

SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Soluciones para la cadena alimentaria



Aseguramiento Total de la Calidad para la Industria Alimentaria

Intertek es un proveedor líder en Aseguramiento Total de la Calidad para industrias en todo el mundo. A través de nuestra red de más de 1.000 laboratorios y oficinas en más de 100 países, el Grupo está redefiniendo la industria con nuestra propuesta de Aseguramiento Total de la Calidad. Vamos más allá del control físico de la calidad, para suministrar tranquilidad total a través de nuestras soluciones innovadoras y personalizadas de Aseguramiento, Pruebas, Inspección y Certificación, para las operaciones y cadenas de suministro de nuestros clientes. La experiencia de Intertek en Aseguramiento Total de la Calidad, entregada consistentemente, con precisión, constancia y pasión, permite a nuestros clientes avanzar con seguridad.



La inocuidad de materias primas y productos alimentarios es un tema de creciente interés. Las noticias relacionadas con la seguridad de los alimentos constituyen un asunto que ocupa los medios de comunicación internacionales y los consumidores desean estar cada vez más informados sobre los alimentos que ingieren.

La calidad de un producto alimentario no sólo se mide por la calidad de la materia prima o el procesado, sino también por el envasado, el almacenamiento y la distribución.

Con el objetivo de proteger la salud pública, la producción alimentaria está estrictamente regulada por legislación nacional e internacional. Adicionalmente, los productores deben cumplir con los estándares de la industria para poder operar satisfactoriamente en varios mercados internacionales.

Intertek, empresa líder en la provisión de soluciones de calidad y seguridad para la industria alimentaria global, puede ayudarle a alcanzar el cumplimiento, proteger su marca, mejorar la eficiencia y maximizar sus oportunidades de negocio, donde y cuando lo necesite.

Inspección

Como organismo de inspección independiente, Intertek ofrece servicios de inspección de cantidad y calidad, tanto en origen como en destino, para garantizar la conformidad de los productos y materias primas de acuerdo a los requisitos contractuales, especificaciones de producto de clientes y procedimientos de muestreo internacionalmente reconocidos.

Nuestros servicios incluyen:

- Inspección Final Aleatoria (FRI) de cantidad y calidad previa al envío.
- Supervisión de carga/envío (LS) de acuerdo con las especificaciones del sistema

Auditoría y Certificación

Intertek es organismo acreditado que ofrece un amplio rango de servicios de auditoría y certificación de acuerdo a estándares reconocidos internacionalmente. Nuestros expertos pueden guiarle a usted y a sus proveedores a través de los procedimientos necesarios para el cumplimiento de los requisitos de su industria y de esta forma, alcanzar el nivel de seguridad de producto requerido.

Fortalezca su producto, el valor de su marca y su ventaja competitiva con nuestro completo portafolio de auditorías y certificaciones independientes:

- ISO/FSCC 22000 - Food Safety Certification
- Global GAP
- HACCP
- GMP, GCP
- BRC Food
- IFS
- Auditorías a proveedores
- Pre-auditorías y auditorías internas
- Auditorías sociales y ambientales
- Otros





Análisis

Gracias al uso de métodos establecidos aceptados internacionalmente, los laboratorios acreditados de Intertek pueden ofrecerle servicios de análisis de productos alimentarios de acuerdo a especificaciones relacionadas con el aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria.

Analizamos tanto materias primas y productos alimentarios, así como alimentos para mascotas. Contamos con un amplio portafolio de análisis y ensayos en nuestra extensa red de laboratorios a nivel mundial:

- Parámetros de calidad y valores nutricionales
- Microbiología y patógenos
- Metales pesados
- Control de calidad y seguridad de alimentación animal
- Análisis sensorial

Capacitación

Los programas de formación de Intertek abordan una amplia gama de temas, son personalizados y pueden ser ofrecidos en sus instalaciones o en las oficinas de Intertek repartidas por todo el mundo. Operando a la vanguardia de los desarrollos normativos locales e internacionales y de los requisitos de cumplimiento legal y de los clientes, así como las buenas prácticas de fabricación y cumplimiento legal. Nuestros expertos cuentan con la experiencia suficiente para asegurar que el personal de su empresa, así como el equipo de dirección, estén al día de temas clave relacionados con el cumplimiento normativo, conocimientos técnicos y mucho más.

Test Description	Test Method	Test Performed				Lácteos			Aguas			Hisopado de superficies	Control de línea de alimentos (Restaurantes, hoteles, hospitales)	Vida útil Esterilidad comercial	
		Cárnicos	Cacao	Suelos	Jugos	Leche pasteurizada	Queso	Yogurth	Agua natural	Agua residual	Agua de consumo				
Cloruro de sodio (Sal)	INEN 468		•	•											
Grasas	INEN 466		•	•											
Fibra	INEN		•												
Cenizas	INEN 467		•	•											
Humedad	INEN 464		•	•											
Glicomacropéptidos	INEN					•		•							
Caroteno y Vitamina A por HPLC	ILT					•									
Densidad relativa	INEN 35					•									
Hidrocarburos Aromaticos Policiclicos HAP's	ILT	•		•						•					
Hierro	AOAC/INEN	•		•	•	•	•	•	•	•	•				
Potasio	AOAC/INEN	•			•					•	•	•			
Cobre	AOAC/INEN	•			•					•	•	•			
Sodio	AOAC/INEN	•			•					•	•	•			
Fósforo	AOAC/INEN	•		•	•					•	•	•			
Zinc	AOAC/INEN	•		•	•					•	•	•			
Mercurio	AOAC/INEN	•			•					•	•	•			
Plomo	AOAC/INEN	•			•					•	•	•			
Cromo	AOAC/INEN	•			•					•	•	•			
Arsenico	AOAC/INEN	•			•					•	•	•			
Cadmio	AOAC/INEN	•	•		•					•	•	•			
Calcio	AOAC/INEN	•			•	•	•	•	•	•	•	•			
pH	AOAC/INEN		•	•						•	•	•			
Conductividad	AOAC/INEN									•	•	•			
Tensoactivos	AOAC/INEN									•	•	•			
Cloro total	AOAC/INEN									•	•	•			
Cloro libre	AOAC/INEN									•	•	•			
Sulfatos	AOAC/INEN									•	•	•			
Nitratos	AOAC/INEN									•	•	•			
Nitritos	AOAC/INEN									•	•	•			
Aceites y grasas	AOAC/INEN									•	•	•			
Nitrogeno Amoniacal	AOAC/INEN									•	•	•			
Cloruros	AOAC/INEN									•	•	•			
Fluoruros	AOAC/INEN									•	•	•			
Color	AOAC/INEN									•	•	•			
Manganeso	AOAC/INEN									•	•	•			
Turbiedad	AOAC/INEN									•	•	•			
Solidos Totales Disueltos	AOAC/INEN									•	•	•			
Solidos Suspendidos	AOAC/INEN									•	•	•			
Demanda Química de Oxigeno	AOAC/INEN									•	•	•			
Demanda Bioquímica de Oxigeno	AOAC/INEN									•	•	•			
Aerobios mesófilos	ISO 4833-1	•			•	•	•	•							
Aerobios termófilos	ISO 4833-1	•			•	•	•	•							
Aerobios totales	ISO 4833-1	•			•	•	•	•							

Test Description	Test Method	Test Performed				Lácteos			Aguas			Control de línea de alimentos (Restaurantes, hoteles, hospitales)	Vida útil Esterilidad comercial	
		Cárnicos	Cacao	Suelos	Jugos	Leche pasteurizada	Queso	Yogurth	Agua natural	Agua residual	Agua de consumo			Hisopado de superficies
Aerobios rapid 24h	AOAC 2015.13	•			•	•	•	•				•	•	•
Coliformes Totales	ICSMF pág 135-145	•			•	•	•	•	•	•				
Coliformes Totales/fecales 24h	AOAC 991.14	•			•	•	•	•				•	•	•
Coliformes fecales	ICSMF pág 138	•			•	•	•	•	•	•				
E. coli 24h	AOAC 998.08	•			•	•	•	•				•	•	•
Escherichia coli	ISO 16649-2	•			•	•	•	•	•	•				
Enterobacterias	ISO 21528-2	•			•	•	•	•						
Enterobacterias 24h	AOAC 2003.01	•			•	•	•	•				•	•	•
Estafilococos aureus	ISO 6888-1	•			•	•	•	•						
Estafilococos aureus 24h	AOAC 2003.01	•			•	•	•	•				•	•	•
Mohos	ICSMF pág 166-167	•			•	•	•	•						
Levaduras	ICSMF pág 166-167	•			•	•	•	•						
Hongos	ICSMF pág 166-167	•			•	•	•	•						
Mohos y Levaduras rapid 48h	AOAC 2001.05	•			•	•	•	•						
Clostridium perfringens	ISO 7937	•			•	•	•	•						
Vibrio cholerae	ISO 11290-1	•			•	•	•	•						
Listeria spp.	ISO 11290-1	•			•	•	•	•						

*Contáctenos si necesita otros análisis no listados en este documento.



 infolatam@intertek.com

 intertek.com/food