de procesos de asesoramiento, venta y postventa
- Mapeo y rediseño del Customer Journey
- Mejora de la coordinación entre áreas
- Mejora de social media experience
- Gestión de Pérdida Desconocida

DESARROLLO DE HABILIDADES CUSTOMER-CENTRIC

Impulsamos una cultura centrada en el cliente mediante programas de formación, acompañamiento y desarrollo para líderes y equipos.

Servicios:

- Programas de Liderazgo Customer-Centric
- Sesiones de Equipo Customer-Centric
- Herramientas formativas
- Píldoras y workshops formativos (on-line / presencial)
- Valoración competencial para managers y equipos
- Sesiones de acompañamiento individual y mentorización Customer-Centric
- Creación de comunidades internas de mejora continua

Más información: es.gestionsolicitudes@sgs.com

WWW.SGS.ES

© SGS Société Générale de Surveillance SA (2026)

SGS

When you need to be sure