

LIFEANALYTICS

FOOD

BROCHURE DI BUSINESS UNIT



I NUMERI DEL GRUPPO LIFEANALYTICS

1.200 collaboratori

campionamento
con copertura
nazionale **16** regioni
coperte
dai nostri
laboratori

750.000 campioni
analizzati
ogni anno

3.000 metodi
analitici

oltre **18.000** clienti
attivi

L'ORGANIZZAZIONE

Approcciamo il mercato con un'organizzazione verticale suddivisa in business unit perché operiamo in un mercato altamente specializzato che richiede competenze settoriali profonde.

Lifeanalytics EHS (Environment-Health-Safety)

Lifeanalytics Product Safety

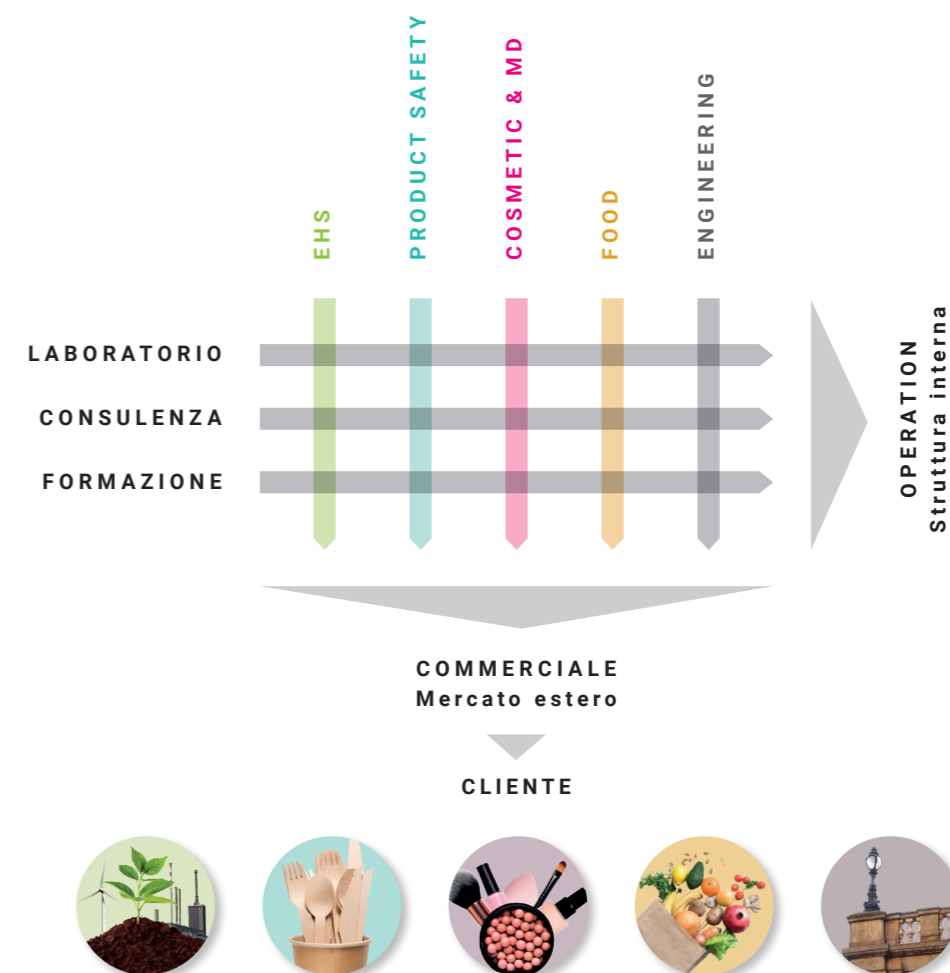
Lifeanalytics Cosmetic&Medical Device

Lifeanalytics Food

Lifeanalytics Engineering

Sosteniamo i nostri Clienti nell'interpretazione e nell'implementazione delle normative nazionali e internazionali in tema di **Sicurezza e Qualità** attraverso:

- **ANALISI DI LABORATORIO:** strutturata in competenza settoriale e laboratori di supporto operativo, ci permette di garantire il rispetto degli standard qualitativi e di tempistiche concordate;
- **CONSULENZA:** come servizio di supporto ai clienti nell'interpretazione e nella contestualizzazione dei dati analitici di laboratorio e come strumento di crescita e miglioramento delle organizzazioni;
- **FORMAZIONE:** i corsi di formazione sono in grado di garantire la sicurezza del tuo prodotto, aiutarti a proteggere la tua azienda da possibili rischi e sanzioni e rimanere aggiornato per mantenere la tua competitività sul mercato.



SERVIZI

EHS

LABORATORIO

Amianto
Fanghi, terreni, rifiuti
Acque
Emissioni in atmosfera
Qualità dell'aria
Analisi per il monitoraggio ambientale
Campionamento (anche accreditato)
Odori

CONSULENZA

Adempimento e valutazione dei rischi
Rischi fisici, chimici/cancerogeni
Camere bianche e igiene connessa
Igiene industriale
Permitting ambientale
Gestione rifiuti
Sistemi di gestione
Audit di conformità
Sostenibilità ambientale
Aggiornamento normativo

FORMAZIONE

PRODUCT SAFETY

LABORATORIO

Idoneità al contatto alimentare
Analisi Screening – NIAS
Analisi Sensoriali
Plastica Riciclata
Riciclabilità e separabilità
Biodegradabilità e Compostabilità
REACH e RoHS
Microplastiche
Analisi sui materiali

CONSULENZA

GMP
Standard Volontari
Audit – Gap Analysis
Aggiornamento Normativo
Dichiarazioni di Conformità

FORMAZIONE

COSMETIC & MEDICAL DEVICE

LABORATORIO

Analisi chimiche e fisiche
Analisi microbiologiche
Test in Vitro
Test Clinici
Studi di sicurezza
Studi di efficacia
Progetti di ricerca e sviluppo

CONSULENZA

Assistenza regolatoria
Documentazione tecnica secondo MDR
PIF e Relazione sulla sicurezza di prodotti cosmetici (CPSR)
Notifica elettronica centralizzata (CPNP)
Assistenza etichettatura
Valutazioni tossicologiche e farmacocinetiche
Valutazioni biologiche

FORMAZIONE

FOOD

LABORATORIO

Analisi Alimenti
Analisi Sensoriale
Analisi Nutrizionali
Analisi degli Odori Alimentari
Latte e derivati
Carne e derivati
Miele
Settore primario e ortofrutta
Analisi igiene alimentare
Analisi Mangimi e Feed
Challenge test

CONSULENZA

Verifica conformità etichettatura
Autocontrolli e sistemi HACCP
Audit e ispezioni
FSMA
Aggiornamento normativo

FORMAZIONE

ENGINEERING

LABORATORIO E CONSULENZA

Indagini strutturali
Prove non distruttive
Geotecnica
Geofisica
Tecnologia dei materiali moderni: acciai, calcestruzzi, legno e altri materiali
Tecnologia dei materiali antichi: beni architettonici e beni storico-artistici



Lifeanalytics Food

L'OFFERTA FOOD

Coinvolge, in modo trasversale, tutte le tipologie di Clienti in virtù degli obblighi normativi vigenti che richiedono analisi precise, supporto di consulenza e formazione costante su tematiche di sicurezza alimentare a supporto della qualità.

- **450.000** campioni analizzati
- **700** metodi analitici
- oltre **3.500** clienti attivi

Professionisti specializzati, strumentazione avanzata e servizi accreditati ci permettono di soddisfare le esigenze dei nostri clienti con analisi di laboratorio, consulenza e formazione per:

● IGIENE E SALUBRITÀ DELLE PRODUZIONI

Supportiamo le aziende in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti al fine di soddisfare i requisiti richiesti, definire e attuare le procedure basate sui principi del sistema HACCP per assicurare che i prodotti immessi sul mercato siano conformi alle normative vigenti e sicuri per il consumo umano.

● COMPOSIZIONE, QUALITÀ E GUSTO

Siamo a fianco dei nostri clienti nello studio di prodotti che non solo soddisfino standard di sicurezza alimentare, ma anche che siano apprezzati dai consumatori dal punto di vista sensoriale. Contribuiamo al mantenimento della qualità del prodotto sia con analisi chimiche e microbiologiche che consentono di stabilire i valori nutrizionali e la salubrità degli alimenti sia attraverso l'utilizzo di analisi sensoriali che forniscono informazioni dettagliate sul profilo sensoriale di un alimento permettendo di ottimizzare la sua formulazione.

● SICUREZZA ALIMENTARE

Affianchiamo le diverse realtà supportandole nella sicurezza dei prodotti alimentari attraverso l'identificazione e la gestione dei rischi – chimici, microbiologici e fisici affinché si immettano sul mercato alimenti sani, sicuri e privi di contaminanti. La formazione continua, l'implementazione di buone pratiche e il monitoraggio costante sono azioni chiave per un sistema di sicurezza alimentare efficace e una maggior tutela per i propri consumatori.



ALIMENTAZIONE UMANA

ANALISI DI LABORATORIO | CONSULENZA | FORMAZIONE



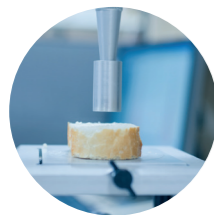
CARNE E DERIVATI

La **qualità** della carne è garantita da controlli di igiene e sanificazione nei luoghi di produzione, il monitoraggio da **rischi microbiologici** e **residui di farmaci** e il rispetto delle **normative** sulle temperature di conservazione e trasporto.



CEREALI E DERIVATI

Verificare la presenza di inquinanti, contaminanti, allergeni, OGM, tossine e attestarne l'autenticità sono solo alcuni dei servizi che i nostri esperti possono offrire. **Servizi di regolatorio e consulenza** completano le attività a supporto.



PASTE ALIMENTARI E PRODOTTI DA FORNO

Settori estremamente dinamici, con una crescente attenzione alla **salute** e alla **sostenibilità**. In Lifeanalytics ci poniamo a fianco di aziende operanti in questi mercati offrendo **servizi analitici, consulenziali e servizi sensoriali** dedicati.



SETTORE ITTICO

Le normative di settore sono in continuo aggiornamento a garanzia della qualità, sicurezza e sostenibilità. I nostri esperti offrono supporto mediante **soluzioni analitiche, consulenza e aggiornamento normativo** ai sensi del **Reg. CE n. 2406/96**.



BABY FOOD, NOVEL FOOD, INTEGRATORI ALIMENTARI

Offriamo un pacchetto di servizi analitici, sensoriali, di consulenza e formazione specificatamente indirizzate alle aziende operanti nel mercato del **Baby Food**, **Novel Food** e degli **Integratori alimentari**.



SPEZIE

È fondamentale garantire qualità e protezione da rischi **microbiologici** e contraffazione lungo tutta la filiera. I nostri esperti offrono servizi analitici a garanzia dell'**autenticità**, oltre che servizi dedicati per verificarne la qualità.



LATTE E DERIVATI

Operiamo a 360° nel **controllo dell'igiene e della qualità del latte e derivati** assistendo il cliente nell'ottimizzazione delle procedure di produzione, trasformazione, confezionamento e trasporto, prevedendo e risolvendo le criticità.



FRUTTA A GUSCIO E FRUTTA SECCA

Offriamo supporto per aziende che producono, trasformano, distribuiscono e commercializzano mediante servizi analitici, sensoriali e consulenziali al fine di garantire il rispetto di standard ai sensi dei **Reg. CE n. 852/2004** e **n. 1881/2006**.



OLIO, UOVA, CACAO E GRASSI ALIMENTARI

Nel mercato la qualità e salubrità dei grassi sono di primaria importanza e le aziende produttrici devono garantire la sicurezza e l'autenticità degli alimenti che immettono sul mercato in conformità al **Reg. CE n. 1924/2006**.



ORTOFRUTTA

La continua evoluzione della domanda e l'attenzione da parte del consumatore su **sicurezza** e **tracciabilità** hanno portato a un maggiore controllo, con lo scopo di tutelare la sicurezza dei consumatori e la competitività delle aziende.



MIELE E PRODOTTI DELL'APICOLTURA

Le api svolgono una funzione ecosistemica: sono fondamentali per salvaguardare l'**ambiente** e la **biodiversità**; stringenti sono le misure per proteggerle e per contrastare il commercio di miele contraffatto, come affermato dal **D.Lgs. n. 179/2004**.

ALIMENTAZIONE ANIMALE

ANALISI DI LABORATORIO | CONSULENZA | FORMAZIONE



ANIMALI DA REDDITO

La **composizione e l'omogeneità del feed influisce sulla qualità della carne degli animali destinati alla produzione alimentare** e sul **benessere degli stessi**. I nostri esperti potranno supportarti con servizi di analisi periodiche e consulenza personalizzata per rispettare le **norme e standard** di riferimento.



ANIMALI DA COMPAGNIA

I nostri specialisti offrono molteplici servizi di analisi di laboratorio e sensoriali, consulenza e formazione sui prodotti destinati agli animali domestici secondo **D.Lgs. n. 149/2004 e s.m.i.** e del **Reg. CE n. 183/2005 e s.m.i.**, con il fine di proteggere e salvaguardare la salute degli animali e tutelare il loro business.

STRUTTURE DI RIFERIMENTO FOOD

Floramio
Lifeanalytics®

Eurolab
Lifeanalytics®

Tecnal
Lifeanalytics®

Lifeanalytics
Firenze

Rocchi
Lifeanalytics®

Lifeanalytics
Oderzo

ITA
Lifeanalytics®

ALTRI SITI FOOD

Pensiamo e progettiamo globalmente, agiamo localmente. Le nostre strutture territoriali offrono al mercato ed ai distretti industriali, servizi di analisi di laboratorio, consulenza, formazione e campionamento.

- Angera
- Corciano
- Imperia
- Melzo
- Merone
- Ortona
- Padova
- Roma
- Sovizzo
- Verona

CERTIFICAZIONI

Tutti i laboratori del Gruppo Lifeanalytics sono sottoposti alle più severe verifiche standard di settore per dimostrare di operare in modo competente generando risultati validi.

Accreditamenti e certificazioni del Gruppo sulla Qualità:

- Accredito Accredia ISO/IEC 17025:2018
- Autocontrollo per industrie alimentari
- Certificazione ISO 9001: 2015
- Certificazione ISO 14001: 2015
- Certificazione ISO 45001: 2018
- Certificazione ISO 22000:2018
- Certificazione AIC
- Certificazione Analisi Latte e Derivati
- Certificazione Assobirra
- Certificazione BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren)
- Certificazione COOP Italia
- Certificazione Kraft Foods
- Certificazione MIPAAF
- Certificazione MIUR
- Certificazione QS
- Certificazione ULSS8
- GMP+
- Registro Fruit Monitoring
- FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España)
- Autocontrollo alimentare (HACCP)
- Certificazione Ministero della Salute - Analisi in ambito Piani Nazionali di Controllo Salmonellosi.
- Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale del Brasile – Controllo qualità e igiene del vino
- Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali – Export Giappone

Lifeanalytics
Food

VUOI RIMANERE SEMPRE AGGIORNATO?

SCANSIONA IL QR-CODE PER NON PERDERTI
I NOSTRI WEBINAR GRATUITI E ISCRIVERTI
ALLA NEWSLETTER!

Gli aggiornamenti normativi
e gli approfondimenti; le attività in corso,
le iniziative promozionali e formative...
scopri qui tutti gli appuntamenti!



Lifeanalytics 

ANALISI DI LABORATORIO | CONSULENZA | FORMAZIONE

Via Pezza Alta, 22
31046 Oderzo (TV)
P.IVA 14996171006 | C.F. 03670110265
T. +39 0422 1721991
www.lifeanalytics.it

follow us 