

PRODUCTOS DE LA PESCA



HS060-0

¿SUS PREOCUPACIONES SON...

- ... histaminas, metales, aditivos...
- ... estar seguro que su producto cumple con todos los requisitos legales?
- ... la información que debe poner en una etiqueta?
- ... que sus manipuladores estén formados?
- ... el control del proceso tal y como se especifica en el APPCC?
- ... estar al día de la nueva reglamentación nacional, europea y mundial?
- ... recibir sus importaciones con garantías de calidad y seguridad alimentaria?
- ... asegurar la vida comercial del pescado? ¿necesita soluciones tecnológicas para alargarla?
- ... saber qué y cuantas muestras analizar?
- ... pasar una auditoria de un cliente suyo y no saber si lo tendrá todo en regla?
- ... los residuos de antibióticos y medicamentos en su pescado?

POSIBLES PROBLEMAS EN SUS PRODUCTOS E INSTALACIONES:

- Presencia de patógenos
- Vida comercial inferior a la deseada
- Alteraciones sensoriales
- Deterioro prematuro
- Presencia de medicamentos y sus residuos
- Presencia de metales pesados
- Niveles de aditivos superiores a los permitidos
- Aditivos no declarados o no permitidos
- Etiquetado incorrecto
- Toxinas (botulínicas, ASP, DSP y PSP)
- Alergenos (sulfitos, gluten)
- Glaseos

NUESTRAS SOLUCIONES:

- Planes de control
- Muestreo
- Análisis de histamina
- NVBT, TMA
- Investigación de patógenos
- Estudios de vida comercial
- Análisis de antibióticos, otros medicamentos y sus residuos
- Análisis de metales pesados
- Análisis de aditivos
- Mejora de productos
- Revisión del etiquetado
- Cursos de formación especializados
- Implantación de sistemas y herramientas de gestión
- Auditorias de calidad y seguridad alimentaria
- Consultoría legal aplicada a la industria alimentaria y sus productos

Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria



¿QUIENES SOMOS?

Silliker Ibérica es una filial del **Grupo Silliker**, compañía internacional líder en servicios para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria

El **Grupo Silliker** presta servicios de consultoría, análisis, auditoría, investigación y formación, para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria, en más de 40 localizaciones en 14 países.

Silliker Ibérica, fundada en 1974 y con sede en Barcelona, dispone de laboratorios, que ocupan una extensión de más de 4000 m², acreditados para ensayos de productos alimenticios y de aguas, por ENAC (nº 257/LE413 y nº 257/LE1362), de acuerdo con la norma ISO 17025; así como de dos centros de análisis sensorial.

EXPERTOS EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nuestro equipo humano de más de 150 especialistas en química y microbiología, ciencia y tecnología de los alimentos, biólogos, ingenieros agrónomos, forma parte de un amplio equipo de profesionales repartidos en toda la Península Ibérica y por todo el Mundo.

Como expertos en calidad y seguridad alimentaria del **pescado**, ponemos a su disposición nuestros conocimientos, experiencia y capacidad de trabajo para la **mejora de sus productos y la protección de su marca y su empresa**.

Contacte con nosotros, llamando al **93 263 24 54** o visite nuestra web www.silliker.es si desea ampliar información

Anna Torrent atorrent@silliker.es
Coordinadora de Productos de la Pesca



Sede y Laboratorio central: Longitudinal 8, 26. Mercabarna. 08040 Barcelona. Tel. 932 632 454 - Fax 933 350 748 / 932 632 646

Lab. Microbiología y Recepción muestras: Transversal 6, 19. Mercabarna. 08040 Barcelona. Tel. 932 632 454 - Fax 935 561233

Centro Análisis Sensorial: Dos de Maig 273-275. 08025 Barcelona. Tel. 934 501 262 - Fax 934 350 951

Delegación Zona Centro: Avda. Europa 14. (Edif.. AFFIRMA) 28108 La Moraleja. Madrid. Tel. 911 890 519 - Fax: 911 890 539