

# Prodotti da forno

I prodotti a base di cereali, come pani, farine, biscotti, grissini e altre specialità da forno, rappresentano un pilastro della tradizione alimentare e della cultura gastronomica italiana. Frutto di competenze artigianali e di una costante evoluzione tecnologica, queste produzioni uniscono tradizione, gusto, qualità e genuinità.

**La cura nella selezione delle materie prime e nei processi di lavorazione assicura elevati standard di sicurezza e qualità alimentare, valorizzando un patrimonio produttivo che esprime identità, competenza e legame con il territorio.**



## Affronta le sfide del mercato con la sicurezza di avere al tuo fianco un partner solido e imparziale.

### ANALISI

#### **ANALISI MERCEOLOGICHE:**

Umidità, proteine, ceneri, filthtest, ecc.

#### **ANALISI MICROBIOLOGICHE (IGIENE, PATOGENI):**

Carica batterica aerobia totale, coliformi, escherichiacoli, *Listeria monocytogenes*, lieviti, muffe, *Salmonella* spp, ecc.

#### **ANALISI DEI RESIDUI DEI PRODOTTI FITOSANITARI:**

Multiresiduale, pesticidi acidi, glifosate, ecc.

#### **ANALISI DEI CONTAMINANTI INORGANICI:**

Metalli pesanti, cadmio, piombo, mercurio, nichel.

#### **ALLERGENI:**

Uovo, latte arachidi, soia, sesamo, senape, ecc.

#### **STUDI DI SHELF LIFE:**

Misura dei parametri chimici, microbiologici e sensoriali in condizioni accelerate, valutazione dell'utilizzo di packaging dedicato, ecc.

#### **CONTAMINANTI ORGANICI:**

Acilammide, idrocarburi policiclici aromatici, 3-monocloro -1,2 -propandiolo (3-MCPD) e glicidil esteri

#### **ANALISI DI MICOTOSSINE:**

AflatossineB &G, ocratossina, fumonisina B1/B2, tossina T2 e HT2, deossinivalenolo (DON), zearalenone (ZEA), ecc.

#### **ANALISI NUTRIZIONALI:**

Determinazione di grassi, proteine, zuccheri, carboidrati, vitamine e oligoelementi, ecc.

#### **CONSUMER TEST:**

Mediante progetto Bussola.