



LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

BETTER FOOD. BETTER HEALTH. BETTER WORLD.

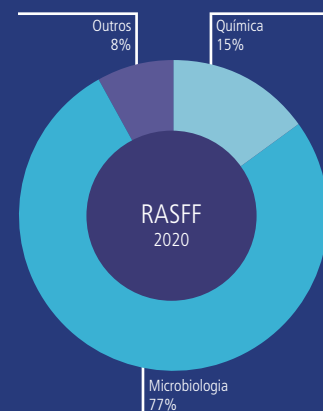


O Setor do Leite

A produção mundial de leite é superior a **815 mil milhões de litros**, sendo a Europa um dos maiores produtores de leite de vaca. Em Portugal apresenta-se como uma atividade tradicional e industrial importante, distinguindo-se pela elevada qualidade do leite produzido. A previsão é que o mercado global continue a crescer cerca de **1,8% ao ano** nos próximos 10 anos.

Os lácteos colocam sérios desafios às empresas em termos de segurança alimentar, tendo o **RASFF emitido 82 alertas** em 2020.

A Mérieux NutriSciences desenvolve soluções adaptadas às empresas do setor, tendo em consideração os diferentes desafios e necessidades de forma a assegurar a **qualidade** do produto, o **valor da marca** e a proteção dos **consumidores**.



Laboratório Acreditado

Dispomos de laboratórios equipados com os meios técnicos adequados para dar resposta às cada vez mais exigentes necessidades do mercado. Com um rigoroso sistema de controlo da Qualidade, cumprimos com os critérios de acreditação para laboratórios de ensaio estabelecidos na ISO/IEC 17025.

■ Análises microbiológicas. 🧪

Ensaio qualitativos e quantitativos acreditados de microrganismos patogénicos, indicadores de qualidade, higiene e de flora específica.

■ Análise de contaminantes e resíduos. 🧪

Toxinas, metais pesados, dioxinas e PCB's, melamina, pesticidas, MOSH/MOAH, compostos quaternários de amónio e outros.

■ Análise de antibióticos. 🧪

Determinações individuais ou por multi-resíduos de princípios ativos.

■ Análise nutricional. 🧪

Análise completa, minerais, vitaminas, validação de alegações nutricionais. Exportação.

■ Indicadores da qualidade. 🧪

Indicadores de degradação (hexanal, racimat, peróxidos, etc.). Indicadores da qualidade (peroxidase, lactulose, fosfatase alcalina).

■ Análise de aditivos. 🧪

Antioxidantes, corantes, conservantes, edulcorantes, natamicina, nitritos, nitratos e outros.

■ Análise de alergénios. 🧪

Segundo o Regulamento (UE) n.º 1169/2011, lactose em produtos com declaração de ausência ou teor reduzido em lactose.

■ Ensaio de autenticidade. 🧪

Determinação da origem do leite (vaca, cabra, ovelha, etc.)



Utilize o link para saber mais e consulte toda a nossa oferta.

Ensaio dedicados

O setor dos lácteos inclui uma diversidade de produtos com características próprias, o que requer muitas vezes a aplicação de ensaios específicos. Os nossos laboratórios têm uma vasta experiência no controlo analítico de:

- Leite.
- Manteiga.
- Alimentos para bebés.
- Queijo.
- Gelados.
- logurtes.
- Sobremesas lácteas.





Food Science Center 🧠

■ Estudos de vida útil. 🧠

Projetos desenvolvidos tendo em consideração a natureza de cada produto com a finalidade de definir a sua validade.

■ Autenticidade e fraude alimentar. 🧠

Ensaio *multi-screening* alvo e não-alvo para detetar possíveis adulterações.

■ Partículas estranhas. 🧠

Avaliação desenvolvida através de técnicas analíticas, etapa a etapa, com o objetivo de identificar a natureza da partícula ou corpo estranho.

■ Defeitos em alimentos. 🧠

Estudos direcionados para a natureza e características do produto, com o objetivo de identificar a causa da ocorrência do defeito.



Análise Sensorial 🧠

A avaliação da aceitação de novos produtos pelos consumidores, o posicionamento face à concorrência, a avaliação do impacto da alteração de um ingrediente ou da influência da embalagem na qualidade organolética do produto são algumas das perguntas que os serviços de Análise Sensorial procuram responder.

■ Análise descritiva de ingredientes e produtos. 🧠

■ Estudos do consumidor. 🧠

■ Consultadoria e Formação. 🧠



Auditorias, Consultadoria e Formação 🧠

■ Gestão da segurança e qualidade alimentar. 🧠

■ Auditorias internas e a fornecedores. 🧠

■ Assessoria técnica e consultadoria. 🧠

Análise de risco, procedimentos, principais referenciais: IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 9001, ISO 14001.

■ Formação técnica. 🧠



Rotulagem e Legislação 🧠

■ Rotulagem. 🧠

Desenvolvimento e validação para mais de 70 países.

■ Validação de alegações nutricionais. 🧠

■ Consultadoria. 🧠

■ Serviço de atualização de legislação. 🧠

Serviços complementares

■ Material em contacto com alimentos. 🧠

Ensaio especializado para avaliar a segurança e a adequação da embalagem, tal como ensaios de migração, ensaios de *set-off*, *screening*, NIAS, etc.

■ Análise de rações. 🧠

Completa oferta analítica para avaliação de rações, silagens e forragens.

■ Monitorização ambiental. 🧠

Água de consumo e de processo, água residual, controlo de *Legionella*, controlo higio-sanitário (superfícies e manipuladores) e qualidade do ar ambiente.

Serviço ao Cliente

■ A nossa equipa de Serviço ao Cliente é composta por profissionais qualificados, disponíveis para auxiliar as empresas na definição de um plano de controlo adequado e no estabelecimento de programas de colheita de amostras.

■ Dispomos de uma equipa de técnicos de colheita de amostras com cobertura em todo o país.

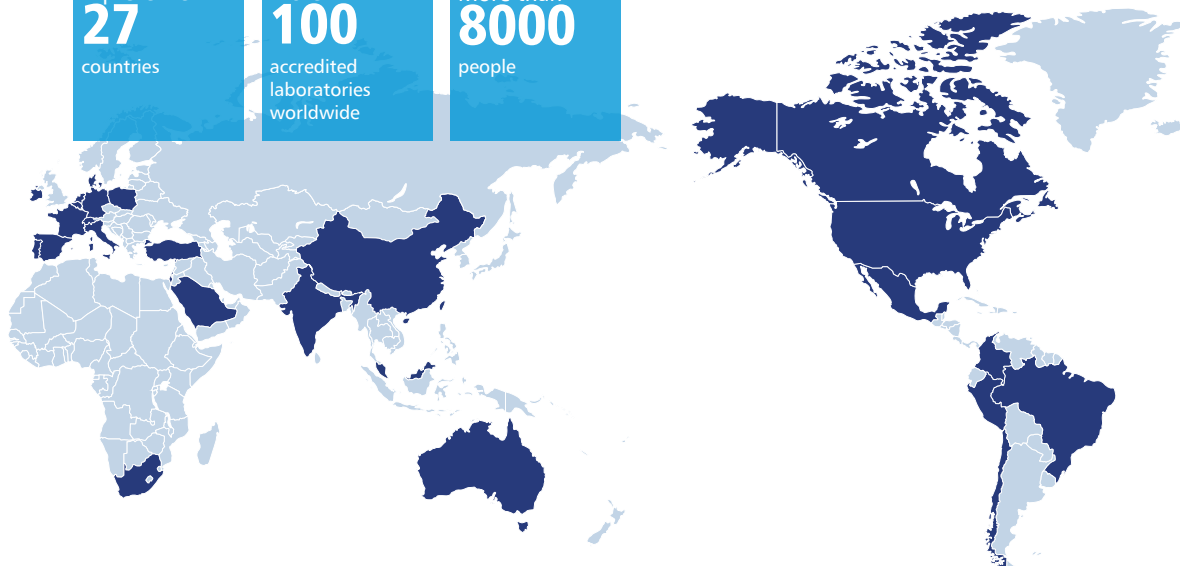
■ Disponibilizamos um serviço de resposta a situações de crise, composta por uma equipa pluridisciplinar e disponível 365 dias por ano.

Porquê a Mérieux NutriSciences?

■ **Especialistas no setor alimentar:** A Mérieux NutriSciences dedica-se a melhorar a qualidade e a segurança alimentar recorrendo à pesquisa, à excelência científica e à inovação em todas as etapas da cadeia de abastecimento alimentar. Nós somos um parceiro estratégico para os principais intervenientes da indústria alimentar, providenciando soluções eficazes e eficientes para assegurar que os produtos cumprem com os mais altos padrões de segurança e qualidade.

■ **Reconhecimento:**

A Mérieux NutriSciences fornece aos clientes resultados laboratoriais com elevado rigor no controlo da qualidade, sendo todos os seus laboratórios acreditados pela norma ISO/IEC 17025.



■ **Presença mundial:**

Com mais de 100 laboratórios e presente em 27 países, a Mérieux NutriSciences trabalha como um parceiro de confiança a nível global. Os nossos clientes beneficiam da colaboração de uma rede internacional, com uma forte presença na Europa, capaz de responder às exigências das empresas em toda a cadeia alimentar.

■ **O legado da Mérieux:**

A Mérieux NutriSciences beneficia de uma forte herança histórica ligada ao conhecimento científico do Instituto Mérieux, um grupo familiar e independente, com tradição Pasteuriana desde 1897. O Instituto Mérieux dedica a sua experiência em biologia industrial ao serviço da medicina e da saúde pública em todo o mundo.



Contacto

Silliker Portugal S.A.
Rua Industrial dos Terços, 44
4410-477 V.N.Gaia
Tel.: (+351) 22 715 08 20
www.merieuxnutrisciences.pt
info.pt@mxns.com

