



Iberia

Más seguridad.
Más valor.

Análisis de especificación ADN

Identificación genética rápida en su cadena de suministro.

Sus retos

La seguridad alimentaria es una de las prioridades de los consumidores, minoristas/retailers, empresas de catering y proveedores en todo el mundo. Noticias de actualidad como el escándalo de la carne de caballo, el brote E.coli en Europa y el miedo a los productos que contienen melamina en China ponen en tela de juicio la transparencia y responsabilidad en la cadena de suministro global. Los factores culturales, éticos y religiosos también muestran la importancia de identificar o prohibir ingredientes tales como la carne de perro, vaca, caballo o cerdo, así como los productos OGM (organismos modificados genéticamente). A medida que se ha ganado conciencia en los análisis alimentarios y los consumidores solicitan ensayos más precisos, el tratamiento de estos temas es cada vez más costoso y difícil de cumplir en plazos limitados, especialmente cuando los análisis y las auditorías los realizan diferentes proveedores.

¿Qué es un análisis de especificación ADN?

El análisis ADN descompone el producto para poder

ensayar el ADN de sus componentes con el fin de determinar sus orígenes. Como el ADN es una molécula bastante estable, un método basado en el ADN es recomendable para ensayar comida preparada para detectar la presencia de ingredientes inapropiados. El análisis ADN es el método preferido para ensayar semillas, materias primas e ingredientes. Los sistemas de detección basados en el ADN desarrollados recientemente pueden ensayar los ingredientes OMG, así como los patógenos transmitidos por los alimentos. Los ensayos ADN también se recomiendan para detectar especies, alérgenos y otros contaminantes en animales y plantas. La polimerasa en tiempo real (PCR) es el método elegido para un análisis de especificación ADN por su gran rapidez, especificidad y sensibilidad.

¿Por qué el análisis de especificación ADN es importante para su empresa?

Para una etiquetación apropiada, los fabricantes deben estar seguros de los ingredientes de sus productos alimentarios. Si lleva a cabo ensayos de ingredientes



además de garantizar la seguridad alimentaria, su empresa puede ganar la confianza del consumidor, una buena reputación y una mejor percepción de marca. Esto también es importante en la expansión a nuevos mercados que tienen unas restricciones alimentarias específicas, tales como la detección de cerdo en productos para la certificación Halal.

¿Cómo podemos ayudarle?

TÜV SÜD actúa como proveedor de servicios único para proteger toda su cadena de suministro. Contamos con la capacidad y la infraestructura de la más última tecnología para detectar y cuantificar diferentes tipos de ADN animal en productos alimentarios con un PCR a tiempo real. Con la obtención de resultados en un plazo corto de tiempo, el método PCR es rápido, muy sensible y ofrece unos resultados muy precisos y rigurosos a partir de una detección muy específica basada en la genética. Es especialmente útil en la detección de carne picada en comida preparada.

Servicio de análisis de especificación ADN

TÜV SÜD aprovecha la combinación de control de producto (análisis de ensayo) y control de sistema (auditorías) para proporcionar un análisis de especificación ADN. Podemos desarrollar un programa de análisis personalizado para cubrir las necesidades específicas de su empresa, incluyendo análisis adicionales fuera de los campos habituales y requisitos especiales para sus proveedores de materias primas. Nuestros expertos le aportan asistencia técnica para garantizar una interpretación correcta de los resultados de ensayo de alimentos y le ayudan a realizar las correcciones necesarias para eliminar las causas que provocan resultados de ensayo negativos.

Sus ventajas

- **Reduzca riesgos** – mediante comprobaciones y ensayos realizados por TÜV SÜD para evitar retiradas

de producto, escándalos alimentarios y cualquier otro incidente que dañe la imagen de marca de su empresa.

- **Ahorre tiempo y dinero** – con un proveedor de servicios único para todas sus necesidades en cuanto a ensayo alimentario, ganando así tiempo y mayor eficiencia en costes de ensayo y auditoría.
- **Obtenga soluciones completas** – mediante la selección de alrededor de 600 ensayos acreditados ofrecidos por TÜV SÜD.
- **Aprovéchese de un apoyo global** – a través de la red global de laboratorios modernos de TÜV SÜD que cubren tres continentes y nuestros equipos de expertos en todo el mundo.

¿Por qué TÜV SÜD?

Tras décadas de experiencia en ensayos alimentarios, TÜV SÜD tiene la infraestructura y los conocimientos para proporcionar soluciones rentables y rápidas para todas sus necesidades de ensayo alimentario. Contamos con expertos y laboratorios en los mercados clave, por lo que podemos apoyar sus operaciones globalmente.

TÜV SÜD es una entidad de certificación fiable externa con una sólida reputación en dar soluciones integrales en la mayor brevedad posible. Nuestros expertos participan en comités de normativas internacionales que elaboran las siguientes prácticas en normas de seguridad internacional, lo que les proporciona una gran perspectiva en seguridad. Ofrecemos un programa de ensayo de alimentos rápido, completo y transparente que cubre más de 600 ensayos acreditados a un precio competitivo.

Más seguridad. Más valor.

TÜV SÜD es un proveedor de soluciones de alta calidad, seguridad y sostenibilidad especializado en ensayos, inspección, auditoría, consultoría y formación. Con representación en más de 800 lugares en el mundo, TÜV SÜD cuenta con acreditaciones en Europa, América, Asia y Oriente Medio. Al ofrecer soluciones globales añadimos valor tangible a nuestros clientes.

Otros servicios

TÜV SÜD también presta los siguientes servicios:

- British Retail Consortium (BRC)
- Certificación FSSC 22000
- Sistema de certificación HACCP
- International Food Standard (IFS)
- Ensayos microbiológicos