



## Certificazioni

Collaboriamo con primari enti di certificazioni del settore alimentare per assistere le aziende nell'applicazioni di norme volontarie quali ISO 9001:2008, ISO 22000, BRC, IFS, Certificazione di filiera, Certificazione di prodotto, Halal, Cosher, JAS, NOC, COR.



## Microbiologia classica accreditata

Alti standard di qualità e professionalità sono espressi nel laboratorio di microbiologia grazie all'uso di prove accreditate sull'acqua, sulle superifici e su matrici alimentari (Reg. CE 2073/2004).



## Microbiologia automatizzata

Il laboratorio microbiologico è dotato di tre sistemi di indagine microbiologica totalmente automatizzati:

- 1 MINIVIDAS
- 2 TEMPO
- 3 BAX DUPOINT

Il **MINIVIDAS** è impiegato per la ricerca di *Listeria monocitogenes*, *Salmonella*, *E. Coli* H0157. I metodi sono accreditati.

Il **TEMPO** è utilizzato per la Carica batterica a 30°C, Coliformi, *Escherichia Coli*, *Enterobacteriaceae*, *Staphilococco aureus*, Lieviti e muffe.

I sistemi permettono di ridurre drasticamente i tempi di analisi permettendo di avere risposte in appena 3 giorni. I metodi sono accreditati.

Il **BAX** è un sistema automatizzato per l'analisi in PCR è uno strumento analitico per replicare rapidamente un frammento di DNA mirato. In un giorno è possibile ricercare i seguenti microrganismi: *Listeria* spp, *L. monocitogenese*, *Salmonella*, *E. coli* O157:H7, *E. sakazakii*, *E. coli* - STEC, *Vibrio cholerae/parahaemolyticus/*



## ANALISI SUL LATTE E FORMAGGI



QUALITY IN PROGRESS

Viale Belgio 33D (via Bosco II)  
84091 Battipaglia (SA)  
Tel.: 0828 346412 Fax: 0828 301511  
e-mail: [info@qualityinprogress.it](mailto:info@qualityinprogress.it)  
[www.qualityinprogress.it](http://www.qualityinprogress.it)

Dott. Pietro Lembo  
cell. 329 9895611  
[commerciale@qualityinprogress.it](mailto:commerciale@qualityinprogress.it)

*Sempre di più ... al VS fianco*



## Laboratorio chimico per il latte

La sezione di chimica del laboratorio dedicata al mondo del latte è stata potenziata ulteriormente con l'acquisto di un Milkoscan FT 120, un Gas-cromatografo per il dosaggio dei trigliceridi e di un HPLC Agilent.

La strumentazione in dotazione della sezione è la seguente:

- Milkoscan FT 120 (grasso, proteine, lattosio, RS, RSM sul latte e formaggi)
- Gas cromatografo (Dosaggio trigliceridi)
- HPLC (Dosaggio latte estraneo nel latte di bufala, latte ovino)
- Food-LAB (Cloruri, Urea, Fosfatasi alcalina, Perossidasi, Furosina, Ammoniaca)
- Crioscopio (Punto di congelamento del latte)
- Contacellule (Strumento portatile per l'analisi direttamente in allevamento)

Contattate il Dott. Pietro Lembo per ricevere ulteriori informazioni al n. 329 9895611

## Accreditamenti

La Quality in Progress è un laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025

- Numero di accreditamento Accredia n.0706
- Iscrizione negli elenchi regionali della Regione Campania Decreto Dirigenziale N°45 del 24/04/2013

## Prove accreditate sul latte

La Quality in Progress ha circa 60 prove accreditate, tra le prove accreditate sul latte abbiamo:

- Proteine
- Grasso
- Lattosio
- Indice crioscopico
- Inibenti
- Acidità
- Tenore in germi

## Campionamenti ufficiali alla stata

Rappresenta un servizio essenziale, che viene da noi erogato da anni ad importanti aziende casearie per migliorare la qualità del latte alla stalla.

## Assistenza legale e tecnologica

Non siamo solo un laboratorio, ci piace affiancare i ns clienti per risolvere i problemi sul campo... insieme. I ns clienti in questi anni ci hanno dato fiducia e grazie a loro abbiamo avviato importanti collaborazioni.

## Autocontrollo (HACCP)

Redigiamo e validiamo piani di autocontrollo aziendali in ottemperanza ai regolamenti comunitari (852/2004, 853/2004).



QUALITY IN PROGRESS

Viale Belgio 33D (via Bosco II)  
84091 Battipaglia (SA)  
Tel.: 0828 346412 Fax: 0828 301511  
e-mail: [info@qualityinprogress.it](mailto:info@qualityinprogress.it)  
[www.qualityinprogress.it](http://www.qualityinprogress.it)

