



right solutions.
right partner.



ALS A GLOBAL LEADER IN FOOD TESTING

LE NOSTRE PRINCIPALI AREE DI BUSINESS



ENVIRONMENTAL E AMBIENTI DI LAVORO

Offriamo una gamma completa di servizi di analisi e consulenza in campo ambientale e salute&sicurezza nei luoghi di lavoro.



ISPEZIONE E INGEGNERIA

Servizi di ispezione, collaudo e ingegneria per impianti e attrezzature per massimizzare la produzione, allungare la vita degli strumenti, garantire un funzionamento sicuro e affidabile dell'impianto.



CURA DELLA PERSONA

Grazie alla specializzazione dei nostri laboratori nel mondo, offriamo una gamma completa di test per lo sviluppo e la produzione di prodotti per la cura della persona. Così da garantire la sicurezza e la qualità di ciò che viene immesso nel mercato.



FARMACEUTICO E SANITARIO

La divisione farmaceutica fornisce servizi di test e consulenza ai settori farmaceutico e sanitario e si impegna a proporre soluzioni di alta qualità per una vasta gamma di prodotti.



FOOD - SETTORE AGROALIMENTARE

In qualità di leader di mercato, ALS offre una scelta impareggiabile di servizi di analisi e consulenza per un'ampia gamma di prodotti alimentari, bevande e materiali a contatto con gli alimenti.



MINERARIO E COMMODITIES

Le nostre capacità nel settore minerario e delle materie prime includono una gamma di servizi tecnici flessibili per fornire ai clienti soluzioni personalizzate ed economiche per tutte le attività relative al campionamento e all'analisi.



ALS GLOBAL

ALS Limited è uno dei più grandi fornitori di servizi di test al mondo, in grado di fornire risultati accurati e tempestivi, con oltre **350 sedi in 67 paesi**: siamo presenti in Australia, Nord America, Sud America, Africa, Medio Oriente, Europa e Asia.

Da oltre 40 anni, l'attività dei laboratori ALS fornisce servizi professionali ai clienti di tutto il mondo, aiutandoli a prendere decisioni consapevoli per gestire le proprie attività.

Oltre 18.000 collaboratori e più di 40 milioni di analisi eseguite ogni anno, fanno di noi il punto di riferimento per milioni di clienti, in quanto garantiamo esperienza, professionalità, tempi brevi, certezza dei dati, organizzazione innovazione.

ALS ITALIA

FOOD SAFETY & QUALITY

ALS Italia esegue servizi analitici per il settore agroalimentare e ambientale rivolgendosi ad un'ampia gamma di clienti: forniamo soluzioni complete sia a clienti locali che internazionali.



I nostri **laboratori alimentari** hanno l'esperienza e la competenza per supportare una varietà di settori, fornendo i seguenti servizi:

- Analisi Microbiologiche (patogeni, contaminazione, virus)
- Ricerca e quantificazione di specie animali tramite tecniche analitiche di biologia molecolare
- Ricerca e quantificazione di allergeni
- Analisi di materiali a contatto con gli alimenti
- Analisi nutrizionali
- Analisi sul miele e prodotti dell'alveare
- Ricerca e quantificazione dei contaminanti chimici
- Ricerca e quantificazione dei pesticidi e prodotti agrochimici
- Quantificazione di vitamine, minerali, additivi
- Verifica dell'autenticità degli alimenti
- Ricerca e quantificazione dei residui di farmaci
- Microscopia e ricerca di impurità solide tramite Filth Test
- Quantificazione dell'acrilammide
- Analisi sul miele e prodotti dell'alveare



LAB N° 0157 L
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

ALS Italia è un laboratorio accreditato ACCREDIA (www.accredia.it).



Analisi sui prodotti

Categorie principali:

- Alimenti trasformati
- Alimenti pronti al consumo
- Prodotti lattiero-caseari
- Uova e derivati
- Frutta e verdura
- Prodotti ittici
- Integratori alimentari
- Prodotti da forno e pasta
- Alimenti per l'infanzia
- Alimenti ad uso zootecnico
- Bevande alcoliche e analcoliche
- Carne e derivati
- Cereali e derivati
- Miele e prodotti apistici
- Sali e additivi
- Materiali destinati al contatto con gli alimenti

I nostri clienti

Categorie principali:

- Produttori e trasformatori di alimenti
- Produttori e trasformatori di bevande
- Esportatori/importatori
- Grande distribuzione organizzata
- Rivenditori
- Grossisti
- Alberghi, ristoranti, catering
- Mense e ristorazione collettiva
- Settore pubblico
- Laboratori

Analisi microbiologiche

Garantire che il cibo sia privo di contaminazioni microbiologiche rappresenta una priorità nonché un requisito di legge in tutte le fasi della catena alimentare.

Attraverso la nostra rete di laboratori accreditati, il personale altamente qualificato e l'ampia gamma di test microbiologici, ALS offre ai suoi clienti garanzia di qualità "dalla produzione alla tavola" a prezzi economicamente vantaggiosi con risultati in tempi rapidi.

I test microbiologici includono tra gli altri:

Agenti patogeni

- *Salmonella spp*
- *Listeria spp*
- *Escherichia coli (STEC)*
- *Campylobacter spp*
- *Shigella spp*
- *Vibrio spp*

Virus

- *Norovirus*
- *Epatite A*

Indicatori di contaminazione

- *Bacillus cereus*
- *Cl. Perfringens*
- Coliformi
- E.Coli
- Enterobacteriaceae
- Batteri lattici
- *Pseudomonas aeruginosa*
- *Staphylococcus aureus* e altre specie coagulasi positive
- Carica batterica totale (CBT)
- Lieviti e muffe



Oltre alle ordinarie analisi microbiologiche sui campioni alimentari, offriamo anche i seguenti servizi:

- **Valutazione della shelf life** a condizioni ordinarie di stoccaggio (refrigerate o ambientali) o prove su misura (simulando l'utilizzo da parte del consumatore con apertura della confezione e/o a temperatura di conservazione secondo le richieste).

- **Controllo igienico ambientale** eseguendo il campionamento delle superfici tramite tamponi, piastre da contatto o spugna.

- **Tamponi sulle mani degli operatori**
- **Analisi dell'acqua**



Analisi nutrizionali

Ai fini della [predisposizione e del controllo dell'etichetta nutrizionale](#) (Regolamento UE n. 1169/2011) è necessario effettuare una serie di analisi sia sugli alimenti che sulle materie prime, con metodi riconosciuti ed ufficiali. Le analisi nutrizionali sono quindi essenziali per garantire che il prodotto soddisfi le norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari o le specifiche richieste della grande distribuzione alimentare.

Analizzare e conoscere il contenuto nutrizionale di un alimento può essere di fondamentale supporto anche per lo sviluppo di nuovi prodotti e non solo per il controllo della qualità.

Le nostre capacità analitiche includono tra le altre:

- Cenere
- Umidità
- Polioli
- Amido
- Fibre alimentari
- Tenore totale di grassi
- Grassi saturi
- Grassi trans
- Calcio
- Sodio
- Ferro
- Potassio
- Colesterolo
- Profilo zuccheri
- Proteine
- Vitamina A
- Vitamina B1 B2
- Vitamina C
- Vitamina D
- Profilo degli acidi grassi
- Valore energetico
- Carboidrati (per calcolo)

Contaminanti

I contaminanti sono sostanze non aggiunte intenzionalmente agli alimenti, la cui presenza può derivare dall'ambiente, dalla coltivazione e/o dal processo produttivo. La presenza del contaminante può influire negativamente sulla qualità dell'alimento ed anche in alcuni casi implicare un rischio per la salute. Il quadro normativo esistente assicura che gli alimenti posti sul mercato siano sicuri e non contengano contaminanti a livelli che pongono a rischio la salute. Le principali analisi comprendono la ricerca di:

Metalli pesanti/tossici

- Alluminio
- Arsenico
- Cadmio
- Piombo
- Mercurio
- Antimonio
- Bario
- Rame
- Cromo
- Ferro
- Nichel
- Selenio
- Zinco

Micotossine

- Aflatossine
- Deossinivalenolo (DON)
- Ocratossine
- Patulina
- Zearalenone
- Fumonisine
- Tossina T-2, HT-2
- Tricoteceni

Altri contaminanti

- PFAS
- Pesticidi
- Diossine e PCB
- Acrilammide
- Mosh/Moah
- Residui di farmaci





Pesticidi

Grazie all'utilizzo delle tecnologie più moderne, al personale qualificato e alle strutture apposite, da oltre 20 anni ALS esegue analisi di residui di pesticidi e comprende la necessità di analisi veloci, accurate e attendibili.

Con una **gamma completa di test accreditati e un pacchetto di servizi su misura**, forniamo un supporto completo alle industrie alimentari, dei mangimi e agrochimiche, consentendo loro di immettere sul mercato un prodotto sicuro e controllato.

Il nostro team ha le competenze e l'esperienza sia per eseguire analisi di pesticidi singoli/gruppi di pesticidi, che per **analisi mirate specifiche** per certi alimenti o colture particolari. I test comprendono lo screening multiresiduale da GCMS-MS e LCMS-MS che copre oltre 500 composti.

L'analisi dei residui è disponibile per i seguenti alimenti: frutta e verdura, prodotti finiti, mangimi, acque di irrigazione, alimenti per neonati e bambini, cereali, erbe, spezie the e caffè, latte e prodotti lattiero-caseari, pesce, uova e derivati.



Autenticita' degli alimenti

Oggi le analisi di autenticità sono parte integrante della maggior parte dei sistemi di qualità delle imprese agroalimentari, questo per garantire l'autenticità dei loro prodotti e proteggere i marchi.

ALS offre una gamma di servizi e tecniche tra cui:

- Analisi chimiche
- Identificazione delle specie animali e ittiche
- Analisi dei rapporti isotopici
- Audit e consulenza
- Shelf life test
- Challenge test





Diossine e PCB

ALS Europa ha un **laboratorio altamente specializzato nelle determinazioni di composti organici in ultratraccia** tramite moderni strumenti di gascromatografia ad alta risoluzione - spettrometria di massa ad alta risoluzione (HRGC - HRMS).

Il laboratorio ALS HRMS è in grado di eseguire in routine analisi in traccia e ultratraccia di policlorodibenzo-p-diossine (PCDD) e di policlorodibenzofurani (PCDF), di policlorobifenili (PCB) diossina simili (PCB coplanari), di PCB non diossina simili, di polibromodifenileteri (PBDE), di polibromobifenili (PBB) e di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nel rispetto delle norme tecniche e dei metodi ISO US, EN e giapponesi.

Nell'identificazione dei diversi composti, oltre ai comuni criteri previsti dalla legislazione vigente per l'interpretazione dei risultati analitici, per la determinazione di PCDD/F, PCB coplanari, IPA e PBDE soddisfiamo anche i requisiti descritti nelle norme tecniche specifiche al fine di garantire risultati affidabili.

Tutti i metodi sono accreditati EN ISO IEC 17025:2018

Laboratorio riconosciuto dai membri ILAC (compresi gli organismi di accreditamento statunitensi).

Inviando i risultati sia con TAT standard che *-su richiesta-* offriamo un servizio di consegna urgente per un numero limitato di campioni e/o per matrici specifiche.





Materiali a contatto con gli alimenti

Sono definiti “materiali e oggetti a contatto con gli alimenti” (MOCA) quei **materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti** (*utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.*). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l’acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.

I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei.

Le analisi costituiscono un valido supporto per la compilazione della Dichiarazione di Conformità, che obbligatoriamente deve accompagnare i MOCA lungo la filiera alimentare.

In ALS eseguiamo **prove di migrazione globale** per determinare la quantità di sostanze non volatili rilasciate da un materiale o da un oggetto nei simulanti alimentari e **prove di migrazione specifiche** per stabilire la quantità di una data sostanza rilasciata da un materiale o un oggetto nei prodotti o simulanti alimentari. Le prove di migrazione specifica vengono eseguite con varie tecniche analitiche tra cui ICP-MS, GC-MS, GC-MS/MS e LC-MS/MS.

PROVE DI MIGRAZIONE GLOBALI

I MOCA non devono cedere i loro costituenti ai simulanti alimentari, in quantità superiori ai limiti definiti dalla normativa vigente.

L’**imballaggio alimentare o l’articolo è testato per verificare la sua idoneità al contatto con gli alimenti, prima dell’uso**, mediante l’impiego di simulanti alimentari che simulano il trasferimento delle sostanze dal materiale al prodotto alimentare. Tali mezzi devono rappresentare le principali proprietà fisico-chimiche dei prodotti alimentari. Quando si utilizzano i simulanti alimentari, le condizioni standard quali durata della prova e temperatura, devono riprodurre il più possibile la migrazione potenziale dall’oggetto al prodotto alimentare. Esiste una gamma di simulanti alimentari utilizzati nelle prove di migrazione alimentare tra cui acqua, etanolo 10%, etanolo 20%, etanolo 50%, acido acetico 3% e olio vegetale.

PROVE DI MIGRAZIONE SPECIFICHE

- BISFENOLO A
- METALLI (Al, Sb, As, Ba, Cd, Ca, Cr, Co, Cu, Fe, Pb, Li, Mg, Mn, Hg, Ni, K, Na, Zn, etc)
- CLORURO DI VINILE
- ACRILONITRILE
- STIRENE
- GLICOLI
- FORMALDEIDE
- FTALATI
- PFAS
- MOSH/MOAH
- COLORANTI
- SOLVENTI
- CAPROLATTAME
- AMMINE
- ERBE AROMATICHE PRIMARIE





Acrilammide

Per garantire un livello elevato di protezione della salute umana, gli operatori che producono e immettono sul mercato determinati prodotti alimentari devono adoperarsi al fine di **raggiungere il tenore di acrilammide più basso che si possa ragionevolmente ottenere al di sotto dei livelli di riferimento** stabiliti dal Reg. UE n. 2158/2017, e insieme alle Autorità competenti devono **monitorare la presenza di acrilammide mediante appositi controlli** secondo quanto previsto dal Reg. CE n.882/2004).

Con la Raccomandazione UE n.1888/2019 della Commissione, del 7 novembre 2019 sul monitoraggio della presenza di acrilammide in determinati alimenti (che abroga le precedenti Raccomandazioni 2010/307/UE e 2013/647/UE) è stato stilato un elenco di alcuni alimenti e categorie alimentari per orientare le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare nella specifica attività di monitoraggio. L'elenco comprende, tra gli altri, prodotti da forno, prodotti a base di patate, prodotti a base di cereali, ecc...

ALS Italia è un laboratorio ACCREDITATO per la determinazione dell'acrilammide.

LOQ = 20 ug / kg sui prodotti alimentari ad uso umano.

METODO: UNI EN 16618: 2015

MOSH/MOAH

Gli idrocarburi di oli minerali (Mineral oil hydrocarbons - MOH) sono composti chimici derivati principalmente da petrolio greggio, ma anche sintetizzati da carbone, gas naturale e biomassa.

Vengono commercializzati con diverse designazioni, come ad esempio paraffine liquide, paraffine, cere microcristalline, olio minerale, cere paraffiniche, olio minerale bianco, in funzione del tipo di applicazione. Il loro campo di applicazione include gli inchiostri da stampa, i prodotti cosmetici, i materiali di imballaggio per gli alimenti e prodotti di impiego tecnico, quali gli oli lubrificanti.

La presenza di MOH nei prodotti alimentari può derivare da contaminazione ambientale, lubrificanti usati nelle macchine per la mietitura e la produzione alimentare, coadiuvanti tecnologici, additivi alimentari e materiali a contatto con i prodotti alimentari.

Di seguito viene riportato il limite di quantificazione (LOQ) del metodo utilizzato da ALS:

- Carta cartone e altri materiali a contatto con gli alimenti 10 mg/kg
- Acque di processo - da industria alimentare: 0.5 mg/kg
- Alimenti: 0.5 mg/kg
- Grassi di origine animale e vegetale 1 mg/kg

Le quantità di MOSH (MOSH/POH) e MOAH sono refertate includendo anche le sub-frazioni (importanti per la diversa rilevanza tossicologica e per l'interpretazione delle possibili fonti di contaminazione e modalità di migrazione nell'alimento). I tagli delle sub-frazioni di MOSH e MOAH all'interno del cromatogramma sono definiti sulla base del tempo di ritenzione di una serie omologa di n-alcani.



GMP+

Laboratori ALS Italia hanno la CERTIFICAZIONE GMP+ FSA per le analisi sui mangimi e hanno recentemente rinnovato il certificato estendendo il campo di applicazione.

Grazie alla collaborazione con altri laboratori del gruppo ALS Global, oggi ALS Italia è in grado di fornire **un pacchetto completo di tutte le analisi certificabili GMP+** in materie prime per mangimi, additivi per mangimi, premiscele, mangimi composti e mangimi complementari.

In particolare il pacchetto completo include le analisi:
Aflatossina B1, diossine e PCB, diossina simili, pesticidi, metalli pesanti e fluoro.

Microscopia ottica

La microscopia è una tecnica di osservazione capace di produrre immagini ingrandite di oggetti di particolari di essi, troppo piccoli per essere osservati ad occhio nudo, mediante l'impiego del microscopio ottico. ALS Italia offre i seguenti servizi:

- RICERCA DELLE IMPURITÀ SOLIDE (FILTH TEST)
- ANALISI MELISSOPALINOLOGICA



SPECIALE - MIELE

ALS Italia opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, norma internazionale che specifica i requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova. A questo si aggiunge la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 e la certificazione UNI EN ISO 14001:2015 nonché la partecipazione continuativa a prove valutative inter-laboratorio (proficiency tests) specifiche per il miele.

Siamo tra i laboratori privati che esegue il maggior numero di prove accreditate sul miele ed eseguiamo numerose analisi sui prodotti dell'alveare (cera d'api, polline, pappa reale, api morte in campo).

Allergeni

L'analisi per la rilevazione di sostanze in grado di causare allergie o intolleranze alimentari, quale parte integrante di un processo di controllo efficace, consente ai produttori di tutelarsi contro l'ingresso non dichiarato di allergeni nei prodotti finali, permettendo quindi loro di rispettare i requisiti di etichettatura vigenti.

In ALS eseguiamo un'ampia gamma di test per offrire ai nostri clienti il miglior servizio possibile. Per i test di ricerca della presenza di sostanze che possono causare allergie o intolleranze utilizziamo una molteplicità di tecniche analitiche, tra cui l'ELISA (enzyme-linked immunosorbent assay), la PCR, la cromatografia e la titrimetria.



Vitamine, minerali, additivi

ALS offre una gamma completa di test accreditati.

I nostri clienti ricevono i risultati in tempi rapidi e contestualmente garantiamo la precisione dei dati consegnati grazie all'utilizzo di HPLC, GC-MS, GCMS-MS, LCMS-MS, UHPLC, ICP-OES, ICP-MS e della tecnologia Biacore (SPR).



Residui di farmaci

La ricerca dei residui di farmaci negli alimenti risulta sempre più attuale data la normativa in vigore e la scelta da parte della filiera di prodotti "antibiotic free".

ALS offre una gamma di servizi e tecniche tra cui:

RICERCA E QUANTIFICAZIONE tramite LC-MS/MS di:

- TETRACICLINE
- SULFAMIDICI E TRIMETOPRIM
- MACROLIDI
- CHINOLONICI
- AMFENICOLI
- AMMINOGLICOSIDI
- DERIVATI NITROFURANICI
- NITROIMIDAZOLI
- BETA LATTAMICI
- CEFALOSPORINE

PAR TEST

INIBENTI 5 CEPI

I SERVIZI DI CONSULENZA per il settore agroalimentare

- H.A.C.C.P. e Rintracciabilità
- Progettazione, ottimizzazione e validazione dei processi.
- Panel/Consumer Test (compresa la descrizione sensoriale, i test comparativi e i consumer test)
- Certificazione di prodotto.
- Piani di autocontrollo.
- Aggiornamento normativo.
- Servizi di assistenza tecnica continuativa.
- Altri servizi a supporto delle Aziende Agroalimentari.
- Formazione.
- Etichettatura.
- Auditing.
- Altro...





Speciale - AUDIT

Il team ALS Italia fornisce **servizi di auditing e consulenza tecnica in tutto il territorio nazionale**.

I nostri tecnici sono laureati o possiedono qualifiche specialistiche per fornire professionalità e competenza: essi operano nel settore da molti anni acquisendo una significativa esperienza. In tutte le regioni d'Italia l'audit viene direttamente eseguita da personale alle dipendenze di ALS Italia e coordinato da un key account manager ALS Italia.

Il servizio di auditing consiste nel **sopralluogo da parte di un revisore abilitato presso ristoranti/store, aziende produttrici e fornitori** di prodotti e materie al fine di verificare il rispetto dei requisiti di legge e delle norme interne, sia in termini di sicurezza alimentare che in qualità e servizio al cliente secondo le specifiche richieste dal cliente.

L'auditor qualificato utilizza una check-list, concordata con il responsabile della qualità, che consente di assegnare un punteggio ad ogni voce oggetto di valutazione ottenendo un risultato finale di conformità. La check-list è accompagnata da report fotografico e da una descrizione delle non conformità riscontrate durante l'audit. Vengono verificate:

Sicurezza alimentare

Gestione delle temperature di conservazione; gestione della tracciabilità e delle scadenze; gestione dei processi produttivi; controllo dei prodotti alimentari dal ricevimento al servizio, prevenzione della contaminazione incrociata, igiene personale.

Ambiente di lavoro

Rispetto dei piani di pulizia e manutenzione, area produzione, gestione cucina e sala da pranzo, pulizia e manutenzione ambienti, attrezzature e strutture.

Sicurezza nei luoghi di lavoro

Presenza e utilizzo di DPI e cassetta di pronto soccorso, gestione degli infortuni, vie di fuga e gestione degli estintori.

Autorizzazioni

Presenza e visualizzazione di autorizzazioni relative alle attività svolte.

Procedure

Rispetto delle procedure di produzione.

Documentazione

Presenza e gestione della documentazione relativa all'H.A.C.C.P. e alla sicurezza; aggiornamento dello stato dei documenti; presenza e gestione dei registri.

Qualità

Pulizia del locale di servizio, presenza e integrità di marchi e materiale pubblicitari.





Accreditamento e certificazioni

ACCREDITAMENTO ACCREDIA 17025

Accreditati ACCREDIA (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori) in conformità alla norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 ed alle prescrizioni ACCREDIA per centinaia di prove nei settori ambientale, agroalimentare, microbiologico, residuale, materiali a contatto con gli alimenti, etc.

CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015

CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001:2015

CERTIFICAZIONE ISO 45001:2015



LAB N° 0157 L
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements



Scarica l'elenco
completo delle
prove accreditate
alsglobal.it

GMP+

Siamo certificati per il **pacchetto completo di analisi**. ALS Italia (codice identificativo GMP051019) è stata inserita nell'elenco dei laboratori certificati GMP+ secondo lo schema B11 per l'effettuazione di analisi (dioxin-like PCBs, non-dioxin-like PCBs, metalli pesanti, pesticidi, aflatossina B1), negli alimenti ad uso zootecnico e nelle materie prime.

Altre certificazioni FOOD

- o Autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Decreto del 9/11/18) ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo + autorizzazione ad eseguire analisi ufficiali nel settore oleico
- o Iscrizione al registro della Regione Friuli Venezia Giulia dei laboratori che effettuano analisi per autocontrollo degli alimenti
- o Iscrizione nell'elenco dei laboratori consigliati da AIC - Associazione Italiana Celiachia
- o Autorizzati dal Ministero della Sanità per l'esecuzione delle analisi quali-quantitative su prodotti particolari secondo il DPR 131/98 (prot. n.600.5/59.96/1543 del 16/07/1998).
- o Registrazione nella lista del Ministero della Salute giapponese per l'analisi di alimenti esportati in Giappone
- o Inseriti nell'elenco dei laboratori privati che effettuano le analisi dei campioni prelevati dagli OSA in ambito PNCS (Piani Nazionali di controllo salmonellosi)
- o Inseriti nell'elenco dei laboratori autorizzati ad effettuare analisi quali-quantitative su mangimi medicati e prodotti intermedi
- o Autorizzati ad effettuare ricerca di fipronil e amitraz nelle uova
- o Autorizzati ad eseguire analisi fotosanitarie su funghi e relativi materiali di propagazione (D.lgs. 217 del 29/04/06)



CUSTOMER SERVICE

e servizi a valore aggiunto

In ALS lavoriamo per fornire ai clienti un servizio che soddisfi e superi le aspettative. La nostra crescita è stata basata sulla costruzione di relazioni a lungo termine. Quando lavorano con noi, i nostri partner possono aspettarsi:

- o Dati di alta qualità, forniti correttamente e nei tempi richiesti
- o Vasta esperienza e profonda conoscenza del settore
- o Gestione del progetto dedicata
- o Servizio clienti qualificato e competente
- o Un network di laboratori globale
- o Servizi di trasporto, ritiro e campionamento
- o Soluzioni tecnologiche per l'interazione con ALS



Il **Customer Service** è composto da un team di persone altamente qualificate per assistere i nostri clienti durante tutto il periodo di collaborazione: dalla gestione iniziale della raccolta di informazioni alla chiusura delle analisi. Il customer service diventa così il riferimento unico per il cliente ed è l'interlocutore principale per le attività di interazione con il laboratorio.

Campionamento

Il corretto campionamento è parte integrante del processo di analisi. In base al tipo di matrice e all'analisi che deve essere eseguita vengono stabilite la **frequenza di campionamento e la quantità di prodotto da prelevare**. ALS Italia è accreditata per l'erogazione di servizi di campionamento con esecuzione di prove di laboratorio chimiche fisiche e microbiologiche.

Il team che si occupa di campionamenti è costantemente aggiornato nel rispetto delle più recenti normative di campionamento, garantendo con l'esperienza acquisita un elevato standard qualitativo conforme alla UNI EN ISO IEC 17025.

Ritiro di campioni

Devono essere presi in considerazione fattori importanti come il tempo impiegato, la temperatura, i contenitori utilizzati, affinché i campioni arrivino conformi in laboratorio per la successiva fase analitica. ALS Italia garantisce il rispetto delle condizioni necessarie dal prelievo all'arrivo in laboratorio con mezzi propri o con corrieri convenzionati.

Siamo in grado di offrire soluzioni individuali, preparare e gestire l'invio di imballaggi per il trasporto, valutare le singole esigenze. Tutti i siti ALS nel mondo possono essere utilizzati come centro di riferimento a cui inviare i campioni che verranno poi inoltrati al laboratorio dedicato.



ALS SOLUTIONS

Il nostro portale globale ALSolutions™ è costruito attorno alle esigenze dei clienti per consentire loro di interagire con la nostra attività ed accedere ai risultati dei test in ogni momento.

La piattaforma **Webtrieve™** consente ai clienti un facile monitoraggio dell'andamento dei risultati grazie alla **visione in tempo reale dello stato di avanzamento delle analisi**, alla notifica real-time delle informazioni relative a fuori-limite o non conformità e alla possibilità di scaricare i rapporti di prova. I risultati possono essere visualizzati sullo schermo o essere scaricati in PDF o P7M.

E' possibile impostare il ricevimento personalizzato di notifiche in caso di eventuali risultati negativi o fuori limite, o essere avvisati quando nuovi certificati sono disponibili. Infine, il sistema consente l'impostazione personalizzata di valori guida per confrontare così il risultato delle analisi.

- Accesso in tempo reale allo stato di avanzamento delle analisi
- Download remoto dei report analitici
- Notifiche fuori limite o non conformità
- Notifiche disponibilità nuovi documenti
- Impostazione valori guida personalizzati

Your data
online, all
the time.





ALS Italia

sede di ZOPPOLA (PN)
Via Viatta 1, Zoppola PN
+39 0434 638 200
info.zpp@alsglobal.com

sede di BOLOGNA
Via C. Correnti 3 d/e BO
+39 051 041 93 98
info.blg@alsglobal.com

Accettazione campioni

accettazione.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 202

Qualità Interna

qualita.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 230

Ufficio Commerciale

commerciale.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 201

Ritiri/Campionamenti

serviziesterni.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 205/203

Amministrazione

amministrazione.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 204

Servizi di consulenza

ufficiotecnico.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 206

Servizi di formazione

formazione.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 206

Marketing & Comunicazione

marketing.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 242

Customer Service FOOD

customerservice.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 255

Customer Service ENVIRONMENTAL

customerservice.zpp@alsglobal.com
+ 39 0434 638 256

ALS Global

Offriamo una vasta gamma di servizi professionali nel campo delle analisi chimiche, radiologiche, microbiologiche e chimico-fisiche che coprono l'area ambientale, alimentare, farmaceutica e della tribologia.

www.alsglobal.com