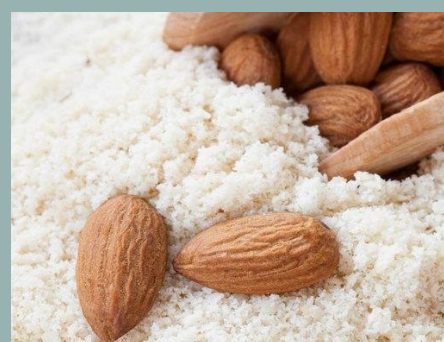


# SIALAB S.R.L.

*SERVIZI INNOVATIVI AGROALIMENTARI  
&  
AMBIENTALI*

LA QUALITA' A CHI VUOLE  
OFFRIRE QUALITA'



Tel. +39 0931 564220

email: [direzione@sialabsrl.it](mailto:direzione@sialabsrl.it)—PEC : [sialabsrl@legalmail.it](mailto:sialabsrl@legalmail.it)

P.iva 01877940898

Contrada Porretta SNC—96012 AVOLA (SR )



## PRESENTAZIONE

SIALAB S.r.l. è una struttura accreditata ( n.1729 Accredia ) e consolidata che opera per certificare Sicurezza, Igiene e Qualità degli alimenti e dell'ambiente a tutela e garanzia dei consumatori e per qualificare e valorizzare le aziende, i prodotti e le produzioni made in Italy.

La filosofia aziendale con radici pluriennali si caratterizza in:

- competenza a 360° in ogni settore (ambientale, alimentare e produttivo) inerente i campionamenti, le analisi, la consulenza;
- team esperto e in formazione continua che annovera chimici, biologi e biotecnologi con esperienza specifica pluriennale;
- conferma ed integrazione del già elevato numero di prove accreditate Accredia ogni anno grazie al team esperto e la dotazione analitica strumentale in rinnovo continuo;

Una piattaforma analitica tecnologicamente avanzata costantemente aggiornata, in grado di rispondere alle esigenze degli operatori di settore e delle dinamiche di mercato nazionale ed estero.



### MACRO AREE DI ATTIVITA'

Ecologia, Fitofarmaci & Micotossine, Acque, Aria, Terreni, Alimenti, Microbiologia e Campionamenti rappresentano le macro aree in cui SIALAB programma, sviluppa ed applica schemi di verifica analitica previsti da norme cogenti e volontarie internazionalmente riconosciute.

Competenze tecnico – scientifiche altamente qualificate e specifiche per ogni tipologia di prodotto permettono ad aziende e fornitori di usufruire di servizi analitici integrati (Analisi chimiche, microbiologiche), consulenza e focus di ricerca mirata e personalizzata su problematiche individuali.



## AREE DI FORZA

I nostri servizi sono standardizzati così da assicurare ai nostri clienti lo stesso livello di qualità in ambito nazionale ed internazionale. Ricerchiamo il raggiungimento degli standard globali servendo contemporaneamente ogni singolo cliente come se fosse il nostro partner locale. Utilizziamo procedure conformi e disciplinate e trasformiamo i dati raccolti in informazioni di valore

Le nostre procedure permettono ai nostri clienti di:

- Proteggere il proprio marchio e il flusso dei profitti;
- Scambiare informazioni in modo tempestivo;
- Ricevere i benefici di conoscenze accreditate, di un continuo impegno verso la qualità e risultati precisi e affidabili.

Le apparecchiature, il personale, la costante partecipazione a circuiti interlaboratorio per la maggior parte di analiti nelle varie matrici, l'uso dei materiali di riferimento certificati, l'analisi dei campioni di controllo introdotti regolarmente nel ciclo analitico testimoniano e garantiscono la competenza tecnica, l'imparzialità e l'affidabilità dei risultati.

L'alta professionalità, la politica di continui investimenti in settori innovativi e ad alto contenuto tecnologico, la formazione continua dei propri tecnici le hanno consentito di diventare azienda leader nel settore analitico e nell'assistenza tecnica e scientifica nel Centro-Sud Italia per i comparti ambientale, alimentare, industriale.



## CERTIFICAZIONI E RICONOSCIMENTI



### ACCREDITAMENTO ACCREDIA N. 1729

ACCREDIA è l'Ente unico nazionale di accreditamento designato dal Governo italiano, ossia l'unico ente riconosciuto in Italia ad attestare che gli organismi di certificazione ed ispezione, i laboratori di prova, anche per la sicurezza alimentare, e quelli di taratura abbiano le competenze per valutare la conformità dei prodotti, dei processi e dei sistemi agli standard di riferimento. Ogni Paese europeo ha il suo Ente di accreditamento. L'Ente Nazionale è responsabile per l'accREDITAMENTO in conformità agli standard internazionali della serie ISO 17000 e alle guide e alla serie armonizzata delle norme europee EN 45000. Tutti gli Enti operano senza fini di lucro.

L'accREDITAMENTO garantisce che i rapporti di prova ( certificati di analisi ) che riportano il marchio ACCREDIA siano rilasciate nel rispetto dei più stringenti requisiti internazionali in materia di valutazione della conformità, e dietro una costante e rigorosa azione di sorveglianza sul comportamento degli operatori responsabili (Laboratori ).



*Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

### LABORATORIO UFFICIALE DI CONTROLLO NEL SETTORE OLEICO E VITIVINICOLO

Ministero delle Politiche agricole e Forestali - Decreto di rinnovo dell'autorizzazione del 18 marzo 2015, pubblicato nella G.U. n. 80 del 7 aprile 2015; decreto di variazione della denominazione del laboratorio dell'8 aprile 2015, pubblicato nella G.U. n. 105 del 6 maggio 2016 –

Ministero delle Politiche agricole e forestali - Decreto di autorizzazione del 5 maggio 2015, pubblicato nella G.U. n. 128 del 5 giugno 2015; decreto di variazione della denominazione del laboratorio dell'8 aprile 2015, pubblicato nella G.U. n. 105 del 6 maggio 2016

In virtù di due decreti ministeriali, il Laboratorio è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali al rilascio dei certificati di analisi nel settore degli oli alimentari e in quello dei vini.

## SETTORE DI CHIMICA AMBIENTALE

NUMERO ADDETTI : 6 di cui n.1 con laurea in CHIMICA INDUSTRIALE; un Ingegnere Chimico, un Laureato in Chimica Farmaceutica ed Ambientale, n. 2 Biologi ed un Perito Chimico.

L'impatto sul territorio, sull'opinione pubblica e sugli enti di controllo, insieme alla percezione di una buona o cattiva gestione degli aspetti ambientali da parte delle industrie o delle grandi imprese di costruzione, oggi sono temi chiave. Diventa dunque importante per le aziende, e per chi al loro interno è coinvolto nei servizi legati alla salute, alla sicurezza e all'ambiente, individuare e mappare tutte le possibili emissioni chimiche o fisiche dei propri impianti, fissi o temporanei, per attuare politiche di rispetto ambientale e così non incorrere nelle pesanti sanzioni definite in ambito D.Lgs.231/01 e s.m.i. la Sialab s.r.l., attiva nel settore ambientale con uno specifico settore, ha maturato una notevole esperienza in questo ambito ed esegue:



■ monitoraggi ambientali per la valutazione degli eventuali impatti su tutte le componenti ambientali e sulla popolazione arrecati dalla costruzione di grandi opere, in ossequio alle prescrizioni derivate dalle autorizzazioni ambientali di impianti industriali.

■ campionamenti, analisi e misure per il controllo del rischio di esposizione da agenti fisici, chimici e biologici negli ambienti di lavoro.

■ campionamenti, analisi e indagini in ambiente terrestre, fluviale e marino per la caratterizzazione di siti potenzialmente inquinati.

■ campionamento e analisi delle emissioni gassose in atmosfera di impianti industriali ed esecuzione di controlli periodici di verifica del rispetto dei limiti di emissione in ambienti indoor

Inoltre :

- analisi di acque di scarico in pubblica fognatura, in superficie o inviate al trattamento;
- analisi di acque superficiali, sotterranee e terreni per monitoraggio e bonifiche di siti contaminati;
- analisi rifiuti liquidi e solidi: caratterizzazione per conferimento in discarica e/o all'incenerimento e/o al recupero;
- analisi di caratterizzazione di fanghi e terreni per il riutilizzo agronomico;
- analisi terre e rocce da scavo;
- verifica dello stato di conservazione delle coperture in cemento/amianto;
- rilievi fonometrici e vibrazioni.



## Settore di Chimica degli Alimenti

NUMERO ADDETTI : 3 di cui n.1 con laurea in CHIMICA n. 1 Tecnologo Alimentare, n. 1 Biologi ed un Perito Chimico.

La globalizzazione dei mercati, e gli scandali che in modo ricorrente investono il comparto agroalimentare anche a livello internazionale, hanno portato i consumatori a porre sempre maggior attenzione a tutto ciò che arriva sulle loro tavole: ricercano la sicurezza, la qualità e l'igiene del prodotto, sono attenti ai valori nutrizionali, alla provenienza geografica, alla presenza di additivi e allergeni e prediligono prodotti con un basso impatto ambientale, pertanto SIALAB è attenta alla salvaguardia della salute umana e animale attraverso l'utilizzo di strumentazioni all'avanguardia e di personale con l'adeguata competenza tecnica.



Norme legislative cogenti, certificazioni volontarie, disciplinari di produzione e capitolati di fornitura rendono oggi sempre più necessario un controllo sistematico di materie prime e prodotti finiti. La necessità di sviluppare nuovi prodotti o valutare l'impatto di eventuali trattamenti su prodotti già consolidati richiedono l'intervento di strutture sempre più specializzate.



All'interno di queste necessità si colloca in particolare l'operato del nostro Settore di Chimica degli Alimenti che ingloba anche quello agronomico che con il suo laboratorio chimico è in grado di affiancare, sia da un punto di vista tecnico che analitico, le Aziende di produzione, le Industrie di trasformazione e il mondo della Distribuzione lungo tutta la filiera, dalla terra alla tavola, con la possibilità di operare su

una vasta serie di matrici sia nel settore alimentare che zootecnico.

In particolare questo settore si occupa di analisi sulle matrici: vegetali (ortofrutta) e derivati (succhi, nettari, conserve, ecc); cereali e derivati, carni e prodotti carnei; pesce e prodotti ittici; prodotti da forno; uova e ovo prodotti; latte e derivati; oli; vini e bevande spiritose; spezie, aromi, erbe aromatiche, caffè, ecc.; alimenti surgelati; alimenti per l'infanzia; integratori; mangimi (materie prime e prodotti finiti)

Tipologie di prodotti sulle quali viene operata la ricerca di :

-Residui di fitofarmaci ( 875 principi attivi ricercati);

-Residui di farmaci ad uso veterinario con tecniche sia strumentali sia di screening Elisa;

-Tracce di contaminazioni di tossine naturali quali le micotossine ed in particolare: Aflatossine B G ed M, Ocratossina A, Zearalenone, Tricoteceni, Fumonisine, Patulina in LC/MS con metodo multiresiduo;

-Metalli pesanti in tracce con ICP/MS; allergeni tra i quali, in particolare, il glutine; microinquinanti organici (PCB e Diossine);

-IPA e oli minerali;

-Additivi: conservanti, antiossidanti e coloranti artificiali.

Analisi nutrizionali che includono oltre ai classici parametri quali proteine, grassi, energia, sali minerali, fibra alimentare, zuccheri e vitamine, approfondimenti relativi alla valutazione della frazione grassa, con eventuale ricerca anche di grassi trans ed aminoacidi.

A completamento dei servizi offerti agli operatori della produzione agricola SIALAB S.r.l. ha organizzato un'area specifica per tutte le analisi agronomiche, in particolare:

analisi dei suoli per la determinazione di macro e micro elementi;

analisi fogliari per la determinazione di macro e micro elementi;

analisi delle acque per uso irriguo;

analisi chimiche di fertilizzanti/ammendanti/compost.





## SETTORE DI MICROBIOLOGIA

NUMERO ADDETTI : 3 di cui n. 2 Biologi ed un Laureato In Diagnostica Medica.

Un elevato livello di protezione della salute pubblica è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare. In particolare i pericoli microbiologici dei prodotti alimentari costituiscono una delle principali fonti di malattie umane causate dagli alimenti.



Le nostre prove di laboratorio inerenti le analisi microbiologiche hanno lo scopo di: individuare microrganismi patogeni ( *Listeria monocytogens*, *Salmonella* spp.; *Camphyllobacter* spp.; *Enterobacter sakazakii*; *Escherichia coli* O:157; *Yersinia enterocolitica*, *Stafilococchi colagulasi positivi* e loro tossine termostabili ); definire i parametri indice e indicatori di contaminazione ( Carica microbica totale a 30°C, Carica Microbica totale psicofila; Coliformi Totali, *Escherichia coli*, *Clostridium* spp; *Bacillus cereus*; Lieviti e Muffe )

Vengono effettuate tutte le analisi necessarie per definire i parametri microbiologici di:

- un prodotto
- un processo tecnologico
- shelf life ( definizione della vita commerciale)
- verifica della presenza di sostanze inibenti;
- analisi sulle impurità solide negli alimenti (Filtch Test);
- misurazione dell'attività dell'acqua (Aw)



### ANALISI SU ACQUE

Le analisi microbiologiche che vengono condotte su campioni di acqua potabile e reflua si basano sull'applicazione delle indicazioni presenti in normative nazionali ed internazionali, in particolare il legislatore ha posto l'accento su indicatori microbiologici di contaminazione fecale, sia umana che animale, ovvero coliformi totali e in particolare *Escherichia Coli*, questo perché questi batteri hanno dimostrato una buona correlazione con la presenza di agenti patogeni, in generale, più difficilmente analizzabili in dettaglio.



Il nostro laboratorio si occupa di eseguire le analisi microbiologiche dell'acqua, volte all'individuazione della presenza e della quantità di:

- Carica microbica aspecifica a 22°C e 37°C
  - Batteri Coliformi
  - Clostridium perfringens
  - Enterococchi intestinali
  - Escherichia Coli
- 
- Pseudomonas aeruginosa
  - Stafilococchi patogeni;
  - Legionella pneumophila.

#### ANALISI DI ENDOTOSSINE SU ACQUE DI DIALISI

Le acque di dialisi, vista la loro funzione, devono avere un elevato grado qualitativo di purezza sia in termini chimici-microbiologici nonché endotossinici. Il laboratorio, in accordo con le "Linee guida su acque e soluzioni per dialisi" pubblicate sul Giornale Italiano di Nefrologia / Anno 22 n. 3 2005 , effettua le analisi mediante il metodo cinetico cromogenico. Tale metodo prevede l'utilizzo di uno specifico strumento, rapido ed attendibile, che permette di rilevare minime concentrazioni endotossiniche pari a 0.05EU/mL

#### ANALISI ECOTOSSICOLOGICHE

Al fine di saggiare la tossicità nell'ambiente o da parte di acque reflue o da parte di sedimenti marini siti in specifiche aree, inquinate, si effettuano analisi ecotossicologiche. Tali saggi, realizzati mediante i crostacei di acqua dolce (*Daphnia magna*) oppure mediante i batteri bioluminescenti (*Vibrio fischeri*) , permettono di capire l'impatto ecotossicologico dei reflui e dei sedimenti sulla vita acquatica.