

**SUPPORTO TECNICO-SCIENTIFICO**

Team di biologi e tecnologi alimentari

**LABORATORI**

LCM Laboratorio Chimico Merceologico  
(CAMERA DI COMMERCIO E AGRICOLTURA)

CENTRO VESUVIANO ANALISI s.a.s.  
Analisi cliniche - alimentari - ambientali – medicina del lavoro

CHELAB s.r.l.

Analisi per industria - agricoltura – ambiente

**ANALISI ORGANOLETTICHE**

- definizione del profilo sensoriale del prodotto
- valutazione dell'influenza degli ingredienti, delle variabili di processo e del confezionamento sulle proprietà sensoriali del prodotto finito
- identificazione della shelf life sensoriale dei prodotti, cioè il periodo di tempo in cui gli alimenti presentano una modificazione delle proprietà sensoriali non percepibile
- saggio di Weibull
- Panel test

**IL SERVIZIO E' STRUTTURATO:**

- audit dei fornitori
- definizione dei parametri qualità
- piani di campionamento
- supporto per il miglioramento dei prodotti
- elaborazione ed assistenza nelle analisi di revisione
- ricerche bibliografiche specifiche
- supporto per le problematiche di idoneità alimentari dei materiali a contatto con gli alimenti
- realizzazione della tabella nutrizionale secondo quanto stabilito dal nuovo regolamento UE 1169/2011
- calcolo GDA = assunzioni giornaliere di riferimento, percentuale rispetto alle assunzioni di riferimento, dicitura supplementare "Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000kcal)

**ANALISI MICROBILIGHE**

*Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia Coli, Lieviti, Muffe, Lattobacilli, Stafilococchi coagulasi positiva, Pseudomonas aeruginosa, Aeromonas spp., Clostridi solfito riduttori, Listeria monocytogenes, Salmonella spp, Bacillus cereus.*

Valutando le stesse specie batteriche con diverse miscele di gas.

Dal punto di vista sanitario in tutti i campioni sono risultati assenti *Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Clostridi solfito-riduttori* e *Stafilococchi potenzialmente patogeni*. Gli altri parametri costantemente valutati sono conformi ai rigorosi parametri qualitativi ed igienici fissati dall'Azienda.

**ANALISI CHMICHE**

Sono stati valutati i limiti residuali massimi per i fitosanitari e di metalli pesanti quali: Arsenico, Cadmio, Mercurio, Piombo, Rame, Manganese, Zinco.

Valutazione assenza nitrati e nitriti secondo il REGOLAMENTO (UE) N. 1258/2011 DELLA COMMISSIONE del 2 dicembre 2011

**ESAMI ELOTTROCHIMICI**

Per ogni campione è stato determinato il pH con il metodo potenziometrico e l' $a_w$

**MODELLI PREDITTIVI**

Per valutare la shelf life sono stati utilizzati modelli matematici per predire la cinetica di crescita di alcuni patogeni, prevedendo anche interruzioni della catena del freddo, utilizzando il programma COMBASE.

L'eccellenza delle caratteristiche organolettiche e l'assenza di germi patogeni, valutati nella nostra ricerca, rappresentano il corretto legame tra sanità, igiene, tradizione e innovazione. Garanzia di tali risultati è la certificazione **ISO 9001/ UNI EN ISO 9001:2008** ottenuta dalla nostra Azienda che ha l'obiettivo di assicurare che il prodotto fornito dall'Azienda sia conforme ai requisiti specificati. Inoltre a seguito della revisione effettuata dal 18/09/2015 fino al 21/09/2015, DNV GL Business Assurance Italia srl ha rilevato che le attività di trattamento di Gestione Servizi Integrati Srl sono conformi ai requisiti stabiliti nel **Food IFS, versione 6**, al livello più alto, con un punteggio di 96,85%. I requisiti specificati sono definiti dalla norma come le aspettative esplicite ed implicite del Cliente.

**VALIDAZIONE DATI ANALITICI**

**VALIDAZIONE PROCESSO**

