

Conserve Alimentari



Ogni conserva racconta una stagione che non vuole finire, custodendo in se' il colore, il sapore e il valore del raccolto. Ma perché quel racconto resti autentico nel tempo, servono basi solide, dati che diano voce a sicurezza, qualità e trasparenza.

Dalla selezione della materia prima alla sterilizzazione, dalle ricette alle linee di confezionamento, analizzare ogni passaggio può fare la differenza: alterazioni, perdita di colore, fermentazioni, residui, non conformità di etichetta potrebbero mettere a rischio mesi di duro lavoro.

Solo l'analisi giusta, nel momento giusto, consente di prevenire reclami, valorizzare la filiera e garantire al consumatore un prodotto coerente, sicuro e riconoscibile.

Qui entra in gioco Labcam: i nostri metodi accreditati, strumenti affidabili e referti chiari, trasformano i numeri in decisioni operative, cucite su misura per ogni tipo di prodotto.

**Siamo sempre al tuo fianco,
in ogni momento del processo produttivo**

ANALISI

ANALISI PER LA VERIFICA MERCEOLOGICA:

pH, acidità totale, salinità, lipidi, protidi, glucidi, sale (valori nutrizionali).

ANALISI METALLI PESANTI:

Cadmio, piombo, mercurio, arsenico, nichel, rame, cromo e controllo migrazione da contenitori metallici e capsule.

ANALISI RESIDUI DI PESTICIDI:

Screening multiresiduale e conferme.

ANALISI MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale, coliformi, escherichia coli, lieviti e muffe, anaerobi solfito-riduttori (spore comprese), Bacillus cereus, Salmonella, Listeria.

ANALISI CONTAMINANTI ORGANICI:

Micotossine, idrocarburi policiclici aromatici (IPA), MOSH/MOAH, istamina, 3-monocloro - 1,2 - propandiolo (3-MCPD) e glicidil esteri, ecc.

ANALISI SENSORIALI E SHELF LIFE:

Analisi descrittive con panel addestrato, studi di stabilità a temperatura controllata e simulazioni di invecchiamento accelerato, definizione shelf-life reale in funzione del packaging e delle condizioni di conservazione.

ANALISI SU IMBALLAGGI E CONTATTO ALIMENTARE:

Migrazione globale e specifica (simulanti acquosi e oleosi), test su vetro, banda stagnata, pellicole e guarnizioni, verifica idoneità e compatibilità con il prodotto conservato.