

# 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**

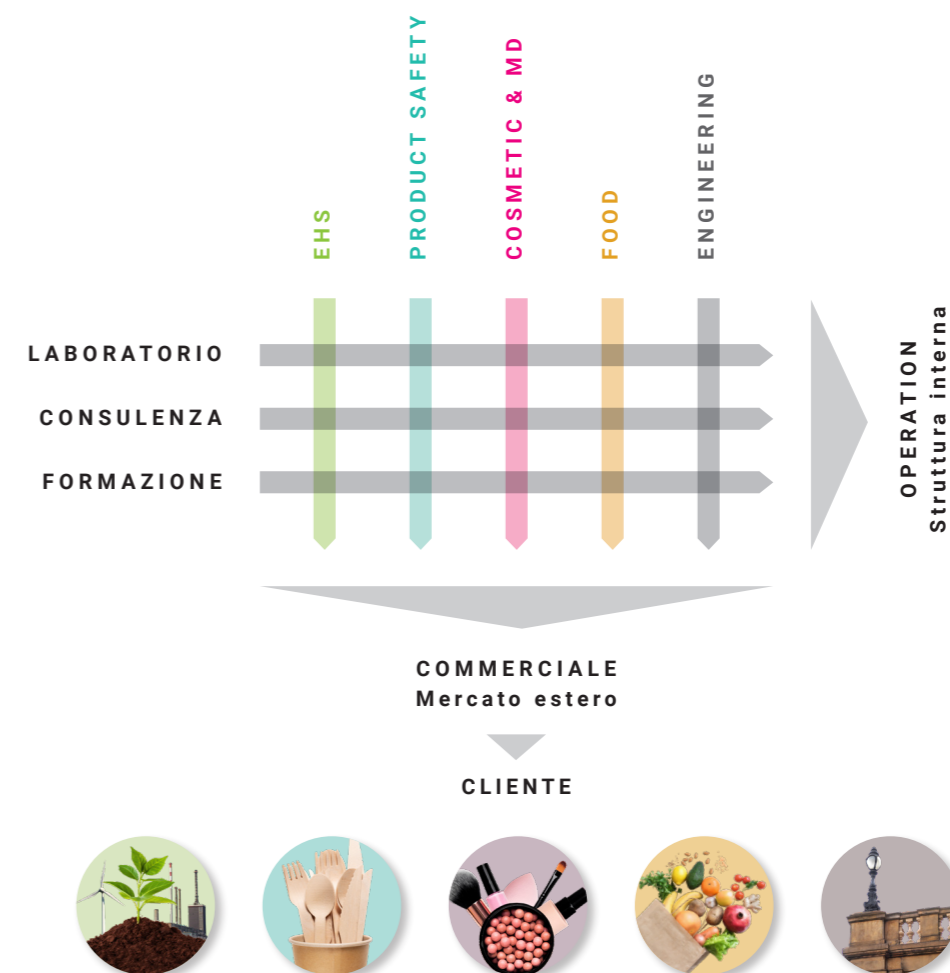
**Lifeanalytics Cosmetic&Medical Device**

**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 &amp; 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



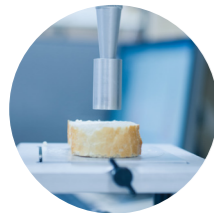
## CARNE E DERIVATI

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 con 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 aziendale.

## STRUTTURE DI RIFERIMENTO FOOD

**Floram**  
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:

- Accreditamento 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 promozionale 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](http://www.lifeanalytics.it)

follow us 