



Laboratorio

Auditoría

Consultoría

Formación

Innovación
y tecnología

Análisis
Sensorial

C.R.D.O. / I.G.P.

Análisis físicoquímicos y microbiológicos:

Diseño y realización de planes de control, análisis, interpretación de los resultados, desarrollo, validación y puesta en marcha de nuevos métodos, así como cualquier otro aspecto relacionado con el control de los alimentos.

Consultoría:

Revisión del etiquetado de alimentos, adecuación legal de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, normativas legales, consultas puntuales, contratos de asesoramiento.

Control de las cualidades sensoriales por un panel de expertos.

Los alimentos que disfrutan de una denominación de origen protegida («DOP») o de una indicación geográfica protegida («IGP») son alimentos que, por su procedencia y su elaboración siguiendo unas pautas específicas, se presentan ante el consumidor como productos de una calidad especial.

Dicha calidad especial es percibida por el consumidor a través de las propiedades sensoriales del producto. Éstas constituyen, en la práctica, la principal señal de identidad de un alimento y su más importante elemento de diferenciación respecto al resto de productos del mercado.

Garantizar esas propiedades sensoriales, y garantizar que todas las unidades presentan SIEMPRE dichas cualidades, es imprescindible si queremos asegurar el valor y el reconocimiento de la marca IGP / DOP a lo largo del tiempo, pues los atributos sensoriales:

- Llenan de contenido a la marca de calidad. Justifica el precio más elevado del producto.
- «Automatizan» el acto de compra, en el sentido de que el consumidor asume una garantía de calidad en el producto que compra.
- Minimizan el riesgo de que el consumidor no satisfaga sus expectativas ante el producto.
- Mantienen e incrementan el prestigio de la marca IGP / DOP en el largo plazo.



EL PANEL DE EXPERTOS es una herramienta básica para gestionar que el producto posea las propiedades sensoriales adecuadas y la única herramienta capaz de:

- IDENTIFICAR cuáles son las propiedades sensoriales que definen al producto y constituyen la clave de su calidad sensorial.
- GARANTIZAR la presencia de dichas propiedades en el producto de una forma sostenida a lo largo del tiempo.
- Establecer un PROCESO DE MEJORA en los procedimientos de elaboración y obtención de materias primas.
- Estudiar la EVOLUCIÓN SENSORIAL del producto a lo largo de su vida comercial.

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

**Laboratorio microbiología
y recepción muestras**
Transversal 6, 19. Mercabarna.
08040 Barcelona
Tel.932 632 454 - Fax 935 561 233

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

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

Servicios para proteger su marca y diferenciar su producto

Consultoría de calidad y seguridad alimentaria

Norma EN 45011

Asesoramiento experto para el diseño de su sistema de control y certificación de acuerdo con la Norma EN 45011. Realización de auditorías internas para comprobar la eficacia del sistema implantado.

Inspecciones a operadores

Realización de inspecciones acreditadas 17020 a operadores para comprobar el cumplimiento de los requisitos del reglamento y el pliego de condiciones.

Análisis de productos

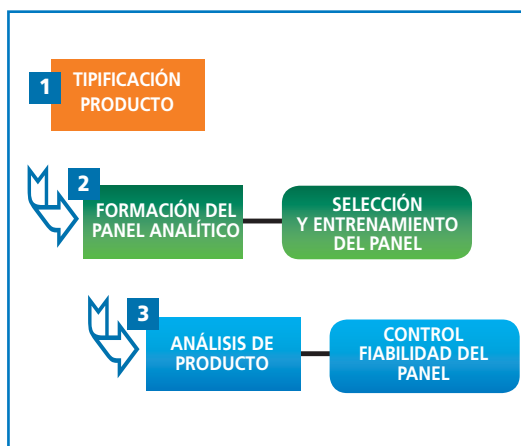
Realización de ensayos físico-químicos acreditados 17025 para el control del cumplimiento de los requisitos del producto certificado.

Innovación y tecnología

Establecer correctamente la fecha de caducidad de un producto con D.O. permite asegurar la calidad del mismo durante toda su vida comercial.

Asegurar la calidad e inocuidad del producto durante toda su vida comercial.

Un servicio en tres pasos



1 TIPIFICACIÓN

Antes de formar el panel propiamente dicho, es necesario identificar cuáles son los atributos sensoriales relevantes que definen la calidad sensorial del producto y realizar una caracterización exacta de los mismos.

2 FORMACIÓN DEL PANEL ANALÍTICO

Sólo un panel debidamente conformado, entrenado y gestionado, es capaz de emitir un juicio válido y objetivo sobre la calidad sensorial de un alimento.

Para ello, se selecciona a 10 candidatos con alta aptitud para el análisis sensorial y se les forma según el procedimiento de evaluación diseñado en la fase anterior.

Ya se dispone de un panel de expertos capaz de describir con precisión las características sensoriales del producto.

3 ANALISIS DE PRODUCTO

En las sesiones de análisis, un mínimo de 8 catadores evalúa cada uno de los atributos clave de calidad siguiendo un cuestionario estructurado. La actuación del panel de catadores será controlada de forma constante para garantizar su fiabilidad.

Tras cada sesión, se emite un informe con la información clave para:

- Controlar que los productos cumplen con los requisitos sensoriales necesarios.
- Monitorizar la distancia a la situación óptima de calidad sensorial y establecer posibles acciones de mejora de la calidad de los productos.

ACREDITACIÓN

Nuestro servicio incluye la acreditación por ENAC de su panel de expertos en la norma ISO17025.

SERVICIO DE ASESORAMIENTO

En el caso de que ya se cuente con un panel, ponemos a su disposición nuestro servicio de asesoramiento para:

- Ayudarles a exprimir al máximo las posibilidades que su panel de expertos le brinda (asesoramiento en formación del panel / en los procedimientos adecuados de cata y análisis de resultados).
- Acreditar su panel según la certificación ISO17025.

David Pérez (dperez@silliker.es)

Dolors Santos (dsantos@silliker.es)

Departamento de Análisis Sensorial

Confianza • Fiabilidad • Prestigio • Innovación • Disponibilidad

www.silliker.es