

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:

Acrilammide, 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.