



↳ Pacific Control

DIVISIÓN AGROALIMENTOS

Somos una organización con más de 11 años de experiencia y con calidad comprobada, empleamos tecnología de primera para satisfacer las necesidades de la industria y contamos con respaldo nacional e internacional, para así brindarles diferentes servicios en el rubro de agroalimentos.



*Your eyes
everywhere*

NUESTROS RECONOCIMIENTOS

*Acreditaciones, Certificaciones
Membresias y Links de Interes.*



SUPERINTENDENT



FOSFA
INTERNATIONAL



Nuestros Servicios

Ofrecemos servicios de **gestión de procesos, calidad y seguridad** de los productos alimenticios frescos y procesados, productos hidrobiológicos, productos transformados, alimentos para animales, entre otros.



ENSAYOS DE LABORATORIO

- Físico-sensoriales.
- Físico Químicos.
- Microbiológicos.
- Ácidos grasos, trans y colesterol.
- Determinación de vitaminas y minerales.
- Determinación de micronutrientes.
- Análisis de aditivos directos.
- Colorantes naturales y artificiales.
- Determinación de micotoxinas.
- Pruebas físicas (pH, viscosidad, granulometría).
- Estudio de vida útil en anaquel y acelerada.
- Migración específica de metales pesados.
- Organismo genéticamente modificado (GMO), Gluten Free.
- Pesticidas Organoclorados, Organofosforados cualitativo y cuantitativo.
- Análisis de Residuos de Antibióticos.
- Determinación de Acrilamida, Monómeros residuales.



CERTIFICACIÓN DE ENVASES

Certificamos que los alimentos no han sido adulterados. La presencia de información relacionada con inocuidad, preparación y valor nutricional. La presencia de información relacionada con la fecha y ubicación del fabricante.

Certificados:

- Certificado de inocuidad.
- Certificado de calidad.
- Certificado de análisis.



INSPECCIONES SEGURIDAD Y CALIDAD

Organismo de Inspección acreditado bajo los requisitos de la norma NTP ISO/IEC 17020:2012. Ayudamos a garantizar la seguridad de los productos, mejorar la calidad y mitigar los riesgos normativo.

- Inspección higiénico sanitaria / almacén de alimentos y bebidas.
- Inspección higiénico sanitaria / buenas prácticas de manufactura de restaurantes.
- Inspección higiénico sanitaria / planta de alimentos y bebidas.
- Inspección higiénico sanitaria / concesionarias de alimentos.
- Inspecciones de plantas y almacenes de alimentos para programas sociales.
- Muestreo de lote de alimentos a granel.
- Muestreo de lote de alimentos envasados.
- Muestreo de alimentos para programa sociales.
- Supervisión de embarque y llenado de contenedores.
- Validación del sistema HACCP.



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Certificación de productos.
- Certificado sanitario de exportación.
- Tramite de registro sanitario.
- Monitoreo ambiental.
- Monitoreo ocupacional.
- Muestreos.
- Saneamiento ambiental.
- Sello de conformidad libre de octógonos en alimentos.
- Sellos de conformidad.



Whatsapp:

 +1 (510) 369-0030

Teléfono:

 (+51) 1 660 2323

Página Web:

 www.Pacificcontrol.us



*Your eyes
ever/where*