



Iberia

Más seguridad.
Más valor.

Control de calidad del marisco y el pescado

Garantice la calidad y seguridad en toda la cadena de suministro.

Sus retos

La globalización de las cadenas y proveedores alimentarios ha aumentado la complejidad y los riesgos potenciales del negocio del marisco y el pescado. Los compradores internacionales en los diferentes mercados deben verificar que las remesas de marisco como las gambas o las langostas no han sufrido contaminación antibiótica o microbiológica, y además cumplir con los requisitos legales. También existe el riesgo del fraude del marisco y el pescado, es decir, que los ingredientes de los productos del mar sean reemplazados por productos más baratos. Como los fabricantes son responsables de los riesgos sanitarios y de los fraudes que puedan suscitar sus productos, necesitan asegurar la trazabilidad de las materias primas en la cadena de suministro. Los productores deberían cumplir con los requisitos de seguridad, calidad y conformidad social de los fabricantes.

¿Qué es el control de calidad del marisco y el pescado?

El control de calidad del marisco y el pescado abarca

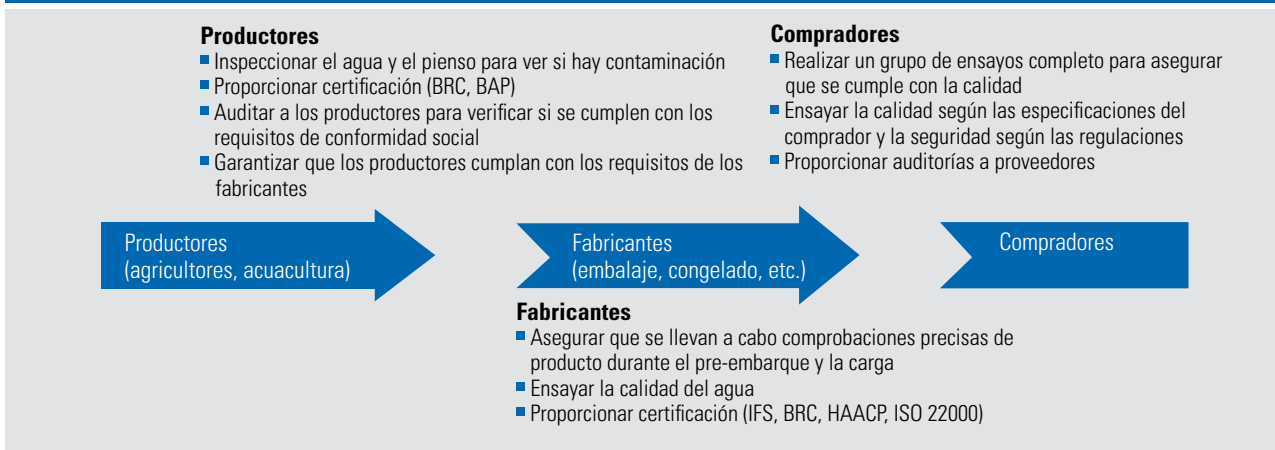
la gestión de calidad, seguridad y logística en toda la cadena de suministro. Incluye la auditoría, ensayo e inspección del producto en cada fase para verificar si cumple con los requisitos de seguridad y regulación. También previene el fraude mediante el análisis ADN para la identificación de especies.

¿Por qué el control de calidad del marisco y el pescado es importante para su empresa?

Los controles de calidad, seguridad e higiene son esenciales para gestionar el riesgo, mantener una buena imagen de marca y mejorar la confianza del cliente. La detección temprana de contaminación antibiótica o microbiológica reduce el riesgo de retiradas de producto y sanciones. El control de calidad de los productos del mar permite a fabricantes y proveedores alcanzar la conformidad legal necesaria para acceder a los mercados internacionales.

¿Cómo podemos ayudarle?

TÜV SÜD es un proveedor de calidad de los productos del mar. Nuestra red global de laboratorios de la más



alta tecnología le ayudará a conseguir trazabilidad de su cadena de suministro de productos del mar en todos los mercados clave. Le ayudamos a alcanzar un control de calidad completa en la cadena de suministro del marisco con soluciones personalizadas tales como los ensayos químicos y microbiológicos, análisis ADN, auditorías de fábrica e inspecciones de exportación. Ensayamos según las normas nacionales e internacionales, incluidas las de la UE, FDA en EEUU, Japón y China.

Análisis del control de calidad de los productos del mar

- **Análisis microbiológico**
 - Evaluación de niveles de higiene en marisco/pescado
 - Detección de bacterias y patógenos bacterianos incluido el recuento total de aerobios en placa, Escherichia coli, coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella, Vibrio parahaemolyticus
- **Análisis químico**
 - Residuos fungicidas (Verde malaquita por LC y/o LC-MS-MS)
 - Residuos antibióticos (Cloranfenicol por LC-MS-MS & técnicas de inmunoensayo de enzimas, Fluorquinolonas por detector de fluorescencia LC y/o LC-MS-MS, Metabolitos nitrofuranos por LC-MS-MS, Nitrofuranos por HPLC, Tetraciclinas por LC-MS-MS)
 - Contaminantes químicos (metales tóxicos, formaldehído, metilmercurio)
 - Indicadores de frescor (histaminas, indoles)
- **Análisis del ADN**
 - Identificación de especies de pescado
- **Inspección y auditoría del marisco**
 - Auditoría de la cadena de suministro de marisco y pescado e inspección de exportación

Sus ventajas

- **Gestione el riesgo** – reduciendo problemas de calidad y seguridad con ensayos independientes.
- **Aprovéchese de un apoyo global** – con nuestra red global de laboratorios de ensayo de marisco.
- **Acorte el tiempo de acceso al mercado** – mediante sistemas de proceso rutinario y un amplio conocimiento en las regulaciones.
- **Beneficiarse de nuestra experiencia** – al trabajar con un equipo de químicos y microbiólogos.

¿Por qué TÜV SÜD?

TÜV SÜD utiliza un enfoque integral en la gestión de calidad de los productos del mar. Nuestros expertos garantizan que dichos productos cumplan con las regulaciones y requisitos del fabricante en toda la cadena de suministro. Gestionamos la trazabilidad mediante una gama completa de servicios de control de calidad de los productos del mar en cada fase de la cadena de suministro. Contamos con una red global de expertos y laboratorios de ensayo acreditados para cubrir sus requisitos de calidad y seguridad.

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, cuenta con acreditaciones en Europa, América, Asia y Oriente Medio.

Otros servicios

- TÜV SÜD también presta los siguientes servicios:
- Cumplimiento social (PS)
 - Ensayos de packaging alimentario