

Laboratorio Análisis Agroalimentarios

Trusted.
Independent.
Committed.

SGS

Ofrecemos nuestra experiencia, conocimientos, las últimas tecnologías, laboratorios de última generación, personal experimentado y una red mundial.



Laboratorio de Análisis Agroalimentarios

Nuestro laboratorio en España cuenta con más de 25 años de experiencia en seguridad alimentaria. Nuestro personal, altamente cualificado y experimentado, junto con el respaldo de la amplia red mundial de laboratorios, permiten resultados rápidos y fiables, reduciendo así los costes, el riesgo y el tiempo de entrega, acelerando la toma de decisiones y facilitando las claves para la máxima calidad de sus productos a nuestros clientes.





EQUIPO HUMANO

El mayor valor de nuestro laboratorio es su equipo humano, con un estilo dinámico y versátil. Personas con altas cualificaciones capaces de realizar su trabajo de forma creativa, innovadora e íntegra, presentando un gran potencial para enfrentarse a nuevos retos y entregándose por completo a la innovación, la calidad y el servicio.

EQUIPOS

Utilizamos equipos de última generación lo que nos permite ser un laboratorio preparado para asegurar la calidad de los productos que analizamos. Contamos con cromatógrafos de gases y líquidos así como equipos de espectrometría de masas triple cuadrupolo (GC-MS/MS y LC-MS/MS) y espectrometría de masas de plasma acoplado inductivamente (ICP-MS)

ACREDITACIONES

Contamos con la acreditación ISO/IEC 17025 N°14/LE933 otorgada por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) que confirma la competencia técnica de nuestro laboratorio y garantiza la fiabilidad de los resultados de los ensayos.

Contamos con la Certificación GMP+ para análisis materia prima alimentación animal.

Todos los servicios de análisis se llevan a cabo de acuerdo con las normas nacionales e internacionales.

Estamos reconocidos por GAFTA para análisis de cereales y materia prima para alimentación animal y por FOSFA para aceites y grasas vegetales y semillas oleaginosas. Gracias a nuestras acreditaciones y a la pertenencia permanente a organismos del sector de renombre internacional, todos los clientes pueden confiar en nuestros resultados.



Análisis de Aceites de Oliva y Vegetales

PARÁMETROS:

Los aceites de oliva y otros aceites vegetales presentan, en la sociedad actual, una gran importancia, tanto para el consumo como para su uso como combustibles. Por estas razones en nuestro laboratorio es de vital importancia el análisis de estos tipos de matrices, aportando toda nuestra experiencia y conocimientos para garantizar la calidad de estos productos

- Análisis según normativa COI (Consejo Oleícola Internacional).
- Análisis contractuales de aceites vegetales, grasas y semillas oleaginosas según FOSFA.
- Contaminantes
 - Residuos de Plaguicidas
 - Micotoxinas
 - Metales Pesados
 - Dioxinas(*)
 - PCB's similares, no similares a las Dioxinas(*)
 - Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (PAH)
 - Hidrocarburos Alifáticos Saturados
 - Microbiología(*)
 - MOSH y MOAH(*)
 - 3-MCPD(*)

(*) Análisis realizados en otro laboratorio del grupo SGS.



Análisis de Cereales, Legumbres, Piensos y Semillas Oleaginosas

PARÁMETROS:

Todos estos productos, de gran relevancia en la alimentación animal y humana, son analizados con el máximo rigor asegurando así que se comercialicen con la máxima seguridad.

- Análisis de calidad de cereales y sus harinas.
- Análisis de materias primas para alimentación animal y pienso terminado.
- Análisis de calidad de semillas oleaginosas.
- Análisis contractuales FOSFA.
- Parámetros de calidad de legumbres.
- Análisis Contractuales GAFTA.
- Etiquetas nutricionales.
- Contaminantes.
 - Residuos de Plaguicidas.
 - Micotoxinas.
 - Metales Pesados.
 - Dioxinas(*).
 - PCB's similares, no similares a las Dioxinas(*).
 - Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (PAH).
 - Glifosato(*).
 - Microbiología(*).

(*) Análisis realizados en otro laboratorio del grupo SGS.



Análisis de Contaminantes

PARÁMETROS:

SGS y toda su red de laboratorios está altamente concienciada con la seguridad alimentaria y por ello ponemos todos nuestros conocimientos y tecnología al servicio de nuestros clientes, aportándoles las claves para una mayor eficiencia y rentabilidad.

PRODUCTOS:

- Aceite oliva
- Aceites vegetales
- Cereales
- Semillas oleaginosas
- Legumbres
- DDG'S
- Piensos
- Frutas y hortalizas
- Carnes(*)
- Lácteos(*)
- Pescados y crustáceos(*)

CONTAMINANTES:

- Residuo de plaguicidas
- Micotoxinas (AFLA, OCA, DON, ZEA, FUM)
- Metales pesados
- Dioxinas(*)
- PCB'S similares, no similares a las Dioxinas(*)
- Hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAH)
- Hidrocarburos alifáticos saturados
- Microbiología(*)

(*) Análisis realizados en otro laboratorio del grupo SGS.



Además de todos estos productos, en SGS realizamos servicios analíticos en diferentes matrices según la normativa correspondiente.

FRUTOS SECOS:

- Análisis físicos según normas USDA, AFI FOOD STANDARDS, UNECE STANDARDS y Reglamentación Europea.
- Micotoxinas
- Residuos de plaguicidas
- Metales pesados
- Acidez y peróxidos
- Valores nutricionales
- Microbiología(*)

ACEITUNAS:

- Residuos de plaguicidas
- Metales pesados
- Contenido neto
- pH
- Sal
- Acidez
- Escandallo según normas COI y CODEX

FOLIARES

- Contenido en Nitrógeno
- Cloruros
- Metales

(*) Análisis realizados en otro laboratorio del grupo SGS.

Trusted. Independent. Committed.

Para más información:

es.sevilla.espanola@sgs.com

www.sgs.com/liquids

SGS Natural Resources

The SGS logo is displayed in a bold, dark grey font. A thin orange vertical line is positioned to the right of the letters 'S', 'G', and 'S'.

SGS

When you need to be sure