DA STACCARE E CONSERVARE

blab®

Sicurezza alimentare.

Bonassisa Lab è il laboratorio
(privato e indipendente) di sicurezza alimentare
Più grande del Centro-Sud Italia.
Da quasi vent'anni facciamo chimica
e biochimica, verifiche e controlli,
per questo crediamo che il modo migliore
per raccontarci sia lasciarlo fare ai numeri.

80
dipendenti

1
sede principale
(Foggia, 5000 mq)

2
sedi operative
(Ferrara e Ravenna)

18
tra certificazioni
e accreditamenti
ufficialmente riconosciuti

203
metodi accreditati al 2020
(15 per la sede di Ravenna)

+25%
campioni accettati
rispetto al 2018

+di 50mila
campioni analizzati nel 2019

+di 100mila
test eseguiti 2020

+40%
campioni accettati
rispetto al 2019

+di 70mila
campioni analizzati nel 2020

+di 150mila
test eseguiti nel 2020

ACCREDIA

CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO
Accreditation Certificate

0328L rev. 05

DIPARTIMENTO LABORATORI DI PROVA

BonassisaLab s.r.l.

Laboratorio di Prova
Testing Laboratory

CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO
Accreditation Certificate

0328L rev. 05

DIPARTIMENTO LABORATORI DI PROVA

BonassisaLab s.r.l.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

BonassisaLab è "Accreditato n° 0328": Accreditamento di conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Estensione multisito terza sede operativa: elenco prove per l'esecuzione delle analisi microbiologiche riportate nell'elenco ufficiale di Accredia LAB n° 0328L Sede B

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.

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

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).

REGIONE PUGLIA

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).

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AMBIENTE

Personale del laboratorio iscritto nell'elenco regionale dei Tecnici competenti in acustica ambientale

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.

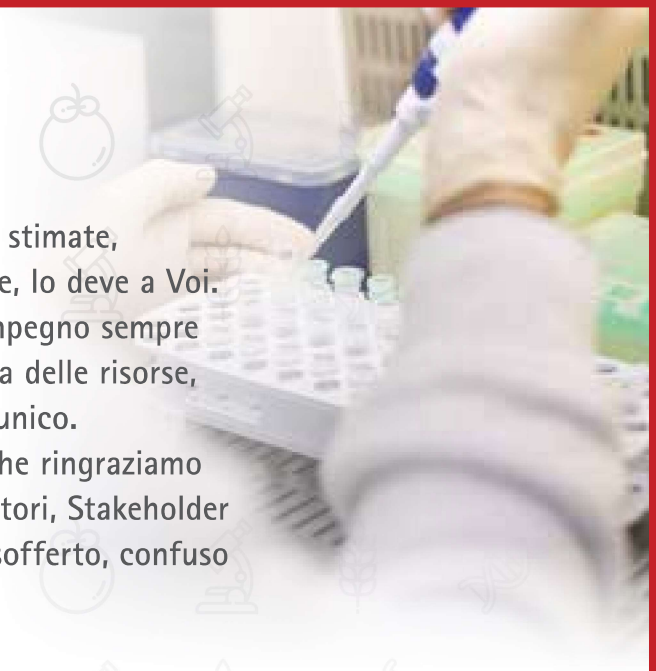
Autorizzazione del Ministero della salute per l'analisi dell'amianto (con tecnica MOCF) e inserimento nell'elenco della REGIONE PUGLIA (con validità a livello nazionale) dei laboratori accreditati per il controllo dei materiali contenenti amianto.

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.

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.

Consulta tutti i certificati su **www.bonassisa.it**

DICONO DI NOI



Se oggi BLab è una delle realtà imprenditoriali più stimate, intraprendenti e all'avanguardia dell'agroalimentare, lo deve a Voi. Il nostro piano di sviluppo, oltre a prevedere un impegno sempre più concreto verso sostenibilità ambientale ed etica delle risorse, conta di esportare un modello d'impresa ritenuto unico.
In attesa di metterlo in atto, attraverso queste righe ringraziamo Dipendenti, Clienti, Produttori, Fornitori, Collaboratori, Stakeholder e Amici di BLab per quanto condiviso in un anno sofferto, confuso e molto faticoso. Grazie a Voi #andràtuttobene.

Blab è diventata un'azienda di riferimento per tutta l'agricoltura e i prodotti che in Capitanata venivano trasformati come semilavorati e venduti al Nord d'Italia e in Europa.

la Repubblica.it

Un'azienda ritenuta modello nel proprio settore, un esempio di come possano convivere profitti e welfare.

Rai News 24

Ce la invidiano tutti, al punto che si rivolgono a Bonassisa Lab per compiere analisi anche per forze armate e divisioni militari. Loro però lavorano in silenzio, dentro un rigore che non sembra italiano.

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Qui a Bonassisa Lab sanno cosa sia prendersi cura di ciò che mangiamo, lo fanno con una professionalità e una cura dei dettagli davvero ammirevoli.

Rai 3 IL POSTO GIUSTO

Una delle eccellenze della Puglia che esporta sapere in tutta Italia, questa è Bonassisa Lab.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

All'MS Food Day 2019 c'era anche un'azienda specializzata nei controlli sull'agroalimentare, il laboratorio di analisi privato più grande del Centro e Sud Italia.

Corriere Adriatico.it

A Ravenna, per esempio, la Golfera è una delle realtà industriali dell'agroalimentare italiano più importanti del mondo, e al suo interno si è installato uno dei laboratori di analisi più sviluppati e scrupolosi d'Italia: si chiama Bonassisa Lab e viene dal Sud. Fare sicurezza alimentare si può, farla bene anche.

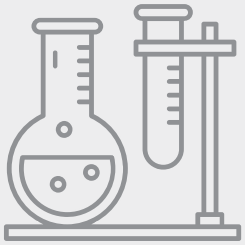
QN il Resto del Carlino

Ecco l'esempio di un'impresa del Sud del tutto diversa dalle altre.

sky tg24

L'azienda in cifre

Circa
200.000
test previsti nel 2021



80
tra dipendenti e collaboratori
inclusi tecnici e specialisti

3 **sedi in Italia**
Foggia, quartier generale, Ravenna e Ferrara sedi operative

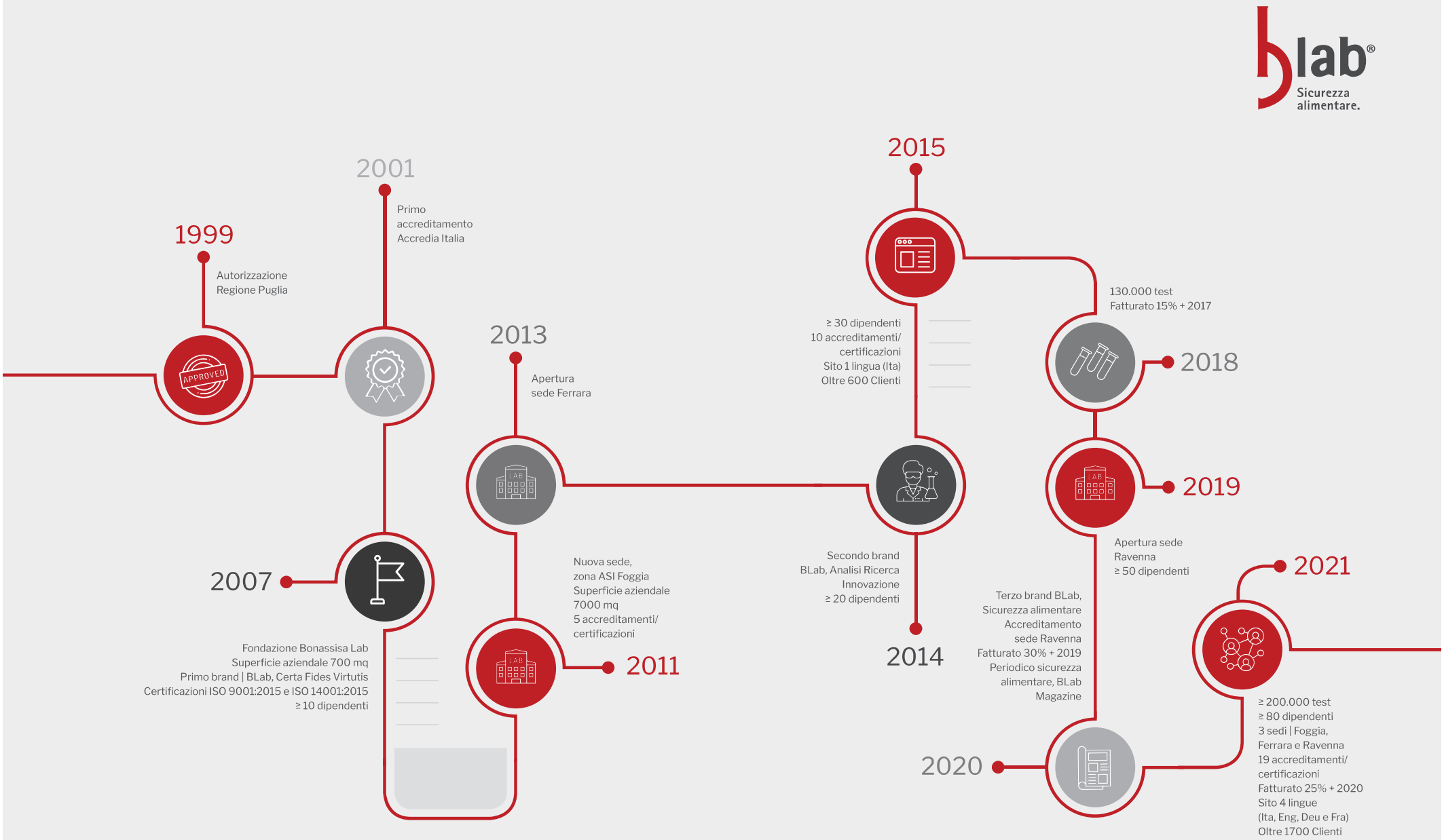
18 **tra certificazioni e accreditamenti**

Tra i laboratori indipendenti (specializzati in sicurezza alimentare) **più grandi d'Italia**

45%
crescita fatturato (rispetto dal 2018 in poi)

più di
100
tra partner e stakeholder

Oltre **1700**
clienti di riferimento


blab®
Sicurezza alimentare.
1999
Autorizzazione Regione Puglia
2001
Primo accreditamento Accredia Italia
2007
Fondazione Bonassisa Lab
Superficie aziendale 700 mq
Primo brand | BLab, Certa Fides Virtutis
Certificazioni ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015
≥ 10 dipendenti
2011
Nuova sede, zona ASI Foggia
Superficie aziendale 7000 mq
5 accreditamenti/ certificazioni
2013
Apertura sede Ferrara
2014
Secondo brand BLab, Analisi Ricerca Innovazione
≥ 20 dipendenti
2015
≥ 30 dipendenti
10 accreditamenti/ certificazioni
Sito 1 lingua (Ita)
Oltre 600 Clienti
2018
130.000 test
Fatturato 15% + 2017
2019
Apertura sede Ravenna
≥ 50 dipendenti
2020
Terzo brand BLab, Sicurezza alimentare
Accreditamento sede Ravenna
Fatturato 30% + 2019
Periodico sicurezza alimentare, BLab Magazine
2021
≥ 200.000 test
≥ 80 dipendenti
3 sedi | Foggia, Ferrara e Ravenna
19 accreditamenti/ certificazioni
Fatturato 25% + 2020
Sito 4 lingue (Ita, Eng, Deu e Fra)
Oltre 1700 Clienti