

LISTERIA 2026

EL NUEVO ESTÁNDAR DE CONTROL EN ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR



A partir de julio de 2026, el Reglamento (UE) 2024/2895 refuerza los criterios microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo (RTE)

QUÉ CAMBIA REALMENTE

ANTERIOR

1. Asegurar **100 UFC/g** de *Listeria monocytogenes* durante la vida útil.
2. **No detectar en 25 g** de alimento preparado hasta salida de fábrica.

ACTUAL

- Mayor exigencia en punto 2.
Necesidad de asegurar *Listeria monocytogenes* **no detectada en 25 g durante toda la vida útil**



El control ya **no termina en planta** → debe mantenerse **durante toda la vida útil** hasta el momento de consumo



El RIESGO se activa en el proceso, no en el lineal

Puntos críticos en fábrica

- Equipos y superficies
- Loncheado y manipulación
- Contaminaciones cruzadas
- Ingredientes o matrices sensibles



Desafíos de la Listeria

- Puede crecer en refrigeración
- Tolera condiciones adversas, incluida la sal
- Puede formar biofilms persistentes

La estrategia: incorporar CONTROL desde la formulación

IMA-AC

Solución natural de origen fermentativo diseñada para ayudarte:



- Controlamos *Listeria monocytogenes*
- Reforzamos la seguridad microbiológica
- Extendemos su vida útil comercial
- Preservamos su perfil sensorial
- Facilitamos su aplicación en el proceso

- ✓ Termorresistente
- ✓ Hidrosoluble
- ✓ Formato polvo y líquido
- ✓ Clean Label
- ✓ Natural sin n°E

Más exigencia, Más CONTROL

- Revisión del APPCC
- Control microbiológico a lo largo de toda la cadena
- Refuerzo del muestreo y la validación
- Gestión activa y documentada de la vida útil



El COSTE de no anticiparse

- Incumplimiento normativo
- Retiradas y bloqueos de producto
- Deterioro reputacional
- Pérdida de confianza del cliente y del consumidor



Más que una solución, TU partner TÉCNICO de principio a fin

En 3A BIOTECH te acompañamos en cada fase del proceso



- Estudios de vida útil
- Challenge tests
- Visita técnica a planta
- Implementación en procesos
- Asesoramiento técnico y regulatorio



Contáctanos
info@tres-a.net



(+34) 968 839 004

Síguenos en RRSS

