

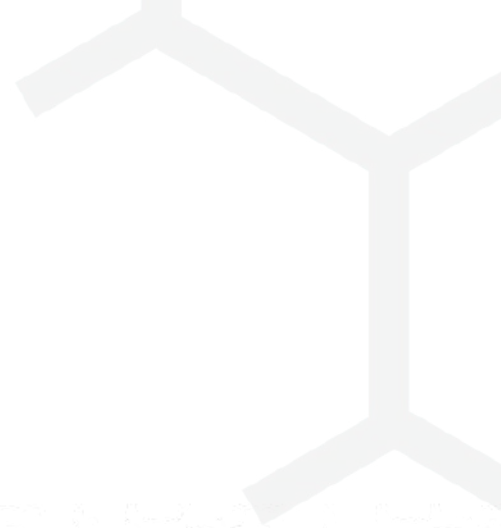
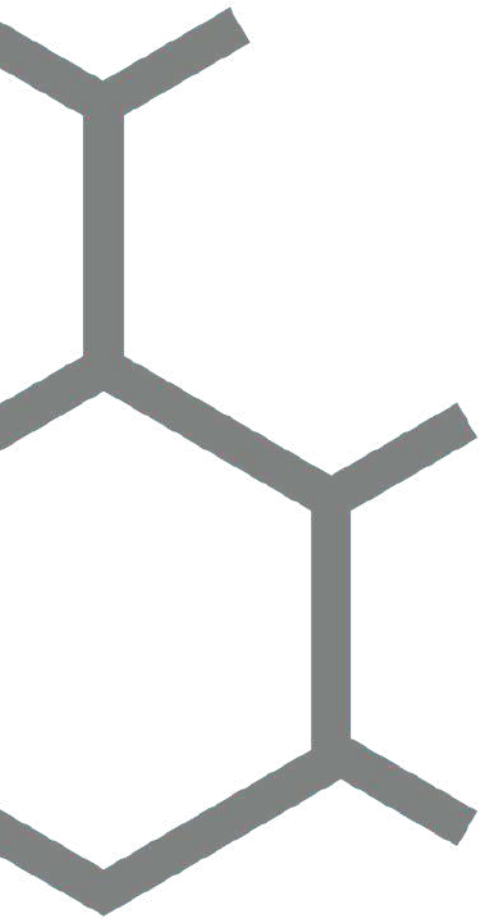


CCV



Catalogo general de Alimentos y Bebidas





Análisis Composicional





ANÁLISIS COMPOSICIONAL - PROXIMAL



ANALIZADOR DE HUMEDAD EN GRANOS AQUAMATIC 5200

Analizador de humedad de alta frecuencia con tecnología 150 MHz y algoritmo UGMA aprobada por la USDA, que provee una exactitud superior en relación a instrumentos basados en radiofrecuencia. Analice más de 50 tipos de granos de manera precisa y obteniendo resultados en 10 segundos para humedad, temperatura y peso hectolitro.



ANALIZADORES NIR DE GRANOS Y HARINAS INFRAMATIC 8800, 9500 Y 9520

Analizador infrarrojo NIR para el análisis de granos y harinas. Un instrumento exacto, estable en el tiempo, robusto y preciso para su aplicación. Permite el análisis de variedad de granos y harinas en tan solo 30 segundos y cuenta con una gran biblioteca de calibraciones basadas en métodos estándar internacionales (AACC, ICC, ISO).



ANALIZADOR FT-NIR 9700

Analizador FT-NIR preciso, confiable, robusto, con espectrómetro de tecnología patentada de Transformada de Fourier que le permitirá analizar en menos de 30 segundos diversas materias primas, productos intermedios y terminados a lo largo de su proceso para parámetros como proteína, grasa, aminoácidos, humedad, cenizas y más con la mayor precisión y repetibilidad.



ANÁLISIS COMPOSICIONAL - PROXIMAL

ANALIZADOR FT-IR PARA LECHE Y DERIVADOS LACTOSCOPE 300

Analizador FT-IR multicomponente para leche y derivados lácteos de baja viscosidad (hasta 45% de grasa), incluye parámetros como grasa, proteína, sólidos totales, lactosa y más; celda de medición con control de temperatura, limpieza automatizada, detección de adulterantes y rápido análisis obteniendo resultados en 45 segundos.



ANALIZADOR FT-IR PARA LECHE Y DERIVADOS LACTOSCOPE FT-A

Analizador FT-IR multicomponente para leche y derivados lácteos de baja y alta viscosidad (con hasta 55% de grasa) como leche, yogurt, bases para helado, suero, crema y más; celda de medición con control de temperatura, limpieza automatizada, análisis de 120 muestras por hora, detección de adulterantes y rápido análisis (30 segundos.)



ANALIZADOR NIR DA 7250

Análisis por infrarrojo cercano (NIR) multicomponente para granos, harinas, lácteos, cárnicos y más. instrumento robusto para análisis composicional (humedad, grasa, proteína, cenizas y más) en tan solo 10 segundos de sólidos, semisólidos y líquidos sin acondicionamiento, análisis en planta y en laboratorio de manera precisa.



ANALIZADOR NIR EN LÍNEA DA 7350 Y DA 7440

Analizador NIR de medición en línea. Análisis de manera continua directamente en la línea de producción para variedad de tipos de muestras como polvos, granos, pellets y pastas; monitoreo y control de parámetros composicionales críticos como humedad, proteína, grasa y más, en tiempo real.





ANÁLISIS COMPOSICIONAL - PRIMARIO



ANALIZADOR DE PROTEINA KJELDAHL

Unidades de digestión, destilación y titulación automáticas y semiautomáticas para cuantificación de proteína (método Kjeldahl). Optimice su tiempo al hacer uso de bibliotecas de métodos precargados, la adición automatizada de reactivos como ácido bórico, hidróxido de sodio y agua, la titulación automatizada y obtenga un resultado en tan solo 3-4 minutos con una reproducibilidad < 1%



ermes enabled



EXTRACTOR DE GRASA SER 158 - 6

Determinación de grasa semi-automática y automática 5 veces más rápida que el método tradicional: recuperación de solvente de más del 90% (condensadores de titanio patentados), ejecute el análisis con variedad de solventes, posiciones de calentamiento independientes, tecnología SolventXpress evitando el contacto con el solvente y análisis preciso con una reproducibilidad < 1%



ANÁLISIS COMPOSICIONAL - PRIMARIO

ANALIZADORES DE FIBRA CRUDA, DETERGENTE Y FRACCIONES



Determinación de fibra cruda y dietaria en relación a métodos oficiales de referencia ISO y AOAC como el método Weende (Fibra Cruda) y método Van Soest (Fibra detergente y fracciones). Este equipo le permite automatizar los pasos de digestión, lavado y filtración garantizándole plena consistencia en sus análisis y así mismo un método exacto y reproducible. Con una capacidad de análisis de hasta 36 muestras por día para análisis de fibra cruda y hasta 60 muestras para otros métodos, optimice el flujo de análisis de su laboratorio.

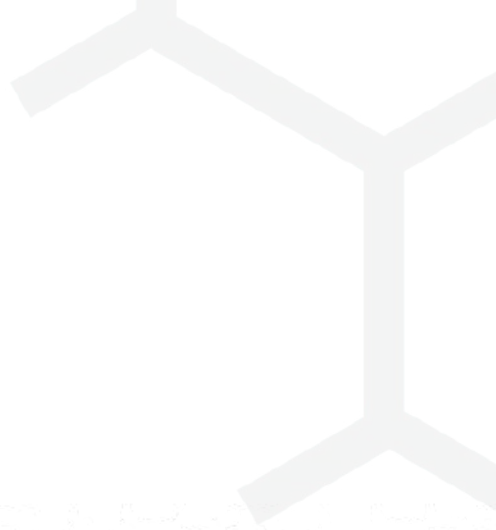
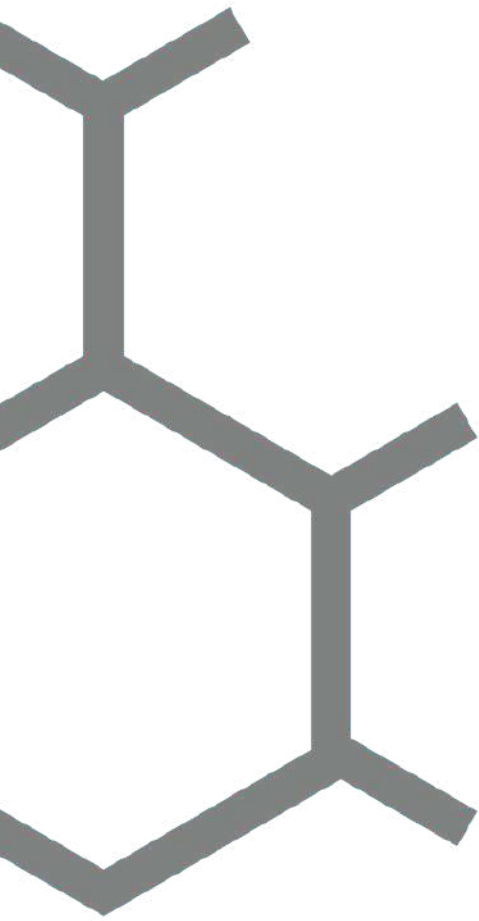


ANALIZADORES DE FIBRA DIETARIA



Digestión enzimática para el análisis de fibra dietaria de acuerdo a la normativa AOAC. Este digestor enzimático GDE ejecutará de manera confiable la serie de digestiones por medio de enzimas termoestables requeridas en esta metodología, pues su control de temperatura preciso y el agitador magnético integrado asegurarán la homogeneidad de la muestra mientras evita el sobrecalentamiento que podría comprometer el éxito de estas digestiones enzimáticas. Establezca el temporizador para gozar de los beneficios de un análisis desatendido en cualquier momento.





Análisis Funcional





ANÁLISIS FUNCIONAL



FALLING NUMBER 1000

El Falling Number es el estandar mundialmente aceptado para la detección de daño por germinación (actividad de alfa amilasa) en harinas y trigo y otros granos. Único instrumento validado para la ejecución de los métodos aprobados para esta determinación: AACC/No.56-81.03, ICC/No. 107/1, ISO/DIS 3093 y ASBC.



SISTEMA DE ANALISIS DE GLUTEN GLUTOMATIC 2000

Estandar mundial para la determinación de cantidad y calidad del gluten (húmedo y seco), lo que le permitirá mejorar la calidad de sus productos terminados al determinar que sus materias primas cumplan las especificaciones requeridas según sus objetivos. Rápido análisis, facil uso y análisis preciso.



VISCOSÍMETRO INTELIGENTE RVA 4500

Medición, monitoreo y verificación del desempeño de ingredientes en sus formulaciones. Mediante este innovador método usted podrá someter su muestra a diferentes perfiles de temperatura y esfuerzo que le permitirán evaluar el desempeño de ingredientes clave para su industria como lo pueden ser: almidones, agentes de textura, gelificantes, el reemplazo de ingredientes y más. Optimice sus productos existentes y desarrolle nuevos productos gracias a su función de Planta Piloto Miniatura.



ANÁLISIS FUNCIONAL / FISCOQUIMICO



REOMETRO DE MASA DOUGHLAB

Reómetro de masa con un brazo de mezclado en el plano Z y adición de agua automática, lo cual le permitirá realizar análisis farinograficos (absorción de agua, tiempo de desarrollo y otros parametros), mediante el control integrado de temperatura y energía; simule procesos de mezclado comercial y cree métodos personalizados según su necesidad. Su alto rango de toque le permite trabajar desde harina, semolina de trigo duro, mezclas para repostería hasta masas quebradizas como pasta, galletas cracker y más



MOLINOS DE LABORATORIO PARA PREPARACION DE MUESTRA

Molinos especializados según su necesidad de análisis:

- **De disco:** Molienda para análisis de humedad, pues su diseño y rapida molienda eliminan el generación de calor que puede generar alteraciones en esta determinación.
- **De martillo:** Molienda rápida obteniendo partículas finas y tamaños de particula homogéneos según su necesidad



ALCOTEST-RI - GRADUACION ALCOHOLICA SIN DESTILACIÓN

Método rápido para la determinación precisa de graduación alcohólica en variedad de bebidas alcohólicas y materias primas sin necesidad de destilaciones. Gracias a este sistema determine el grado alcohólico por densimetría y evalúe mediante el indice de refracción, el efecto de otros ingredientes en solución para una alta precisión



ANÁLISIS FUNCIONAL / FISICOQUIMICO

ANALIZADOR DE DENSIDAD - DDM

Determine de manera precisa la densidad de sus productos de interés para optimizar el uso de sus recursos y mejorar sus controles de calidad. Controle la temperatura de la muestra para un resultado mas preciso (0°C a 100°C), analice obteniendo una exactitud superior (0.000010 g/cm³), detecte efectivamente la presencia de burbujas en su muestra (VideoView™), elija el modo de carga horizontal o vertical según su necesidad y disponga de una biblioteca de métodos listos para el análisis.



REFRACTÓMETRO - J257

Determine el índice de refracción de variedad de materias primas en rango completo (0 a 100 Brix – 1,32 a 1,53 RI), con control de temperatura especializado (entre 15°C y 100°C), de fácil limpieza gracias a su prisma ultra plano que así mismo previene la contaminación cruzada entre muestra y es a prueba de rayones, cuenta con una precisión superior y medición rápida gracias al sistema Auto Measure.



POLARIMETROS/SACARIMETROS

Ofrecemos un amplio rango de polarímetros para el análisis desde una, dos y hasta seis longitudes de onda para la evaluación y caracterización de diversidad de compuestos ópticamente activos de gran relevancia en la industria. Tecnología de exactitud superior (0.0003° Rotación Óptica), con TempTrol (control de temperatura entre 10°C y 40°C), cumplimiento de normativa CFR 21 Parte 11 y gran robustez (cámara de muestra y celda de medición resistentes a sustancias tales como 6M HCl).



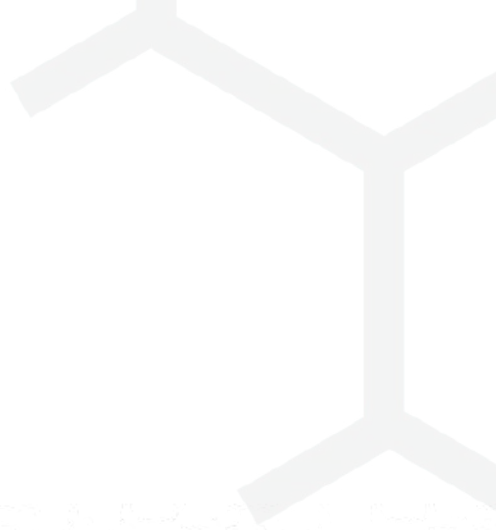
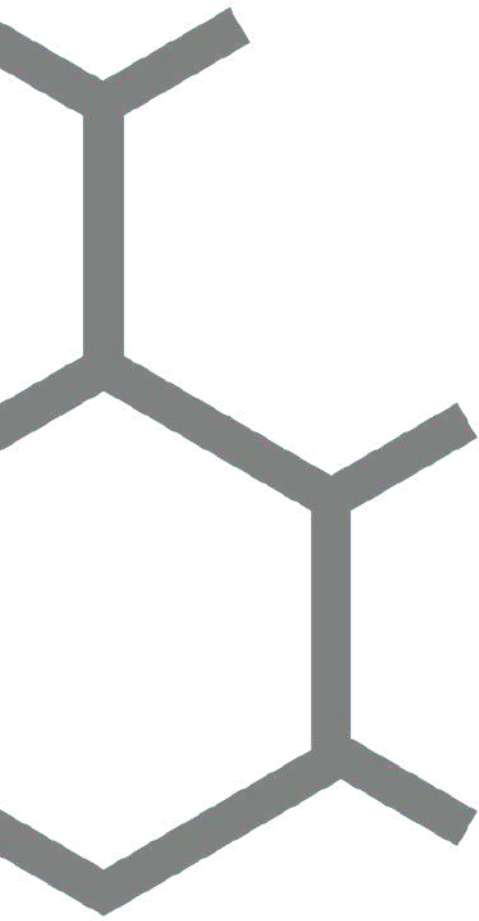


ANÁLISIS FUNCIONAL / FISICOQUIMICO

 DETERMINACION DE COLOR - PFXi / FX

Realice la determinación de color por medio de transmisión y reflectancia en variedad de matrices como aceites alimentarios, aceites industriales, combustible, sustancias químicas, farmacéuticas, alimentarias y más, gozando de una alta precisión, calidad y flexibilidad; esto gracias a la variedad de soluciones disponibles en el portafolio Lovibond. Tanto instrumentos como los materiales de referencia certificados ISO17025 cumplen con los métodos y estándares internacionales como ASTM, DIN, AOCS e ISO.





Análisis Inocuidad Alimentaria





ANÁLISIS INOCUIDAD ALIMENTARIA



ANÁLISIS DE MINERALES Y METÁLES

Análisis de metales y minerales mediante la técnica de espectroscopia atómica (ICP-MS, ICP-OES, AA) de manera efectiva y precisa.



UHPLC/HPLC LC 300

Detección de pesticidas y drogas veterinarias, aditivos, parámetros nutricionales, adulterantes, alérgenos y, etiquetado.



GC/ GCMS 2400

Detección de pesticidas, aditivos, parámetros nutricionales, adulterantes, fragancias y sabores, empaque primario, etiquetado.



FT- IR SPECTRUM TWO

Detección rápida de adulterantes a lo largo de la cadena de suministro

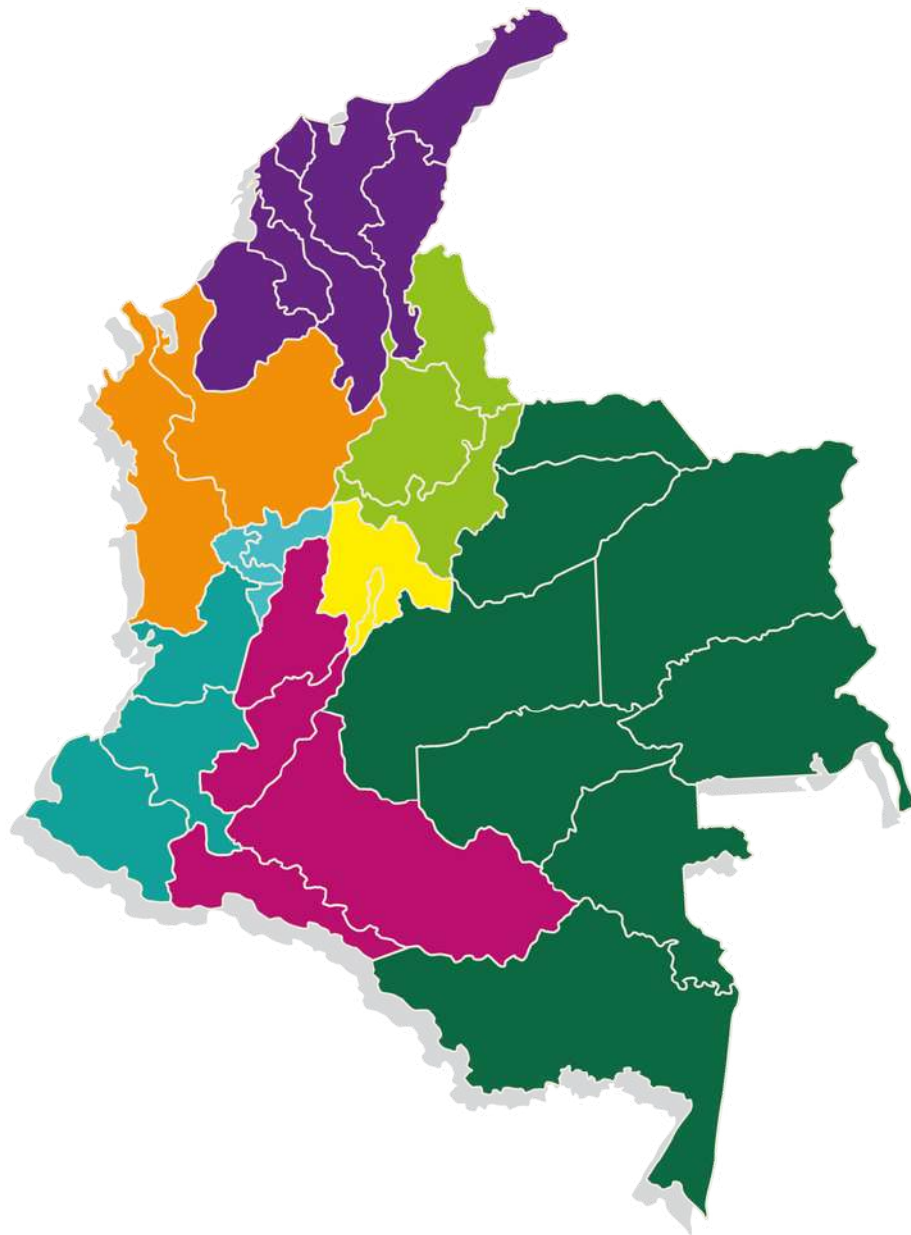


ANÁLISIS DE PESTICIDAS, ANTIBIÓTICOS, ADULTERANTES Y MICOTOXINAS

Sistemas de triple cuádruplo LC-MS/MS, trampa de iones Qtrap y espectrometría de masas de alta resolución HRMS QTOF para la detección y cuantificación de micotoxinas, pesticidas y antibióticos y análisis no dirigidos (desconocidos).



COBERTURA TERRITORIO NACIONAL



Zona Norte

Barranquilla, Cartagena, Santa Marta, Sincelejo, Montería
andryvelasquez@ccvgrupo.com
+57 313 3048240



Zona Oriental

Bucaramanga, Cúcuta, Tunja, Barrancabermeja
jessicacaro@ccvgrupo.com
+57 310 4580936



Zona Central Sur

Sur Av. El Dorado, Soacha, Funza, Mosquera, Madrid, Facatativá
luisrueda@ccvgrupo.com
+57 314 4243872



Zona Central Norte

Norte Av. El Dorado, Cota, Tenjo, Chía, Sopo, Cajicá, Tocancipá, Zipaquirá
silviarodriguez@ccvgrupo.com
+57 314 7359026



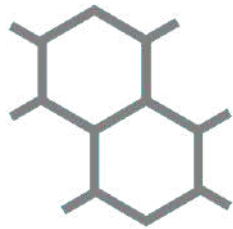
Zona Occidental y Eje Cafetero

Medellin, Manizales, Armenia, Pereira
andresmarquez@ccvgrupo.com
+57 314 3680611



Zona Sur Occidental

Cali, Pasto, Popayán, Cartago
elvialamprea@ccvgrupo.com
+57 314 6143166



CCV

Para conversar con nosotros, puede contactarnos a:



Ventas: ventas@ccvgrupo.com

Servicio: atencionalcliente@ccvgrupo.com



PBX: +601 7642216

Celular: 322 6831689



Página web: www.ccvgrupo.com