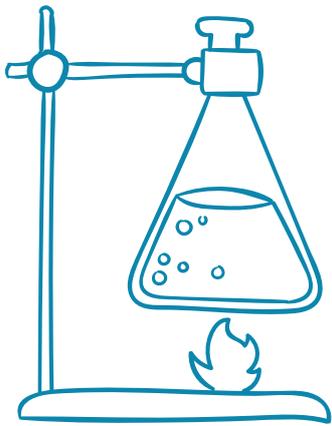
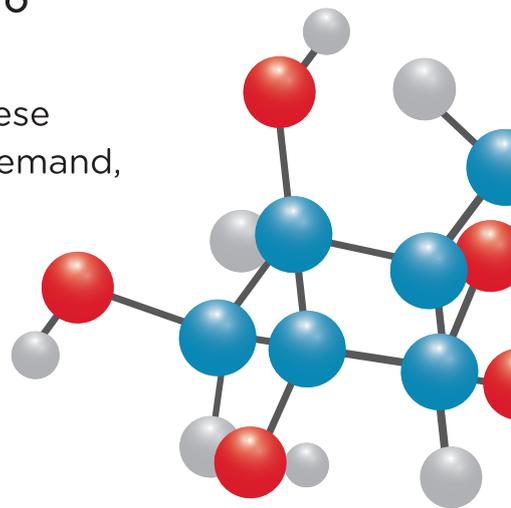


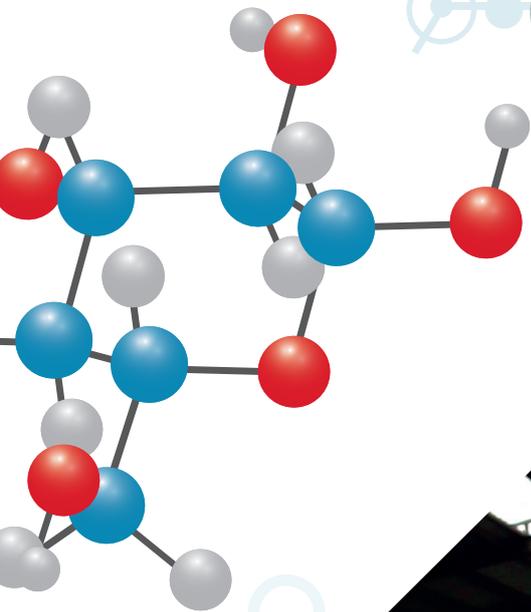
Servizi



INLAB SOLUTIONS offre servizi a 360°

È in grado di accompagnare le imprese attraverso una carta dei servizi on demand, personalizzabile ed estendibile per ogni specifica necessità.





- Analisi Chimica degli alimenti
- Analisi Microbiologiche degli alimenti
- Analisi Fisiche degli alimenti
- Analisi e consulenza per etichettatura
- Analisi sensoriali e ricerche
- Analisi MOCA (Imballi a contatto con gli alimenti)
- Stabilire e definire le shelf life dei prodotti
- Assicurazione di processi di produzione efficienti per produrre alimenti sicuri
- Verifica di conformità di prodotto



Consulenza

INLAB SOLUTIONS

offre supporto strategico

ai propri clienti operanti nella filiera alimentare, dallo sviluppo dei prodotti alla tracciabilità della filiera, dai controlli analitici, alla implementazione di sistemi di qualità e HACCP, contribuendo a scrivere e mettere in atto progetti sulla sostenibilità.



SVILUPPO PRODOTTI

Innovare ed ottimizzare prodotti alimentari, dalla fase di start up allo stadio di maturità con un continuo e costante miglioramento di ricetta ed esperienza. Definizione della shelf life, sicurezza del packaging ed impatto legato alla sostenibilità del prodotto.

PRODUZIONI

Definizioni dei piani di consulenza atti al campionamento durante tutte le fasi della filiera produttiva. Identificazione dei rischi e sviluppo delle azioni correttive e di contenimento per ogni singolo passaggio.

MERCATO

Valutazione delle conformità dei prodotti sul mercato mediante campionamento ed analisi.

RICERCA

Identificazione delle Shelf Life di prodotto e implementazione di attività migliorative per ottimizzare la sua stabilità.

TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA

Controllo delle filiere animali e agronomiche con predisposizione di audit e valutazione mediante personalizzazione e costruzione di check list personalizzate.

Verifica e controllo mediante audit dei fornitori di materie prime ed imballi. Forte specializzazione nel controllo dei vari attori "from farm to fork".
Mangimificio - Allevamento
Macello - Punto di vendita

ASSICURAZIONE QUALITÀ

Ideazione di tutti i processi di start up per piccole e medie imprese: definizione del piano di HACCP, scrittura dell'analisi del rischio, accompagnamento alla certificazione ISO 22000 e tutto quanto necessario per poter avvicinare attività produttive di qualità. Preparazione ed organizzazione degli audit e mantenimento delle certificazioni, definizione di procedure per la riduzione di prodotti non conformi del ciclo produttivo.

ETICHETTATURA E CONFORMITÀ AI REGOLAMENTI

Valutazione e customizzazione delle ricette, definizione delle etichette con analisi e per calcolo, dichiarazione degli allergeni. Attivazione della fase di start up dell'etichettatura del prodotto finito.



Sede Legale: Via Cuneo 38, 12033 Moretta (Cn)
Sede Operativa: Via Manta 30, 12033 Moretta (Cn)

info@inlabsolutions.it
www.inlabsolutions.it

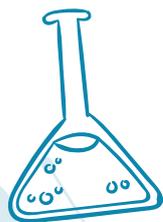
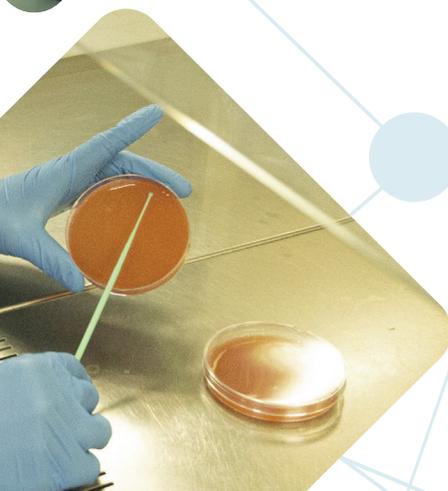
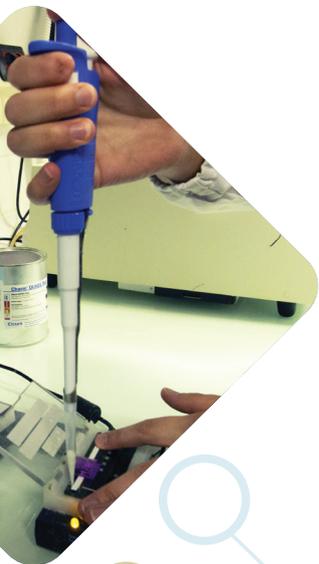
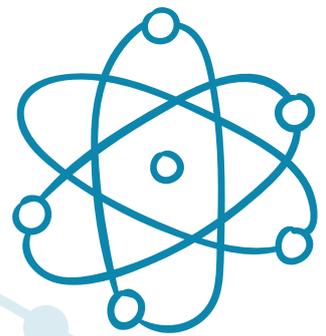
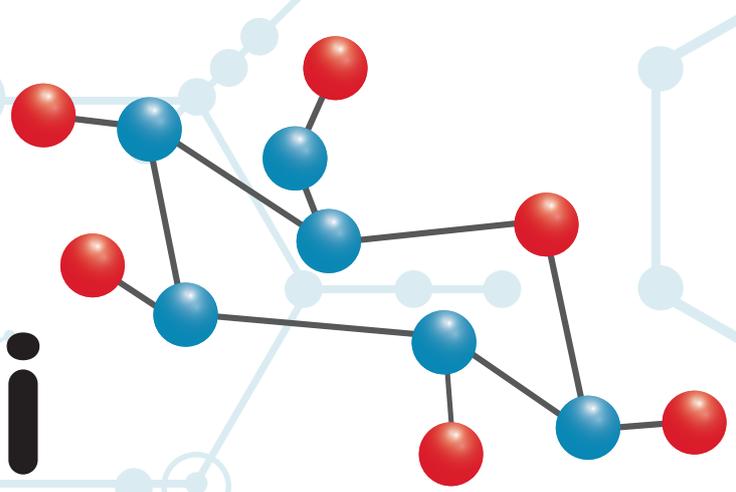
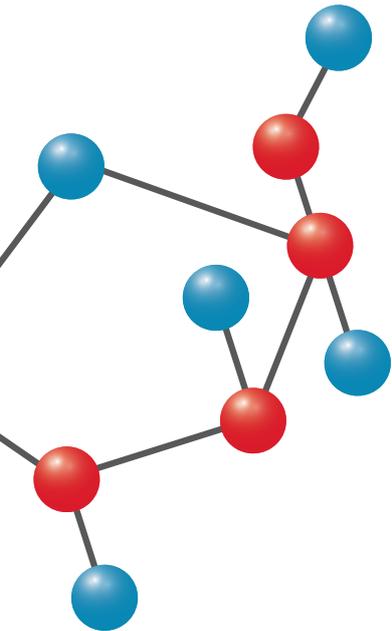
Analisi

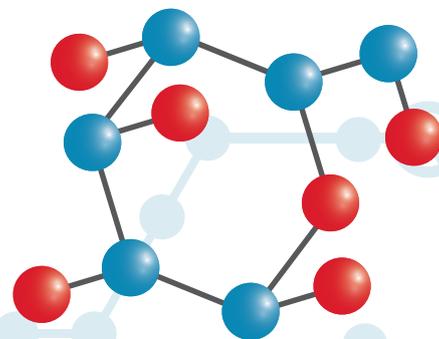
LABORATORIO CHIMICO

Le analisi sono dedicate alla valutazione delle conformità della ricetta, della definizione dell'etichettatura, della sicurezza alimentare e al rispetto delle normative.

Verifica di:

- Additivi
- Allergeni
- Contaminanti chimici (micotossine, metalli pesanti, antibiotici, pesticidi)
- Aromi
- Analisi nutrizionali
- Oli e Grassi
- Carboidrati
- Elementi minerali
- MOCA (analisi di materiali da imballaggio a contatto con gli alimenti con valutazione di migrazioni globali e specifiche)
- Analisi latte e prodotti lattiero caseari
- Analisi di composizione
- Indicatore di irrancidimento (acidità, perossidi)
- Profili acidi grassi (acidi grassi trans, colesterolo, acidi grassi omega)
- Profilo zuccheri
- Minerali
- Filth Test

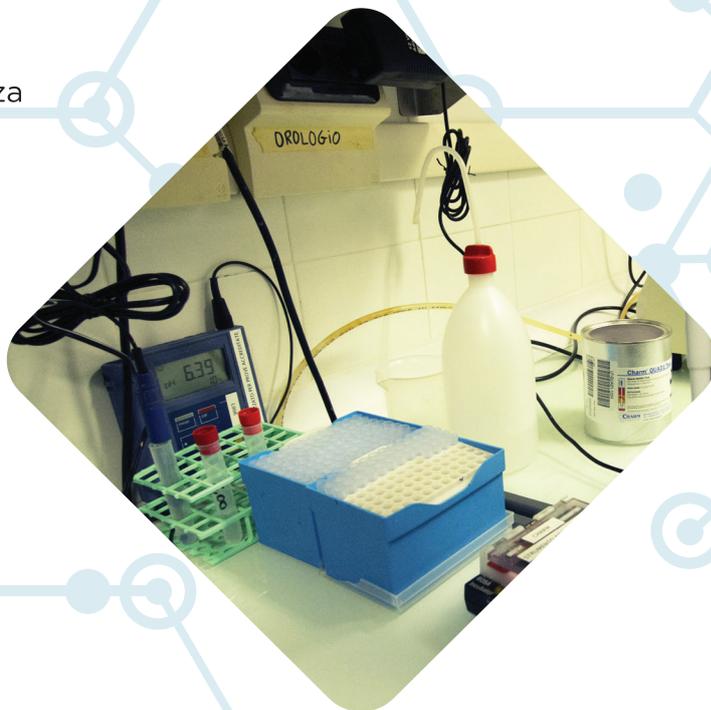




LABORATORIO MICROBIOLOGICO

La microbiologia, come strategica di sicurezza di un importante piano di analisi dedicato all'approfondimento alimentare.

- Microorganismi indicatori e industriali
- Patogeni con PCR
- Ambientali (aria, superfici e mani operatori)
- Microorganismi alteranti



LABORATORIO FISICO

- Valutazione della texture
- Reologia
- Granulometria



Retail

Per il mondo della Grande Distribuzione Organizzata, INLAB SOLUTIONS si propone come partner per accreditare e valorizzare la scelta di operatori industriali volti allo sviluppo della Marca Del Distributore

