



Información sobre el producto

Fecha 02/2026



Cereulida en los alimentos

Un riesgo relevante para la salud que requiere una mayor atención en la producción y el análisis.

La cereulida es una toxina termoestable producida por determinados representantes del grupo *Bacillus cereus* («*B. cereus* emético»). *B. cereus* puede introducirse en los alimentos a través del polvo o de partículas del suelo. Debido a la formación de esporas durante el tratamiento térmico o a la formación de biopelículas en las instalaciones de producción, estas bacterias son especialmente resistentes y pueden establecerse de forma prolongada en el entorno productivo.

Si debido a un almacenamiento inadecuado vuelven a generarse condiciones favorables, las esporas pueden germinar, multiplicarse y, en su caso, producir cereulida.

Alimentos especialmente vulnerables

Son especialmente vulnerables los alimentos ricos en hidratos de carbono que han sido sometidos a tratamiento térmico, en particular:

- Arroz, pasta, postres lácteos
- Leche y productos lácteos



Tu Plus:



Método LC-MS/MS acreditado basado en la norma ISO 18465:2017



Límite de cuantificación muy bajo: 0,1 µg/kg (0,05 µg/kg para los preparados para lactantes)



Acreditado para alimentos y piensos



Plazo estándar de entrega: 7 días laborables



Análisis urgente disponible bajo solicitud



Atención personalizada y competente



Detección microbiológica de *B. cereus*



Condiciones óptimas para el crecimiento y la producción de toxina por *B. cereus*

- Temperaturas entre 10 °C y 40 °C (cepas tolerantes al frío ya a 4–6 °C)
- pH neutro (pH > 5)
- Valor aw medio a alto
- Baja concentración de sal
- Disponibilidad suficiente de nutrientes

En estos casos, y dependiendo del planteamiento, también puede resultar conveniente la detección directa de cereulida en el alimento para evaluar un posible riesgo para la salud.

Debe prestarse especial atención a los preparados para lactantes. También pueden encontrarse *B. cereus* eméticos en productos de leche en polvo. En estado seco, debido al bajo contenido de agua, no es posible la multiplicación en estas condiciones. Sin embargo, si el polvo se reconstituye y se mantiene varias horas a temperatura ambiente, puede producirse la proliferación bacteriana y la formación de cereulida.

Impacto en la salud

La cereulida no se inactiva mediante el calentamiento; ni siquiera la ebullición elimina la toxina. Tras la ingesta, pueden aparecer síntomas como náuseas y vómitos en un plazo de 0,5 a 6 horas («emético» = que provoca vómitos).

Por lo general, los síntomas remiten en un plazo de 24 horas. No obstante, en casos poco frecuentes con una elevada ingesta de toxina, pueden producirse daños orgánicos (hígado, riñones) e incluso desenlaces mortales.

Evaluación del riesgo

La **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** ha publicado, en el marco de una evaluación rápida del riesgo, una dosis aguda de **referencia (ARfD)** de **0,014 µg/kg** de **peso corporal** para **lactantes**.

Toda la información sin garantía. Este documento ha sido elaborado por AGROLAB GROUP con el máximo cuidado. Sin embargo, no asumimos ninguna responsabilidad.



Contacto:

Para cualquier consulta o aclaración, póngase en contacto con su responsable comercial regional. Puede encontrar a su interlocutor a través del buscador de contactos en www.agrolab.de. Estará encantado de asesorarle y de elaborar una oferta adaptada a sus necesidades.

AGROLAB ha implementado con éxito un método LC-MS/MS altamente sensible para la determinación de la toxina cereulida. Esto supone para usted un análisis acreditado para su control de calidad, aportando mayor seguridad y eficiencia.

En consecuencia, concentraciones de cereulida superiores a:

- 0,054 µg/l en preparados líquidos para lactantes reconstituidos, o
- 0,1 µg/l en preparados de continuación pueden superar el valor ARfD derivado.

Importancia para los operadores de empresas alimentarias

Para los operadores del sector alimentario son especialmente determinantes:

- los controles de materias primas,
- un diseño de procesos orientado al riesgo (p. ej., prevención de biopelículas),
- la correcta información al consumidor (instrucciones de preparación),
- así como, en caso necesario, la monitorización de la cereulida en el producto final, para minimizar los riesgos sanitarios y garantizar el cumplimiento seguro de los requisitos legales.

Atención personalizada y competente

Un gestor de clientes responsable y altamente cualificado en el laboratorio le asesora de forma confidencial y competente en todas las cuestiones relacionadas con su encargo y su producto.

También en caso de cuestiones complejas o requisitos específicos, estamos a su lado y desarrollamos conjuntamente una solución adecuada. Nuestros interlocutores regionales en el servicio externo estarán igualmente encantados de asesorarle sobre nuestra oferta de servicios



Siempre informado – con AGROLAB RADAR

Manténgase al día en el ámbito del análisis alimentario: AGROLAB RADAR le informa mensualmente sobre desarrollos relevantes, novedades regulatorias, tendencias en el análisis de residuos y contaminantes, así como temas técnicos actuales del sector. Información concisa, práctica y especialmente preparada para responsables del sector alimentario. **Regístrese gratuitamente en:** www.agrolab.com/es/radar