



Estudios de vida comercial (Shelf life)

Laboratorio

- Química
- Microbiología

Análisis sensorial

- Consumidores
- Catadores expertos

Consultoría

- Reglamentaria
- Calidad y seguridad alimentaria
- Estudios y peritajes
- Solución de problemas

Food Science Center

- Estudios de vida comercial
- Validación de procesos
- Nuevos productos

Auditoría

Formación

HS019/8

SILLIKER
Ibérica

Longitudinal 8, 26. Mercabarna
08040 Barcelona
Tel. 932632454
E-MAIL: silliker.es@mxns.com

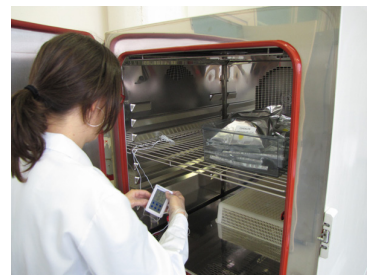
La vida comercial de un alimento es el periodo de tiempo durante el que un alimento mantiene la totalidad de sus atributos de calidad, conservado, transportado y manipulado respetando las instrucciones que figuran en su envase o embalaje.

Mandar al mercado un producto al que no se ha efectuado el oportuno estudio o validación de la vida comercial supone un riesgo para el valor de nuestra Marca y para las responsabilidades que debe afrontar nuestra empresa; y una decisión difícil de justificar cuando nos enfrentamos a una reclamación.

Los puntos 1 y 2 del art. 3 del REGLAMENTO CE 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, establecen que deben realizarse estudios de vida comercial para asegurar la ausencia de riesgos microbiológicos en determinados alimentos.

La Norma IFS, en los apartados desarrollo de productos (puntos 4.3.3 y 4.3.4) y análisis del producto (punto 5.6.8), enfatiza la importancia de establecer, estudiar y documentar la vida útil del alimento.

La Norma BRC (en el punto 5.1.3) dispone: Se deberán realizar ensayos de vida útil del producto mediante protocolos documentados que reflejen las condiciones durante el almacenamiento y la manipulación a lo largo de toda su vida útil. Los resultados deberán registrarse y conservarse, y deberán confirmar que se cumplen los criterios microbiológicos, químicos y organolépticos pertinentes.



Beneficios de disponer de un estudio de vida comercial

- Establecer la fecha de caducidad/consumo preferente.
- Informa de las condiciones de almacenamiento, transporte y manipulación que deben respetarse en el producto.
- Minimiza los costes de no calidad debidos al deterioro del producto en el mercado (retorno del producto alterado, pérdida de la imagen de la compañía, ...)
- Identificar qué puntos débiles presenta el producto, e introducir las modificaciones necesarias para alargar su vida comercial.

Identificación de microorganismos

- Challenge Test
- Estudios de alteraciones
- Estudios de vida comercial
- Validación de procesos
- Controles de esterilidad
- Estudios de retención de ingredientes en restauración
- Validación de PCCs
- Formación en microbiología de alimentos para no microbiólogos
- Análisis de microorganismos indicadores
- Análisis de microorganismos patógenos
- Microbiología alimentaria
- Microorganismos causantes de alteraciones
- Valoración de actividades bactericidas y fungicidas
- Validación de las declaraciones nutricionales, de salud o de vitaminas y minerales

HS019/8



Nuestras soluciones

Disponemos de los recursos, conocimiento y experiencia necesarios para la realización de los siguientes tipos de estudios.

Estudios de vida comercial directos

- Básico:
 - estudia la evolución de los atributos críticos de calidad del producto sobre una muestra representativa, expuesta a las peores condiciones a las que se puede enfrentar el producto (humedad, ciclos de temperatura, luz, ...).
- Challenge test:
 - estudia la evolución del o de los microorganismos críticos que previamente han sido inoculados en el producto a las dosis más desfavorables posibles.
- Estudio de defectos no homogéneamente distribuidos:
 - estudia la incidencia del defecto en cuestión, en varios lotes representativos del producto, después de ser almacenados en condiciones óptimas para la aparición del defecto.

Estudios de vida comercial secundaria

Informan sobre el periodo durante el cual el producto mantiene inalterados sus atributos de calidad, una vez el consumidor ha abierto el envase, respetando las instrucciones que figuran en el mismo.

Estudios de vida comercial acelerados

Sobreexponen el alimento a determinadas condiciones, con el objetivo de predecir la vida comercial en un periodo corto de tiempo.

Estudios de validación de la vida comercial

Se basa en evaluar el producto al final de su vida útil, tomando y controlando, de forma sistemática, las muestras almacenadas en la muestroteca. Este sistema permite validar la forma permanente, a lo largo del tiempo, la bondad de la vida comercial asignada al producto.

Estudios de tiempo de retención de ingredientes

Informan sobre el periodo durante el cual el producto mantiene inalterados sus atributos de calidad y seguridad alimentaria durante los periodos de retención en frío o en caliente, en armarios calientes, baños, expositores, etc.

Nuestros recursos y soluciones

Disponemos de equipos que reproducen las condiciones climáticas para el envejecimiento acelerado de sus productos de cualquier parte del mundo.

Les ofrecemos nuestra colaboración en el diseño y realización de estudios o validaciones de vida comercial, principal o secundaria, en todo tipo de productos alimentarios.

Anna Torrent · anna.torrent@mxns.com
Responsable Dpto. Innovación y Tecnología
María Trilla · maria.trilla@mxns.com
Técnico Responsable Dpto. Innovación y Tecnología

CONTACTO

Para más información contacte con silliker.es@mxns.com

PARA MÁS INFORMACIÓN

Visite nuestra web www.merieuxnutrisciences.es