

blab[®] Sicurezza
alimentare.

Passione e qualità guidano l'innovazione.

«La nostra idea di condivisione del bene ricavato dall'azienda è la convinzione che non si possa ricondurre tutto a profitto e produzione ma che si debba pensare anche al benessere delle persone che ci lavorano, perché sono il valore aggiunto di un posto che collettivamente concorre a raggiungere i risultati conseguiti... »

Bonassisa Lab è stata costituita nel 2007, partendo da una location molto moderna sebbene di modeste dimensioni. Nel 2010 il trasferimento nei locali dell'ex Corial-Barilla (zona ASI, Foggia), dentro una struttura di oltre 7.000 mq. Di tutta la superficie a disposizione, Bonassisa Lab ha occupato prima una parte allestendo i laboratori traslocati dalla vecchia sede, poi (investendo in apparecchiature all'avanguardia) ha occupato anche il resto dei locali disponibili. Oggi il Laboratorio occupa 5.000 mq della superficie complessivamente a disposizione.

Bonassisa Lab oggi.

80 tra dipendenti e collaboratori

3 sedi in Italia

(Foggia, quartier generale; Ferrara, uffici commerciali e reparto tecnico / attrezzature per campionamenti; Ravenna, laboratorio di microbiologia; a cui va aggiunta la sede di San Gennaro Vesuviano (NA) che svolge il ruolo di base logistica presso stabilimento Besana Group SpA)

18 tra accreditamenti e riconoscimenti

Apertura altre sedi in Italia (work in progress)

blab®
Sicurezza
alimentare.



Settori di competenza.

Alimentare

Analisi legate a cereali e sfarinati, paste alimentari, prodotti ortofrutticoli ,frutta secca ,prodotti da forno, conserve alimentari, prodotti di gastronomia, oli, vini, bevande, alimenti di origine animale (carne e pesce), ovoprodotti e mangimi.

Ambientale

Tamponi superficiali, aria ambiente, terreni uso agricolo, acque potabili, di processo, reflui e acque ad uso irriguo.

Cosa facciamo.

Analisi microbiologiche metodiche UNI EN , ISO, DM etc etc , Metodi “rapidi” AFNOR e USDA/FIS per export USA.

Analisi multiresiduale (> 780 p.a. ricercati) conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 15662:2018 multimetodo per la determinazione dei residui di pesticidi utilizzando GC e LC dopo estrazione/separazione con acetonitrile e purificazione (clean-up) mediante SPE dispersiva Metodo modulare QuEChERS.

Applicazione dell’“idrolisi basica” (alkaline hydrolysis) al fine di “riportare” alla struttura di base quei pesticidi con gruppi acidi che per processi naturali, spesso fisiologici nelle piante, formano sali, esteri e coniugati

Metodi singoli di ricerca p.a. come ad esempio Chlormequat (sum of chlormequat and its salts, expressed as chlormequat-chloride) ,Mepiquat (sum of mepiquat and its salts, expressed as mepiquat chloride) ,Fosetyl-Al (sum of fosetyl, phosphonic acid and their salts, expressed as fosetyl), Glyphosate, Chlorates, Perchlorate etc etc

Analisi conformi ai requisiti per la certificazione biologica

Appartenenza al circuito Fruit Monitoring con compilazione modulo ARfD

Analisi Micotossine regolamentate sia singole che metodo multiresiduale LC-MS/MS specifico per Cereali e derivati

Fase preparativa con slurry su richiesta

Analisi specifiche per cereali, sfarinati e paste come Analisi merceologica del Grano, contenuto in parti cruscali ed estranee, glutine secco , glutine umido , granulometria etc etc

Chimica di base

Analisi di metalli ed elementi in ICP

Additivi e coadjuvanti come nitriti , nitrati etc etc

Analisi nutrizionali comprese vitamine e minerali conformi ai regolamenti EU, USA e CANADA

Contaminanti ambientali e/o derivanti dagli imballi : Idrocarburi Policiclici Aromatici, Ftalati etc etc

Analisi OGM

Analisi Allergeni Elisa e PCR

Profili analitici dedicati per OLIO , VINO E MOSTO

Analisi centesimale x zootecnia

Analisi chimiche e microbiologiche in acque potabili , di processo, reflue e terreni uso agricolo

Analisi microbiologiche e idrocarburi (MOSH/MOAH) su aria ambiente di lavoro (compreso campionamento aria compressa)

Al servizio del Cliente.

Assistenza tecnica dedicata per i clienti

Gestione delle urgenze con tempi molto rapidi grazie a doppi turni di laboratorio e il sabato lavorativo.

Expertise nei settori Cerealicoli, Ortofrutticoli, Frutta secca, Conserve e Semi-Conserve vegetali e animali.

Ritiro campioni con nostro personale tecnico presso le aziende

Campionamento accreditato Accredia

Utilizzo di autotrasportatori convenzionati che garantiscono l'arrivo celere dei campioni in Laboratorio

Periodico trimestrale di divulgazione scientifica sulla sicurezza alimentare: BLab Magazine

Ricerca e sviluppo

Certificazioni e Accreditazioni.

Conformità alla ISO 9001:2015 per il Sistema di Gestione Qualità

BonassisaLab è “Accreditato n° 0328”: Accredimento di conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Conformità alla ISO 9001:2015 per il Sistema di Gestione Qualità

Conformità alla ISO 14001:2015 per il Sistema di Gestione Ambientale

Iscrizione nel registro di QS- (Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH) dei laboratori approvati per l'esecuzione di analisi per il monitoraggio dei residui in frutta fresca, verdura e patate nell'ambito del sistema di qualità QS.

Laboratorio riconosciuto da BNN- (Bundesverband Naturkost Naturwaren) Monitoring (Germany) per il controllo dei residui in Frutta e Vegetali.

Certificazione per l'esecuzione di analisi dei campioni prelevati durante i controlli in agricoltura biologica ai sensi del D.M. n. 2592 del 12 marzo 2014 e inserimento nell'elenco dei laboratori di prova dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (laboratorio n° 19).

Autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo per l'intero territorio nazionale (Decreto di rinnovo dell'autorizzazione del 20 ottobre 2017, pubblicato nella G.U. n. 264 del 11 novembre 2017).

Autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a eseguire analisi ufficiali nel settore oleico per l'intero territorio nazionale (decreto di rinnovo dell'autorizzazione del 20 ottobre 2017, pubblicato nella G.U. n. 264 del 11 novembre 2017).

Inserimento nell'elenco della REGIONE PUGLIA con numero d'iscrizione 45/p del Registro dei Laboratori non annessi alle industrie alimentari che effettuano Analisi dell'Autocontrollo della Regione Puglia (Determinazione Dirigenziale n. 557 del 30/11/2011 pubblicato sul BURP n.6 del 12/01/2012).

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) – Autorizzazione all'inserimento nell'albo dei Laboratori di ricerca di cui all'art. 14 del D.M. 593 del 2000 (11 Febbraio 2004).

Inserimento nell'elenco dei laboratori riconosciuto COOP ITALIA per l'esecuzione delle analisi di fitofarmaci e nitrati nei prodotti ortofrutticoli.

Inserimento nell'elenco dei laboratori riconosciuto COOP ITALIA per l'esecuzione delle analisi di microbiologia, chimica merceologica, micotossine, metalli pesanti, OGM.

Iscrizione nell'elenco dei laboratori autorizzati FRUIT MONITORING per il programma di monitoraggio dei residui di pesticidi nei prodotti ortofrutticoli gestito da HDE.

Laboratorio consigliato da AIC (Associazione Italiana Celiachia) per l'analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari.

REGIONE PUGLIA – ASSESSORATO AMBIENTE – Personale del laboratorio iscritto nell'elenco regionale dei “Tecnici Competenti in Acustica Ambientale”

Autorizzazione del Ministero della Salute per l'analisi dell'amianto con tecnica MOCF) e inserimento nell'elenco della REGIONE PUGLIA (con validità a livello nazionale) dei laboratori accreditati per il controllo dei materiali contenenti amianto.

Inserimento nell'elenco della Regione Emilia Romagna con numero d'iscrizione 008/RA/004 del Registro dei laboratori della Regione non annessi alle industrie alimentari che effettuano Analisi dell'autocontrollo della Regione (DGR n. 236 del 05/03/2007).

La certificazione GMP+ definisce i requisiti sulla sicurezza dei mangimi e sulla relativa gestione responsabile lungo tutta la filiera integrando le Good Practices ai principi HACCP e i requisiti ISO di qualità.



SEDE PRINCIPALE
S.S. 16 km 684,300
Zona Incoronata - A.S.I.
71122 Foggia
0881.339692
info@bonassisa.it



SEDI OPERATIVE
Via Traversagno, 33 - Int. 20
44122 Ferrara

Via dell'Industria 8 - Int. 1
48017 Fraz. Lavezzola - Conselice (Ravenna)



bonassisa.it