

Extensão da Acreditação da CALSEG

A CALSEG mantém a acreditação para o serviço de amostragens e ensaios segundo a Norma NP EN ISO/IEC 17025. É a primeira empresa portuguesa acreditada para executar amostragens a cereais e seus derivados para alimentação humana pelo cumprimento da ISO 24333:2009, assim como a matérias-primas e produto acabado de alimentação animal – Regulamento UE N.º 691/2013. No laboratório executa ensaios a produtos agroalimentares e obteve a extensão da acreditação para os métodos internos de determinação de humidade por termo gravimetria, peso específico e índice de queda.

Alergénios

A presença de alergénios na matéria-prima e produtos alimentares é um assunto de preocupação constante. O Regulamento (UE) n.º 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, estabelece a obrigatoriedade da indicação dos ingredientes, auxiliares tecnológicos ou derivados de um produto que provoquem alergias ou intolerâncias. A ingestão indevida de alergénios pode causar alergia ou intolerância.

A **alergia alimentar** resulta de uma reação alérgica do sistema imunológico contra um determinado alimento considerado inofensivo para a maioria das pessoas. A **intolerância alimentar** é uma reação adversa ao alimento que não envolve o sistema imunológico, resulta de alterações ou distúrbios do metabolismo do alimento. As reações não têm o mesmo potencial de gravidade da resposta alérgica e os sintomas desenvolvem-se com maior frequência ao nível gastrointestinal. Os principais alergénios são o leite e derivados, ovo, crustáceos (mariscos e moluscos), peixe, amendoim e frutos de casca rija (por ex. noz, amêndoa, pistácio, pinhão), cereais com glúten (trigo, centeio, cevada), soja, sementes de mostarda e sésamo, aipo, tremoço.

Alergénios em cereais - Os cereais para alimentação humana podem estar contaminados com alergénios. A CALSEG executa ensaio de pesquisa de impurezas com a identificação de alergénios como soja e tremoço e das sementes de alergénios: mostarda, aipo, sésamo.

Amostragem no controlo oficial de micotoxinas

Para o controlo de micotoxinas deve ser seguido o REG. (CE) N. 401/2006 que estabelece os métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial dos teores de micotoxinas nos géneros alimentícios. Refere os métodos de amostragem para vários géneros com referência ao n.º de amostras elementares a retirar, o peso e frequência de acordo com as condições do lote.

Os produtos que abrange são: cereais e derivados de cereais; frutos secos; figos secos, amendoins e frutos de casca rija; especiarias, leite e produtos lácteos, fórmulas

para lactantes e transição; café, derivados, raiz de alcaçuz e estratos; sumos de fruta; produtos sólidos à base de maça; alimentos para bebés; óleos vegetais; suplementos alimentares; método a adotar no caso de lotes muito grandes ou amostragem não exequível.

São referidos os critérios aplicáveis à preparação das amostras e métodos de análise. Dado que a distribuição das micotoxinas é heterogénea as amostras devem ser preparadas e sobretudo homogeneizadas com o máximo cuidado.

Toxinas em Baby Food



As micotoxinas podem contaminar papas, cereais, sumos de fruta e farinhas que são utilizados na alimentação das crianças. Estas constituem um grupo vulnerável, pois ainda não têm o sistema imunitário completamente desenvolvido. Além disso, dado que a alimentação dos bebés é menos variada do que de um adulto, estes podem consumir repetidamente os mesmos produtos contaminados, levando a um efeito cumulativo no organismo.

A monitorização da Ocratoxina A (OTA) e Aflatoxina B1 por parte da indústria é fundamental para a garantia da qualidade destes produtos. A CALSEG faz a quantificação por método ELISA destas micotoxinas com níveis de deteção baixos em conformidade com os exigidos pela legislação para alimentos para crianças: LD para OTA 0,1 µg/kg e LD para a Aflatoxina B1 0,05 µg/kg.



calseg
INSPEÇÃO · AMOSTRAGEM · ENSAIOS

supporting
your world

Associado RELACRE N.º ADC 420
Acreditação IPAC - ISO 17025 L0699
GAFTA Member

Rua Gonçalves Zarco, 1129-B · Sala 110-112
4450-685 Leça da Palmeira – PORTUGAL

Tel./Fax +351 229 967 034 · Tlm. +351 935 861 022
calseg@calseg.pt

www.calseg.pt