



ALS Coffee

Expertos en el análisis
y control de calidad del café.

right solutions. right partner.

PRESENCIA DE ALS EN ESPAÑA Y PORTUGAL



Con presencia internacional, ALS tiene en España y Portugal delegaciones cerca de cada industria para ofrecer de forma personalizada y profesional una solución a todas sus necesidades.

11+
Sites España

5+
Sites Portugal

LABORATORIO DE CAFÉ



Coffee Consulting se integra en ALS como su laboratorio de referencia en el análisis y control de calidad del café.

Prestamos servicio analítico y consultoría a la industria alimentaria y cadenas de distribución en el desarrollo de sus productos, control de calidad, análisis fisicoquímicos, auditorías, panel de consumidores, formación y evaluación sensorial, especializado en café, vino y todo tipo de bebidas.

Servicios destacados

- **Análisis** de cafés, vinos y bebidas espirituosas.
- **Análisis sensorial**, panel de expertos y panel de consumidores.
- **Cursos de catas** de café y de vino.
- **Centro de formación** para manipuladores de alimentos.

ALS COFFEE

Análisis y catas de cafés,
vinos y otras sustancias.



CONTROL ANALÍTICO Y CATA DE CAFÉS



ALS ofrece una gran experiencia en análisis de café: análisis fisicoquímicos y sensoriales, fichas técnicas de producto, control de calidad, mezcla (% arábica y robusta), evaluación comparativa global del producto dentro del mercado nacional, auditorías y control de proveedores, cata específica y cursos de evaluación en nuestro aula especializada, test de similitud o diferencia de productos con expertos o con consumidores.

ANÁLISIS DE CAFÉS		
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	OBJETIVO	MÉTODO DE ENSAYO
Humedad	Reglamentación TS de café.	Gravimetría (ISO 11294, ISO 6673).
Acidez	Calidad de café en taza.	Volumetría.
Cafeína	Reglamentación TS de café.	HPLC (ISO 20481).
Grado de tueste	Preferencia consumidores.	Colorimetría (Photovolt).
Sólidos Solubles	Reglamentación TS de café.	Gravimetría.
Rendimiento en cafetera express	Rendimiento tazas/kilo en cafetera.	Prueba de uso.
Dosis media por taza	Peso medio por taza en el hogar.	Gravimetría, prueba de uso.
Oxígeno interno	Tiempo de conservación y apariencia.	Analizador.
Vacío interno	Tiempo de conservación y apariencia.	Vacuómetro.
Densidad compactada	Apariencia y rendimiento express.	Densimetría.
Hermeticidad del envase	Tiempo de conservación y control de fugas.	Inmersión.
Cenizas	Reglamentación TS de café.	Incineración y gravimetría.
Granulometría molido	Cumplimiento de Ficha Técnica.	Tamizado.
Mermas de Tueste	Pérdida de peso en el tueste.	Gravimetría.
Peso neto	Reglamento de Pesos netos.	Gravimetría.
Apariencia visual del grano	Evaluación de calidad y Ficha Técnica.	Evaluación visual.
Evaluación del etiquetado	Cumplimiento de la legislación de etiquetado y ficha técnica.	Norma etiquetado.
Mezcla natural/torrefacto	Evaluación de calidad y Ficha Técnica.	Análisis sensorial.
Blend	Porcentaje de Arábicas y Robustas.	HPLC.
Análisis Organoléptico (Cata)	Evaluación sensorial del café.	Cata expertos y Panel de Consumidores.



CONTROL ANALÍTICO Y CATA DE CAFÉS



ANÁLISIS DE CAFÉS		
OTROS ANÁLISIS	OBJETIVO	MÉTODO DE ENSAYO
Análisis microbiológico del agua	RD 140/2003.	Varios.
Ocratoxina A	Reglamento (CE) 123/2005.	HPLC (ISO 14132).
Metales Pesados Cu, Pb y Zn	Evaluación de contaminantes.	Absorción Atómica.
Acrilamida	Reglamentación TS de café.	HPLC.
Benzopireno	Información.	HPLC.
Aflatoxina B1	Información.	HPLC.
Valor energético	Información.	Varios.
Azúcares: Fructosa, Xilosa y Glucosa	Información fraude.	HPLC..

Legislación aplicable:

Real Decreto 1676/2012 de 14 de diciembre por el que se aprueba la norma de calidad para el café.

Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio.

Norma General para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

Real Decreto 723/1988 de 24 de Junio.

Reglamento (CE) 123/2005 de 26 enero de 2005 respecto a la Ocratoxina-A.



CONTROL ANALÍTICO Y CATA DE VINO Y OTRAS BEBIDAS



Realizamos análisis de vinos y otras bebidas y llevamos a cabo catas dirigidas por Fructuoso Arranz, Ingeniero Químico y Master en Viticultura y Enología, con amplia experiencia en la cata y valoración de vinos, bebidas y cafés.

Servicios destacados

- **Análisis** sensorial.
- Confección de **fichas técnicas**.
- **Panel de consumidores**.

ANÁLISIS DE VINO Y OTRAS BEBIDAS			
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	MÉTODO DE ENSAYO	ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	MÉTODO DE ENSAYO
Acidez Total	Volumetría	Ocratoxina	HPLC
Acidez Volátil	Volumetría	pH	Potenciometría
Ácido Cítrico	Enzimático	Prueba de Estufa	Test de estabilización
Ácido Málico	Enzimático	Prueba de Frío	Test de estabilización
Azúcares Totales	Volumetría	Puntos de color (Intensidad / tonalidad)	Espectrofotometría
Cenizas	Gravimetría	Sulfuroso Libre	Volumetría
Densidad	Densimetría	Sulfuroso Total	Volumetría
Extracto Seco Total y No Reductor	Cálculo	Gérmenes Aerobios Totales	Recuento microbiológico
Graduación Alcohólica	Densimetría	Mohos	Recuento microbiológico
Hierro	Absorción atómica	Levaduras	Recuento microbiológico
Metales Pesados	HPLC	Revisión del etiquetado	Norma etiquetado
Metanol	HPLC	Análisis Organoléptico	Evaluación de Expertos



FORMACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS



ALS es entidad autorizada para la formación de manipuladores de alimentos, implantación del sistema APPCC y trazabilidad.

Somos expertos en evaluación organoléptica y adiestramiento sensorial, diseñamos cursos de catas de cafés y vinos a la medida de nuestros clientes que, partiendo de un entrenamiento en sabores básicos, aprenderán a distinguir los distintos aromas y a confeccionar las fichas técnicas de cata.

Expertos en:



Formación de
manipuladores de alimentos



Evaluación organoléptica
y adiestramiento sensorial

Autorizados para dar formación de manipulador de alimentos e implantar sistemas APPCC y trazabilidad.



¿hablamos?



<https://www.alsglobal.com>

HOSTELERÍA Y CADENAS DE DISTRIBUCIÓN ALIMENTICIA



Para el sector de hostelería y las cadenas de distribución alimenticia ofrecemos los siguientes servicios:



Análisis físicoquímico



Análisis sensorial



Fichas técnicas de producto



Manuales de calidad



Evaluación global comparativa de producto



Auditorías



Control de proveedores



Cursos de cata



Test de similaridad o diferencia de productos



Panel preferencia productos con consumidores



TOSTADORES E IMPORTADORES DE CAFÉ VERDE



Ofrecemos gran variedad de servicios analíticos para tostadores e importadores de café verde.

Servicios destacados

- Análisis físicoquímico
- Cafeína
- Color de tueste
- Humedad
- Sólidos solubles
- Cenizas
- Acidez
- Molienda
- Mermas de tueste
- Ocratoxina A
- Contenido en arabicas/robustas
- Oxígeno interno
- Vacío
- Rendimiento en cafetera express o cualquier otro de acuerdo a la Reglamentación
- Técnico Sanitaria de café
- Análisis sensorial completo (cata)
- Evaluación global del mercado o de la zona de influencia
- Análisis de café ecológico



Realizamos más de 15 servicios analíticos para tostadores e importadores de café verde.





LABORATORIO



Análisis
microbiológico



Análisis físico-químico
e instrumental



Biología
molecular



Análisis de
endotoxinas



Serología



Sensorial



Identificación de
microorganismos

CONSULTORÍA



Auditorías
de calidad



Implantación
de normas



Asesoría
técnica



Consultoría
de procesos



Control
de Legionella



Control
de plagas



Cursos
formativos



Análisis de riesgos
APPCC-HACCP



Medioambiente
y economía circular



NUESTRA PRESENCIAL GLOBAL



PIDE PRESUPUESTO A TU **LABORATORIO ALS** MÁS CERCANO

[VER MI LABORATORIO ALS](#)



70+
países

40+
años

350+
localizaciones

17,000+
empleados

40M+/año
muestras
procesadas



right solutions.
right partner.