

CONFIANZA

INNOVACIÓN

Los servicios de análisis se desarrollan bajo protocolos y procedimientos que garantizan la fiabilidad de los resultados.

Todos los procesos analíticos se llevan a cabo bajo norma UNE en ISO 9001 y ISO 14001.

APPCC & HIGIENE

CONTROL DE HIGIENE

Los controles higiénicos de las instalaciones, desde un punto de vista microbiológico, son muy útiles **para detectar la presencia de microorganismos** que pueden contaminar la cerveza y alterar su calidad. Para verificar que los controles se llevan a cabo correctamente, se deben **realizar análisis** que permitan el seguimiento de los parámetros indicadores de los procesos y productos relativos a la calidad microbiológica, y por lo tanto que **ayuden a tomar las medidas preventivas** o correctoras que correspondan.

Nuestro conocimiento científico y tecnológico nos permite asesorar y orientar al cliente en el diseño y seguimiento de procesos fermentativos, así como en la definición y puesta en marcha de procedimientos y protocolos de higiene que garanticen la calidad de la cerveza.

SISTEMAS APPCC

El sistema APPCC es un **sistema preventivo** de control de los alimentos que pretende **garantizar la seguridad** de los mismos, **identificando los peligros** específicos que pueden generarse en cada una de las fases desde la **producción** al consumo de dicho alimento y definiendo las medidas preventivas para su control. Esta herramienta de control no sólo ofrece **beneficios** importantes en lo relacionado con la inocuidad de los alimentos, sino que también mejora la utilización de los recursos técnicos y económicos de la empresa.

“No somos un proveedor, somos
TU PARTNER TECNOLÓGICO”