



Análisis en Lácteos y Derivados

Garantizamos estándares de alta calidad en análisis para lácteos y derivados

En toda la cadena producción-consumo de la leche y sus derivados se debe dar la garantía de la seguridad alimentaria, por parte de los investigadores, productores e industriales hacia los clientes. Por lo que se deben realizar pruebas y análisis para medir la calidad de la leche y de sus derivados siendo así la manera de proteger al consumidor y obtener de forma constante, productos seguros para la salud y de calidad.

Calidad Garantizada:

Garantizamos la calidad y seguridad en sus productos y derivados con pruebas analíticas de elevado grado de competencia. Los resultados están acreditados bajo la norma **ISO 17025**, y cumplen con las exigencias de los mercados internacionales.

- Centros de Competencia con tecnología de última generación.
- Contactos locales para toda una red global.
- Resultados en tiempos óptimos.
- Alta capacidad para procesamiento de muestras.
- Acreditación de acuerdo a la normativa DIN EN ISO/IEC 17025:2017 o normativas locales análogas.
- Participación constante de pruebas inter laboratorios.
- Expertos autorizados para pruebas de control.

¿Por qué analizar en Agrorum?

- Representantes oficiales de los laboratorios Eurofins.
- Cartera única de servicios analíticos y pruebas complementarias.
- Laboratorios certificados y acreditados por múltiples organizaciones globales.
- Control de custodia de muestras desde la recepción hasta el envío al laboratorio de destino.
- Facturación local.
- Servicio al cliente 24/7.
- Interpretación de resultados y normas.
- Asesoría técnica especializada.
- Consultoría para la industria de alimentos.
- Su socio ideal a lo largo de toda la cadena de suministro.

Portafolio Analítico:

Análisis Fisicoquímicos

- Análisis físico-químico de leche y sus derivados
- pH y acidez
- Determinación de Composición Química en leche fluida de vaca. Parámetros Grasa, Proteína y Sólidos Totales.
- Determinación de Valor Peróxido en Grasa Láctea Anhidra.
- Composición de ácidos grasos, omega 3, CLA, isómeros cis/trans. Perfil de ácidos grasos libres.
- Estabilidad térmica en leche fluida y en leche en polvo
- Grasa libre
- Perfil lipídico
- Carbohidratos Totales
- Ceniza
- Humedad
- Antibióticos
- Aflatoxinas
- Plaguicidas
- Cloruros
- Metales pesados
- Informe técnico (Notificación Sanitaria)
- Información nutricional
- Ficha de estabilidad
- Lactosa
- Densidad relativa
- Acidez
- Lactosa
- Cloruro de sodio
- Estabilidad proteica
- Neutralizantes alcalinos
- Conservantes
- Adulterantes
- Grasa vegetal
- Fosfatasa
- Entre otros



Ecuador

 Av. San Jorge #205 y calle 2da. Oeste. Cdla. Kennedy

 (593-4) 2 690009

 (593) 96 713 1588

Sangolquí

 Av. Abdón Calderón 148 y Granados, Sector San Nicolás.

 (593-2) 3 3526733
 (593-2) 3 3526731

 (593) 96 914 5114



Lima - Perú

 Calle Enrique Encinas 284, Tercer piso Urb. Sta. Catalina, La Victoria.

 +51 1 7193283
 +51 1 7193288

 (+51) 942 173 140

Análisis Microbiológicos

- Recuento de Aerobios Mesófilos Totales
- Recuento de Coliformes totales
- Recuento de E. coli
- Recuento de Mohos y Levaduras
- Recuento de Enterobacterias
- Recuento de *Staphylococcus aureus*
- Recuento de células somáticas
- Detección de *Salmonella*
- Detección de *Listeria*
- Esterilidad comercial
- Identificación de microorganismos

Productos Analizados:

- Leche cruda.
- Leche fresca.
- Leche UHT (entera, deslactosada, semidescremada, descremada).
- Leche en polvo (entera, descremada).
- Leche evaporada (entera, semidescremada, descremada).
- Leche condensada (entera, semidescremada, descremada).
- Leches fermentadas (yogurt, yogurt en base a cultivos alternativos, leche acidófila, Kefir, Kumys).
- Leches fermentadas concentradas (Stragisto (Yogur colado), Labneh, Ymer e Ylette).
- Bebidas a base de leche fermentadas.
- Leche con fitoesteroles.
- Leche con Omega-3.
- Dulce de leche.
- Mezclas de leches.
- Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.
- Crema de leche (polvo, reconstituida, recombinada, preparadas, fermentada, acidificada, etc.).
- Suero en polvo.
- Caseína acida alimentaria.
- Caseinato alimentario.
- Caseína de cuajo alimentario.
- Queso (Fresco, Mozzarella, Cheddar, Emmental, Cottage, de suero etc.).
- Queso crema.
- Mantequilla.
- Helados.