

10 anos CALSEG

A CALSEG está de Parabéns pelos 10 anos de existência como empresa especializada na área agroalimentar. Ao longo do tempo as suas principais atividades foram-se alterando por forma a seguir as tendências do mercado e as necessidades dos clientes. Neste momento é composta por uma equipa jovem e especializada, sendo acreditada pelo IPAC segundo a Norma NP EN ISO/IEC 17025 – Requisitos gerais de competência para laboratórios de ensaio e calibração, para ensaios e amostragens.

Amostragem

Segurança e Boas Práticas a Montante da produção

Amostragem é um procedimento que requer método e equipamento adequado ao produto e às condições em que se realiza. É um ato que necessita de grande empenho e atenção, por isso deve ser executado por pessoas especializadas. A amostragem de matérias primas e a sua análise são

A amostragem de matérias primas e a sua análise são etapas cruciais para garantir a segurança dos produtos alimentares.

etapas cruciais para garantir a segurança dos produtos alimentares. Um rastreio eficaz do estado qualitativo dessas matérias evita problemas dentro da cadeia de produção e consequentes custos adicionais para a sua resolução. Para que a amostra final seja representativa, é necessário assegurar a correta execução durante todo o amostra entre a amostragem e a análise. A CALSEG efetua amostragens a Cereais e seus derivados para alimentação humana pela ISO 24333:2009 e a matérias primas e produto acabado de alimentação animal – Regulamento UE N.º 691/2013, ambas as amostragens estão acreditadas pelo IPAC.

Recente certificação GAFTA

A CALSEG recebeu o reconhecimento GAFTA - Grain and Feed Trade Association - para a categoria de SUPERINTENDÊNCIA.



O GAFTA é uma organização mundial que protege os interesses dos seus membros fornecendo apoio através de contratos e arbitragem, garantias comerciais, política comercial,

formação especializada e eventos networking.

Com mais de 1500 membros em 86 países, os membros GAFTA são bastante diversificados nas suas funções mas todos na área do comércio internacional de grãos, alimentos para animais, legumes e grãos de leguminosas e arroz.

Com este reconhecimento o trabalho de superintendência e/ou amostragem

Micotoxinas



Micotoxinas são substâncias químicas tóxicas produzidas por diferentes tipos de fungos, maioritariamente os géneros *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*. A presença de micotoxinas em alimentos e rações podem afetar a saúde humana e animal, pois eles podem causar diversos efeitos adversos para a saúde, tais como a indução de cancro e mutações genéticas, assim como distúrbios estrogénicos, gastrointestinais e renais. Algumas micotoxinas são também imunossupressores reduzindo a resistência a doenças infecciosas.

A CALSEG efetua ensaios de quantificação às seguintes micotoxinas:

- Aflatoxina Total
- Desoxivalenol
- Fumonisina B1+B2
- Ocratoxina A
- Zearalenona

Alergénio GLÚTEN



A CALSEG faz a quantificação do alergénio Glúten em produtos alimentares com um limite de quantificação de 5 mg/kg.

da CALSEG ganha maior credibilidade nacional e internacional.