

## Un batido F1 de Herbalife pasa por 300 pruebas antes de llegar al consumidor

### [Multimedia](#)

**La empresa de nutrición recopila continuamente datos a lo largo de todo el proceso de producción y distribución, mediante pruebas y repeticiones, para asegurar el ajuste y la actualización de los productos, según sea necesario. Monitorización de cada paso del proceso, incluido el seguimiento de sus productos una vez que han salido del almacén, controlando la trazabilidad de estos a través de sus sistemas de distribución y pudiendo retirar productos de manera inmediata si se detectara alguna incidencia**

La industria alimentaria tiene el deber de someter sus productos a pruebas variadas para detectar toda clase de patógenos, ya que la presencia de estos, incluso en niveles muy bajos, en los alimentos destinados al consumo humano pueden poner en riesgo la salud humana. Herbalife es desde hace más de 40 años una empresa de nutrición orientada hacia la calidad y eficacia de sus productos. Desde el concepto hasta la viabilidad y desde el prototipo a la fórmula final, los productos Herbalife se someten a estrictos controles y pruebas que aseguran su calidad y responden a los que el consumidor demanda.

"La conceptualización de un producto comienza con un conocimiento único del mercado y de la ciencia nutricional. A partir de los descubrimientos científicos y las tendencias del mercado detectadas por nuestros investigadores de campo, fabricamos los productos que los consumidores quieren y demandan", comenta Gary Swanson, vicepresidente de Control de Calidad de Herbalife.

Desde plantaciones de té en China y de aloe en México, hasta cultivos de soja en EE. UU, Herbalife utiliza una cuidada selección de ingredientes de todo el mundo para desarrollar productos únicos. Cada ingrediente debe cumplir estrictas especificaciones, y para ello, los agricultores deben pasar por un riguroso proceso de selección que puede durar hasta un año y medio. Finalmente, una vez que superan el proceso, el ingrediente se somete a un análisis interno para confirmar que cumple con los estándares exigidos por la empresa.

**Fases de pruebas y repeticiones, clave para un óptimo control de calidad**

Los productos de Herbalife se someten a un riguroso proceso de control de calidad que incluyen pruebas y repeticiones en todas las etapas de la cadena de valor. Las estrictas fases de pruebas establecidas contienen a su vez otras múltiples pruebas, que incluyen comprobaciones de ingredientes específicos o verificaciones de productos acabados.

- **Abastecimiento estratégico:** Es la primera etapa del proceso. En ella se recolectan ingredientes y materias primas de origen, y en un pequeño número de casos Herbalife los planta, cultiva y cosecha internamente. Aquí es donde entra en juego la fase de pruebas 1, que asegura que los ingredientes cumplen o superan los requisitos GMP y Herbalife. Una vez que los ingredientes y las materias primas se secan, muelen y extraen para producir los materiales necesarios para la elaboración del producto, se lleva a cabo la fase de pruebas 2, con la finalidad de verificar y garantizar la calidad a través de la inspección, muestreo y pruebas químicas. Desde el momento en que llega un nuevo ingrediente de un proveedor, se somete a pruebas. No basta con que los proveedores proporcionen una certificación, hay que estar más que seguros de la calidad y el contenido de cada ingrediente. También se conservan muestras para repetir las pruebas y comprobar el contenido, tanto de los ingredientes individuales como de los productos acabados. Herbalife cumple en todo momento con los protocolos de acreditación ISO 17025, que se aplican específicamente a los laboratorios de control de calidad y constituyen la certificación más alta disponible.
- **Fabricación.-** En esta etapa, las materias primas se transforman en el producto propiamente dicho a través del pesaje, la mezcla y la compresión. La fase de pruebas 3 se lleva a cabo en este proceso para garantizar la consistencia en cada lote, la uniformidad de las mezclas, el grosor correcto, etc. Cuando el producto terminado se empaqueta, se etiqueta y se carga para su envío, la fase de pruebas 4 garantiza que el producto envasado cumple con las pautas reglamentarias para los niveles microbiológicos y las especificaciones de la etiqueta.
- **Almacenamiento y transporte.-** Los productos se transportan a los centros de distribución en su mercado previsto y en la fase 5 de pruebas, se extraen muestras de productos de lotes en los centros de distribución para garantizar que el embalaje esté debidamente etiquetado y sin daños, y que la integridad del producto permanezca intacta. Además del estricto régimen de pruebas y procesos de fabricación, Herbalife también es riguroso en la selección de los almacenes y en el almacenamiento de sus productos listos para ser distribuidos. Estos deben cumplir normas estrictas de higiene y limpieza, y ofrecer las condiciones adecuadas para el almacenamiento de los productos antes de su distribución, incluida la garantía de una temperatura de almacenamiento adecuada. Herbalife vigila cada paso del proceso, incluido el seguimiento de sus productos una vez que han salido del almacén, controlando la trazabilidad de los mismos a través de sus sistemas de distribución y pudiendo retirar productos de manera inmediata si hay algún problema. Una vez superadas todas estas pruebas, el producto ya se puede distribuir con total garantía.
- **Post-distribución.-** Las muestras retenidas de los productos Herbalife se conservan hasta tres años por si surgieran problemas que requiriesen volver a analizar esos productos.
- **Pruebas anuales.-** También se llevan a cabo pruebas aleatorias de lotes de ingredientes y productos anualmente para confirmar los resultados y las reclamaciones los fabricantes contratados.

"Las minuciosas y estrictas pruebas son la base de todo lo que hace Herbalife para garantizar la calidad de los productos y asegurar que cumplen con la normativa nacional de cada país", incide Swanson.

## Investigación y rigor científicos

Todos los productos Herbalife están respaldados por científicos, médicos y expertos en nutrición y salud, que prueban y desarrollan tanto los productos como las materias primas. El equipo interno de la empresa aporta una amplia y profunda experiencia tanto en el ámbito nutricional como en el farmacéutico, lo que garantiza que cuentan con los conocimientos adecuados para mantener los elevados estándares y rigurosos procesos.

Además de sus propios científicos internos, Herbalife cuenta con una serie de consejos consultivos formados por destacados expertos de todo el mundo en nutrición, ciencia y salud que les asesoran cuando es necesario.

La detección de patógenos y toma de muestras, un proceso también sostenible  
Ensayos de RT-PCR sostenibles, sí son posibles

Los controles de calidad conllevan el uso de bastante material desechable, además de kits, consumibles, reactivos y soluciones, materiales de prueba, cristalería, personal correctamente capacitado, equipos costosos y espacio de laboratorio.

Alineados con la sostenibilidad, Herbalife colabora con Invisible Sentinel, bioMerieux, Inc. y FoodChek Systems, para hacer de la detección de patógenos un proceso medio ambientalmente respetable. Han creado el ensayo de RT-PCR NutraPlex Pro, que reemplaza las múltiples pruebas necesarias hasta ahora por un único ensayo molecular de formato reducido. Utilizando un solo medio, tiempo y temperatura de enriquecimiento, plataforma y kit, se reduce el coste de los materiales, medios y residuos.

---