



Dada la actual importancia en el control del contenido en gluten que pueden contener determinados alimentos, ANFACO-CECOPESCA ofrece una técnica para la **detección de gluten en todo tipo de alimentos, más rápida y económica.**

Hemos revisado nuestro procedimiento para mejorar la tarifa para esta analítica, ofreciendo a nuestros clientes **precios más económicos.** Estos precios se reducen todavía más en caso de que nos envíen las muestras agrupadas. Además hemos agilizado el tiempo del análisis permitiéndonos el compromiso de envío de resultados en un **periodo de 48 horas**, a partir del momento de la recepción de la muestra.

Como última aportación en el compromiso con la seguridad alimentaria, recientemente hemos **acreditado** dicha técnica por ENAC bajo la norma UNE EN ISO 17025 en nuestra última auditoría y hemos sido reconocido como **laboratorio autorizado por la FACE** (Federación de Asociaciones de Celiacos de España) según el alcance de la **Marca de garantía "Controlado por FACE"**.



Los laboratorios de CECOPESCA cuentan con la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) bajo la norma UNE EN ISO 17025, con números de expedientes 96/LE230 y 96/LE1440 y numerosos organismos e instituciones vinculadas a la administración dan validez a los ensayos realizados en este Centro Tecnológico.

El personal de CECOPESCA, conocedor de la importancia de un servicio ágil tanto para empresas como para las distintas agencias de la administración, se compromete a realizar este tipo de determinaciones en un periodo de 48 horas, desde la llegada de la muestra hasta el envío de los resultados al cliente.



Esta analítica está basada en un ensayo inmunoenzimático de tipo ELISA. El fundamento de estas técnicas es la utilización de anticuerpos específicos para distintas sustancias. En este caso, se utiliza el anticuerpo denominado "R5", dada su gran especificidad por las proteínas que componen el gluten. Esta técnica analítica ha sido propuesta para ser establecida para el control oficial, ya que permite detectar gluten en cantidades de hasta 5 ppm (partes por millón).

Las autoridades competentes españolas están trabajando en esta materia, con el objetivo de que los alimentos que no contienen gluten o que lo contienen por debajo de unos niveles, lo indiquen en su etiqueta. Esta medida tiene como objetivo el facilitar la identificación de los alimentos aptos para las personas afectadas por la enfermedad celíaca, caracterizada por una marcada intolerancia a determinados cereales (concretamente trigo, cebada, centeno y avena).

Con la reciente **acreditación** del análisis de **gluten** en alimentos, además de con la **agilidad** en el envío de los resultados, esperamos dar un servicio **útil** y de **calidad** a todos nuestros clientes.

La enfermedad celíaca es debida a que los citados cereales contienen una proteína que produce la destrucción de determinadas estructuras intestinales (las llamadas microvellosidades), llevando en último término a problemas de absorción de alimentos a nivel intestinal. La simple evitación de la ingesta de estos cereales por los celíacos, hace que puedan desarrollar una vida completamente normal, y que no tengan los mencionados problemas de absorción.

A stylized logo with the words "GLUTEN-FREE" in a bold, sans-serif font. The text is white with a blue outline and is set against a blue background that resembles a speech bubble or a ribbon shape.

Recogida de
muestras gratuita
dentro de Galicia

Solicítenos presupuesto en el **986 469 303** o **asesorlab@anfaco.es**

