

 ENGLISH

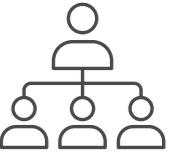
 DEUTSCH

 FRANÇAIS

COMPANY PROFILE



blab®
Sicurezza
alimentare.



management

- 🇬🇧 What happens at the table must be shared!
- 🇩🇪 Was am Tisch passiert, muss erzählt werden!
- 🇫🇷 Ce qui se passe à table doit être raconté !

Lucia Bonassisa
CEO - PDG
l.bonassisa@bonassisa.it

Leonardo Boschetti
Commercial director
Vertriebsleiter
Directeur commercial
direzione@bonassisa.it

Commercial technical specialist
Technisch-kommerzieller Spezialist
Spécialiste technique et commerciale



Luca Tommasi
Operations manager
Operation Manager
Gestionnaire des opérations
tommasi@bonassisa.it

● **Luca Tofani**
+39 340 866 73 02
tofani@bonassisa.it

Giuliano de Seneen
Managing director
Verwaltungsdirektor
Directeur administratif
deseneen@bonassisa.it

● **Roberto Paris**
+39 392 717 55 07
paris@bonassisa.it

Stefano Sportelli
Technical manager Food division
Verantwortlicher Techniker,
Abteilung Nahrungsmittel
Resp. technique division alimentation
sportelli@bonassisa.it

● **Luca Percuoco**
+39 392 717 45 32
percuoco@bonassisa.it

Nicodemo Pagone
Technical manager Environment division
Verantwortlicher Techniker,
Abteilung Umwelt
Resp. technique division environnement
pagone@bonassisa.it

● **Fabio Buondonno**
+39 389 115 07 51
buondonno@bonassisa.it

Ermenegilda Simeoli
Technical manager Biology division
Verantwortliche Technikerin,
Abteilung Biologie
Responsable technique division biologie
simeoli@bonassisa.it

● **Paola Cavallo**
+39 392 566 27 31
cavallo@bonassisa.it

Mariella Lionetti
assistenza@bonassisa.it
9,00 - 16,00
Customer service
Kundendienst
Service clients

● **Lucio Di Paola**
+39 328 811 02 50
dipaola@bonassisa.it

Quality / Qualität / Qualité

Maria Antonietta Mongelli
quality@bonassisa.it



CONTACT US

In the heart of Foggia's industrial area, the Bonassisa Lab head office occupies a total area of 15,000 square meters between indoor and outdoor space. The two-storey building has several areas that are interconnected through very modern solutions, an ultramodern structure and a welcoming pause area for employees and guests. Bonassisa Lab is considered a model business due, in addition to its efficiency, to its special qualities such as its openness and harmonious spaces.

Der Hauptsitz von Bonassisa Lab befindet sich im Zentrum des ASI-Industriegebiets von Foggia. Er umfasst eine Gesamtfläche von 15 000 Quadratmetern, verteilt auf Innen- und Außenflächen: ein zweistöckiges Gebäude, mehrere durch äußerst moderne Lösungen miteinander verbundene Bereiche, eine avantgardistische Struktur und eine einladende Komfortzone für Mitarbeiter und Gäste. Außer seiner Effizienz gilt Bonassisa Lab wegen seiner besonderen Vorzüge wie Gastfreundschaft und gelebte Harmonie mit der Umgebung als ein Modellunternehmen.

À u cœur de la zone industrielle de Foggia, le quartier général de Bonassisa Lab occupe une superficie totale de 15 000 m² entre les espaces intérieurs et extérieurs. Un bâtiment de deux étages comprenant plusieurs zones interconnectées avec des solutions très modernes, une installation de pointe et une zone de confort accueillante pour les employés et les invités. Bonassisa Lab est considérée comme une entreprise modèle, non seulement pour son efficacité, mais aussi pour des particularités telles que l'hospitalité et l'harmonie de l'environnement.



Foggia



Ferrara



Ravenna



Head office

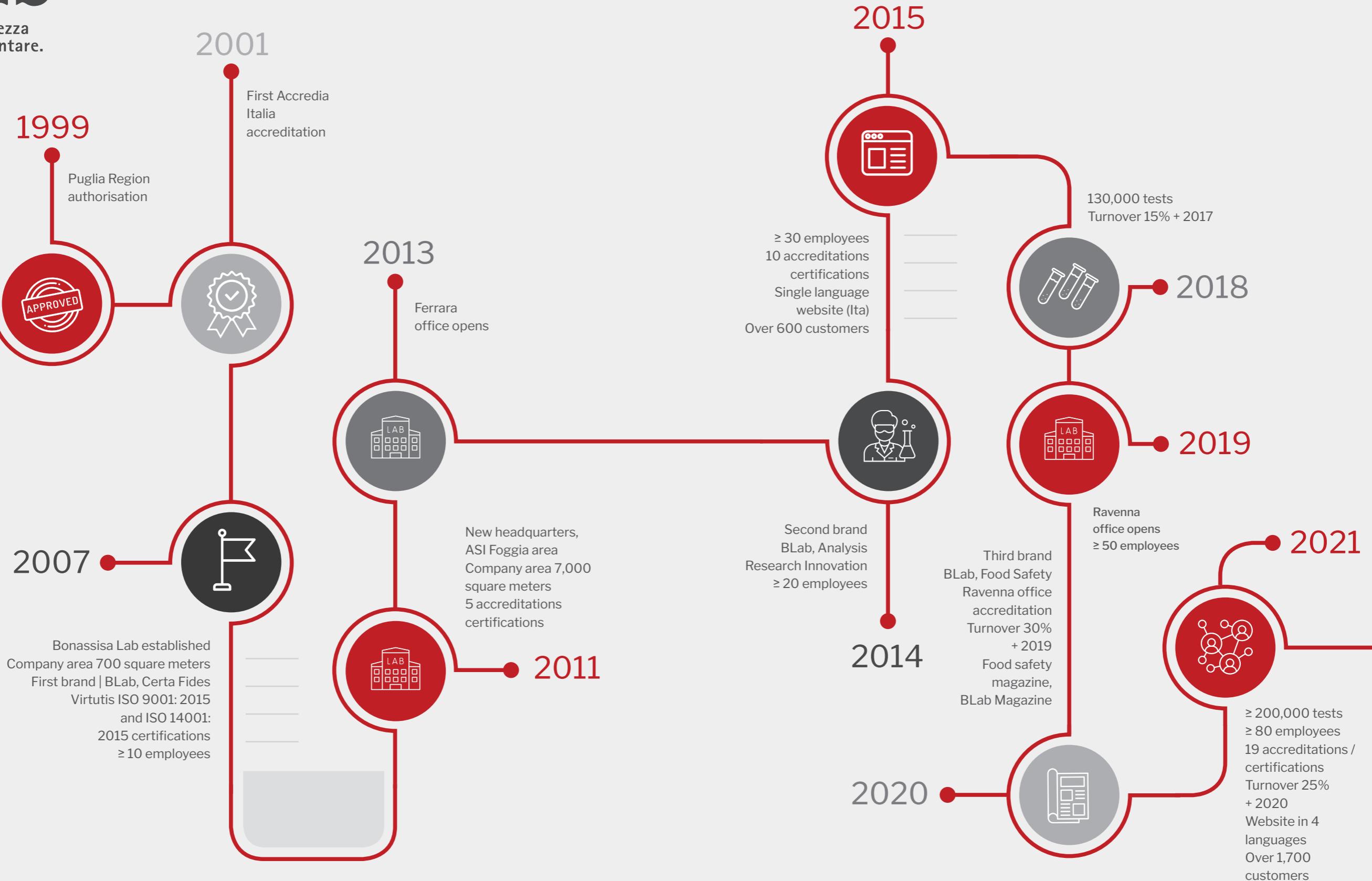
Foggia
S.S.16 km. 684.300
Zona Incoronata A.S.I., 71122
+39 0881339692
info@bonassisa.it

Operations office 1

Ferrara
Via Traversano 33 - Int. 20
44122 Ferrara
+39 320 612 38 63

Operations office 2

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





the story of passion



Start-up

Starting from a modestly sized, modern premises located on the western outskirts of Foggia, Bonassisa Lab immediately demonstrated its main competitive advantage. Even in its early period, in fact, the reliability of its data was the company's driving force; what distinguished it from others, to the point that

Bonassisa Lab was established in 2007 thanks to the know-how, but, above all, the passion of Lucia Bonassisa. Born in Foggia, Lucia Bonassisa graduated from the Alma Mater Studiorum University of Bologna in 1994, majoring in Biology. She turned down taking over the family business to focus on "what I felt I'd been born to do": scientifically examining that which we cannot see, studying and analysing those things that make up our lives but that we do not notice. It may sound like rhetoric, but if the reasons for this are not explored, we cannot understand the miracle of Bonassisa Lab. "I could have chosen an easier life, for myself and for my family," she said years later in an interview with RAI television. "But I was intrigued by a challenge, or in fact, what could be seen as a gamble in this country – doing what I enjoyed doing and making my own personal choices. Biology has always been my reason for being – that's why my company is not just my company, but a place that gives me joy and makes me happy every day."

it was the source of a kind of mantra among those in field: "If Bonassisa Lab said it, it must be." A reputation that, combined with its impeccable production process, quickly increased demand for testing and checks sent to the laboratory, until it became necessary to move to larger premises.

Investment

After acquiring an establishment of over 7,000 square meters in Foggia's industrial area, Bonassisa Lab made a leap in quality, becoming one of the largest laboratories in southern Italy. This occurred in 2010, although the move to the former Corial-Barilla premises only took place the following year. Of the area available to it, Bonassisa Lab first took over a section where it set up the laboratories it had moved from the old headquarters, and later invested in state-of-the-art equipment in the rest of the available space. Today, nine years after that first step towards expansion was taken, Bonassisa Lab occupies a total area of 5,000 square meters – an extraordinary company in terms of results and mindset.

Consolidation

Since 2011, Bonassisa Lab has received 18 accreditations and certifications, gaining the trust of major companies in the Italian and foreign agri-food sector and becoming a partner of large-scale distribution groups, such as Coop. With over 80 employees and 150,000 tests done each year, Bonassisa Lab is today the largest private laboratory in Central Southern Italy. In addition to food safety, it deals with environmental safety, microbiology, mass spectrometry and many other fields, such as the training of personnel who certify what we eat every day. "If I were to turn back and look at the road we've travelled," says Lucia Bonassisa, "it would be hard for me to believe what we've achieved. The story of our company is living testimony that passion counts a lot, perhaps more so than talent".

scope



The quality and dependability of the most modern analysis technology, as well as the excellence and professionalism of its researchers, make Bonassisa Lab the top research and analysis laboratory for small and large agricultural, food and environmental businesses: sectors where accuracy in results translates into health and well-being.



the company

Over **200,000** tests done in 2020



3 offices in Italy
Foggia, Ravenna and Ferrara

80 employees
including specialists
and technicians



18 certifications
and accreditations
Legally compliant licensing



our philosophy

Bonassisa Lab reflects the ideology of its CEO, Lucia Bonassisa, and her very personal belief of sharing the good that comes out of the company; a belief that everything cannot and should not be just about profit and production, but also employees' well-being. This is because staff are the 'added value' in a place where they collectively contribute to achieving results. The sustainability of Bonassisa Lab starts from these principles of sharing, but also of real consideration for what really drives every company employee. This is why Bonassisa Lab's commitment to well-being is utmost and seen as a business necessity: perhaps, the most important of all.



Technology

The procedures and machinery adopted by Bonassisa Lab greatly exceed the minimum requirements for obtaining UNI EN ISO IEC 17025:2005 accreditation. Every procedure and machine undergoes continuous performance testing.

The accuracy of these tests, which can be integrated with specific Quality Control Reports, allows our customers to exceed the most rigorous quality standards.



agriculture



Bonassisa Lab has a very advanced centre for research into pesticide residues and related metabolites. This research project is run in conjunction with major public and private research partners and financed by the Puglia Region with funds from the European Community.

It has made it possible to develop a quick and innovative method with high quality assurance of analytical data, using a single system for extracting the crop protection products from plant matrices and thereafter identifying and quantifying them using HPLC-QQQ and GC-QQQ. In addition, the laboratory is equipped with an ICP-MS device with collision cell used for multi-element analysis of trace metals in fruit and vegetables, water and soil.



Areas of expertise

Agricultural land, fertilisers (compost, soil improvers, correctives), leaves, unprocessed products, fruit and vegetables.

Tests performed

Tracing of crop protection product residues and metabolites, metal contaminants, macro and micro elements, base chemical and physical properties, microbiological analysis for tracing pathogens and non-pathogens. Chemical, physical and microbiological properties of drinking water and water for irrigation.



food



Areas of expertise

The laboratory is highly specialised in the analysis of cereals and flours, baked goods, pasta and food preserves, oils, wines and other beverages, processed and frozen fruit and vegetables, dried fruit, eggs and derivatives, processed and unprocessed foods of animal origin and animal feed.



A state-of-the-art centre for quality control and food safety research on all foods of animal and plant origin, by tracing micropollutants such as crop protection products, heavy metals, mycotoxins, PCBs, PAHs and phthalates.

Quality control and analysis for nutrition facts labels: Bonassisa Lab performs analyses required by the European Community and American legislation for creating nutritional fact labels by determining levels of proteins, carbohydrates, sugars, total, saturated, monounsaturated and polyunsaturated fats, dietary fibre, sodium, cholesterol, vitamin A, vitamin C, vitamin E, vitamin D, the vitamin B group, calcium and iron.

Quality control and pathogen and GMO screening using molecular biology technology: Molecular biology, the most recent discipline to enter Bonassisa Lab, performs research into pathogens and GMOs by analysing nucleic acids. In addition, real-time PCR analysis is also performed to research the DNA of soft wheat flours in durum wheat flours (as an alternative to the Resmini method).

Tests performed

- Microbiological analysis of foods of plant and animal origin and processed products;
- Screening for mycotoxins, GMOs and allergens;
- Stability tests on preserves, food labelling analysis;
- Analysis for American nutrition facts labels, screening of pesticide residues;
- Analysis for oil and wine exports;
- Quality analysis of fruit juices (IFU methods);
- Determining the chemical and microbiological properties of eggs and egg products.





proficiency test



This is a ring test to evaluate the performance of a laboratory against pre-established criteria. The technical competence, impartiality, reliability and quality assurance of the analytical data produced within BLab are guaranteed by the company's rigorous participation in various proficiency test programmes, performed for all 'matrices' and all the 'analytical techniques' used by Bonassisa laboratories.

environment

The laboratory specialises in the analysis of organic and inorganic pollutants such as heavy metals, hydrocarbons, PCBs, PAHs, volatile and semi-volatile compounds in environmental matrices, using mass spectrometry techniques (ICP / MS, GC / QQQ, GC / MS + PURGE & TRAP).

Areas of expertise

- Water (bottled, surface and underground, waste, industrial, drinking, marine);
- Air (ambient air quality, channelled gas emissions);
- Waste and sludge (classification, properties, CER code attribution);
- Soil (properties of contamination levels), dangerous substances.

Tests performed

The laboratory analyses metals, solvents, volatile compounds, mercaptans, asbestos, aldehydes, powders, phenols, polycyclic aromatic hydrocarbons, C>12 and C<12 hydrocarbons, PCBs, amines, microbiological analysis, including pathogens on matrices such as water and air, waste and soil, using recognised and/or accredited official methods, as required by sector regulations.



What are they?

Proficiency tests, also known as ring tests, are inter-laboratory tests that evaluate the performance of a laboratory against pre-established criteria, by comparing them to other laboratories. In each inter-laboratory comparison, the participants carry out one or more tests on the same sample. Each laboratory compares its own results with those of the others, thus ensuring constant self-verification of its own testing capabilities and, at the same time, broad-spectrum verification of the performance and reliability of the laboratory itself. The evaluation of the laboratory's performance is expressed in the standard "z-score" which expresses, from a statistical point of view, how much the lab result differs from the most probable result, also called the "assigned value". Participation in inter-laboratory evaluation tests is an adequate and independent self-control tool that helps to improve the quality of the services offered. The national and international proficiency test suppliers chosen by Bonassisa laboratories are accredited according to the ISO/IEC 17043 standard.

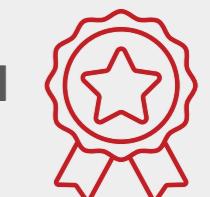


A guarantee for customer and consumer



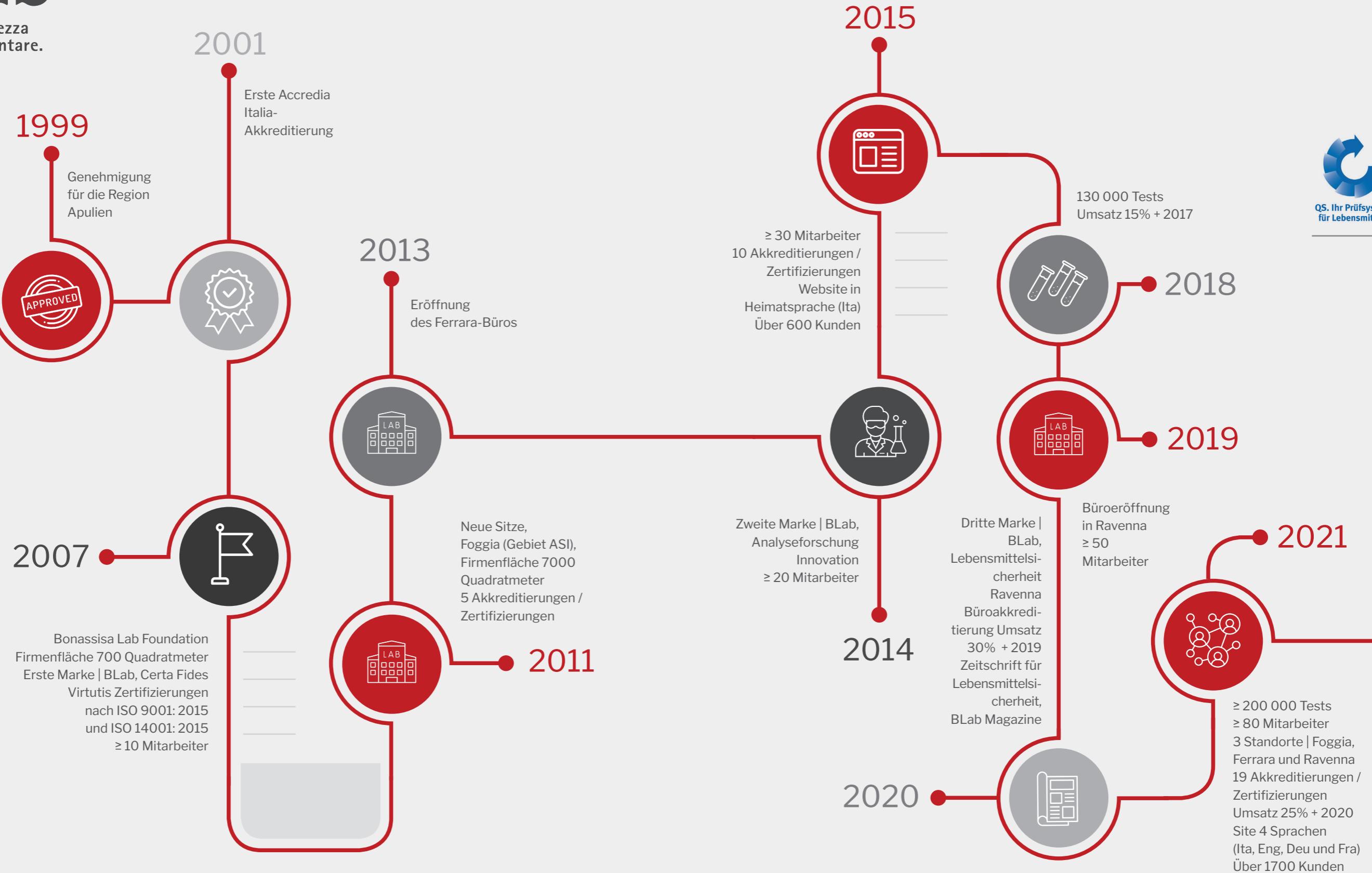
Our stringent annual programme of proficiency testing serves to continuously monitor our analytical processes, thus providing a high-level guarantee of the final data and, at the same time, greatly protecting our customers (producers, processing industry) and the consumer (recipient of the final product).

List of our qualified suppliers

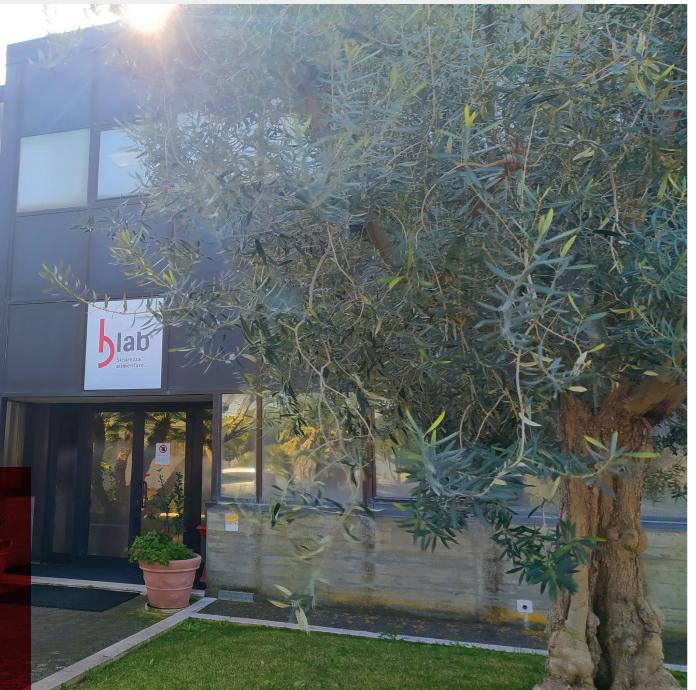


The inter-laboratory comparisons in which Bonassisa Lab participated are:

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| • UNICHIM | • C.C.I.A.A. ROMA |
| • Customs agency | • Unione Italiana Vini (UIV) |
| • FAPAS | • ARPAE |
| • LGC | Emilia Romagna-Coop |
| • AQUA | • TESTQUAL |
| • IZSVE | • AGLAE |
| • DRRR | • MERKGROUP-SIGMA |
| • BIPEA | • S.I.L.P.A. |
| • PROGETTO TRIESTE | |



GESCHICHTE EINER LEIDENSCHAFT



Startphase

Gegründet an einem avantgardistischen, kompakten Geschäftssitz am westlichen Stadtrand von Foggia, präsentierte Bonassisa Lab sofort seine besonderen Qualitäten. Die vom Unternehmen erbrachte Datenuverlässigkeit unterschied sich bereits während der Startphase von anderen Konkurrenten. Später wurde sogar eine Aussage von Brancheninsidern allgemein geläufig: «Stammt der

Bonassisa Lab wurde 2007 gestützt auf die Sachkenntnis von Lucia Bonassisa und ihrer Leidenschaft gegründet. In Foggia geboren, schloss Frau Bonassisa ihr Studium 1994 an der Universität in Bologna auf dem Gebiet der Biologie ab. Sie traf die Entscheidung, sich aus dem Unternehmen ihrer Familie zurückzuziehen, um sich «dem zu widmen, das mich seit jeher beschäftigt.» Sie meint damit das wissenschaftliche Beobachten des nicht Sichtbaren und das Studieren und Analysieren dessen, was unser Leben zwar bestimmt, was wir aber nicht wahrnehmen. Zwar klingt es rhetorisch, jedoch ist das Wissen um diese zugrundeliegende Entscheidung wichtig, um das Wunder von Bonassisa Lab zu verstehen. In einem einige Jahre später stattfindenden Interview mit der Rai erzählte Frau Bonassisa: «Ich hätte für mich selbst und meine Familie einen einfacheren Weg wählen können, aber ich fühlte mich herausgefordert etwas zu tun, was in diesem Land ein Glücksspiel sein kann, nämlich mich dem zu widmen, was mich ausfüllt und zu wagen, meine persönlichen Entscheidungen in die Praxis umzusetzen. Biologie ist seit jeher eine treibende Kraft in meinem Leben und deshalb ist Bonassisa Lab nicht nur ein einfaches Unternehmen, sondern ein Ort, der mich tagtäglich daran erinnert, wie viel Freude und Glück ich empfinde.»

Wert von Bonassisa Lab, dann ist er korrekt.» Diese rühmliche Aussage und ein erstklassiger Produktionsprozess führten dazu, dass sich die im Labor eingehenden Untersuchungs- und Testanfragen in kurzer Zeit vervielfachten, wodurch ein Umzug in einen geräumigeren Geschäftssitz notwendig wurde.

Investition

Durch den Erwerb einer Immobilie von über 7000 Quadratmetern im ASI-Industriegebiet von Foggia verbesserte sich Bonassisa Lab qualitativ und entwickelte sich zu einem der größten Labors Süditaliens.

Dieser Schritt erfolgte bereits im Jahr 2010 und im darauffolgenden Jahr dann der Umzug in die Räumlichkeiten des ehemaligen Corial - Barilla. Bonassisa Lab benutzte anfänglich nur einen Teil der Gesamtfläche und richtete dort die Labore ein, die vom alten Hauptsitz dorthin verlegt wurden. In weiteren Räumen wurde in modernste Ausrüstung investiert.

Heute, 9 Jahre nach der ersten Wachstumsphase, verfügt Bonassisa lab über 5000 Quadratmeter der verfügbaren Gesamtfläche und ist zu einem außergewöhnlichen Unternehmen herangewachsen, das für seine exzellenten Ergebnisse und seine sachliche Mentalität berühmt ist.

Konsolidierung

Seit 2011 erhielt Bonassisa Lab nicht nur 18 Akkreditierungen und Zertifizierungen, sondern gewann ebenfalls das Vertrauen der größten im italienischen und ausländischen Agrar- und Ernährungsbereich tätigen Unternehmen und wurde zu einem Partner von bedeutenden Vertriebsgruppen wie Coop.

Mit über 80 Mitarbeitern und 150 000 durchgeföhrten Tests pro Jahr ist Bonassisa Lab heute das größte private Labor in Mittel- und Süditalien.

Neben der Lebensmittelsicherheit befasst sich Bonassisa Lab mit Umweltsicherheit, Mikrobiologie, Massenspektrometrie und vielen anderen Dingen, wie beispielsweise der Schulung von für die Zertifizierung von Lebensmitteln autorisiertem Personal.

«Wenn ich auf den zurückgelegten Weg blicke», sagt Lucia Bonassisa, «erscheint mir das alles fast nicht wahr. Unsere Unternehmensgeschichte ist der greifbare Beweis dafür, dass Leidenschaft viel wert ist, vielleicht sogar mehr als Talent.»



Bereiche

Durch die Qualität und Zuverlässigkeit der modernsten Analysetechnologien sowie die Exzellenz und Professionalität seiner Forscher ist Bonassisa Lab eine Referenz für die Forschungs- und Analyseaktivitäten kleiner und großer Agrar-, Lebensmittel- und Umweltunternehmen. Gerade in diesen Bereichen sind Ergebnissicherheit gleichbedeutend mit Gesundheit und Wohlbefinden.

Unternehmen



80 Mitarbeiter
Spezialisten
und Techniker



3 Sitze in Italien
Foggia, Ravenna und Ferrara



18
Zertifizierungen
und Akkreditierungen
gesetzlich anerkannte



unsere Philosophie

Bonassisa Lab setzt die Überzeugungen der CEO Lucia Bonassisa und ihre Ideen um. Zu ihnen gehören, dass die im Unternehmen entstandenen positiven Werte zu teilen sind und dass nicht alles auf Gewinn und Produktion reduziert werden kann und sollte. Vielmehr gilt es, auch über das Wohlergehen der dort arbeitenden Menschen nachzudenken, die einen Mehrwert für den Arbeitsort darstellen und die als Einheit dazu beitragen, die gesetzten Ergebnisse zu erzielen. Die gesamte Nachhaltigkeit von Bonassisa Lab basiert auf diesen Grundsätzen, dem Teilen sowie dem effektiven Einbeziehen der antreibenden Kraft eines jeden Mitarbeiters des Unternehmens. Aus diesem Grund ist Fürsorge für Bonassisa Lab eine konkrete unternehmerische Verpflichtung, die vielleicht die wichtigste von allen darstellt.



www.bonassisa.it

Technologien

Die von Bonassisa Lab verwendeten Verfahren und Maschinen überschreiten bei weitem den Schwellenwert, der zur Einhaltung der Normen UNI EN ISO IEC 17025: 2005 erforderlich ist. Jedes Verfahren und jede Maschine wird kontinuierlichen Leistungstests unterzogen. Aufgrund der Genauigkeit dieser Tests – sie lassen sich in spezifische Qualitätskontrollberichte integrieren – überflügeln unsere Kunden die strengsten Qualitätsstandards.



Landwirtschaft



Bonassisa Lab verfügt über ein sehr fortschrittliches Zentrum für die Ermittlung von Pestizindrückständen und verwandten Metaboliten. Ein von der Region Apulien mit Mitteln aus der Europäischen Gemeinschaft finanziertes und von wichtigen öffentlichen und privaten Forschungspartnern durchgeführtes Forschungsprojekt ermöglichte die Entwicklung einer innovativen Methode, die schnell und mit großer Exaktheit Analysedaten liefert. Diese Methode nutzt ein einziges System, um Pflanzenschutzmittel aus Pflanzenmatrizes zu extrahieren und anschließend HPLC-QQQ und GC-QQQ zu identifizieren und zu quantifizieren.

Darüber hinaus verfügt das Labor über die ICP-MS-Technologie und eine Kollisionszelle, mit der Mehrelementanalysen von in Obst, Gemüse, Wasser und Erdboden enthaltenen Spurenmetallen durchgeführt werden können.



Kompetenzfelder

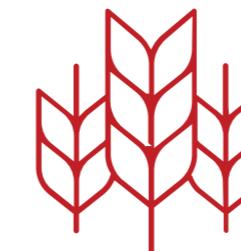
Ackerboden, Düngemittel, Bodenverbesserer, Korrekturprodukte, Blätter, unverarbeitete Produkte, Obst und Gemüse.

Durchgeführte Tests

Ermittlung von Rückständen und Metaboliten von Agro-pharmazeutika, von kontaminierenden Metallen, Makroelementen, Mikroelementen und grundlegenden chemisch-physikalischen Eigenschaften. Mikrobiologische Analysen zur Ermittlung von Krankheitserregern oder deren Nichtvorhandensein. Chemisch-physikalische und mikrobiologische Einstufung von Trinkwasser und Bewässerungswasser.



Ernährung



Zuständigkeitsbereiche

Hochmodernes Forschungszentrum für Qualitätskontrolle und Lebensmittelsicherheit von allen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs. Ermittlung von Mikroverunreinigungen wie Pestiziden, Schwermetallen, Mykotoxinen, PCBs, PAK und Phthalaten. Qualitätskontrolle und Analyse für Nährwertkennzeichnungen: Bonassisa Lab führt die von den Normen der EU und den USA geforderten Analysen zur Abfassung von Nährwertkennzeichnungen aus. Bestimmt werden u. a. Proteine, Kohlenhydrate, Zucker, Gesamtfette, gesättigte, einfach ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fette, Ballaststoffe, Natrium, Cholesterin, Vitamin A, Vitamin C und Vitamin E, Vitamin D, Vitamine der Gruppe B, Kalzium und Eisen.

Qualitätskontrolle und Ermittlung von Krankheitserregern und GVO mithilfe molekularbiologischer Techniken: Der im Bonassisa Lab neu eingerichtete Sektor Molekularbiologie ermittelt mithilfe der Analyse von Nukleinsäuren Krankheitserreger und GVO. Darüber hinaus werden Echtzeit-PCR-Analysen durchgeführt, um die DNA von Weichweizenmehlen in Hartweizenmehlen zu finden (alternativ zur Resmini-Methode).

Das Labor ist hervorragend auf die Analyse folgender Produkte spezialisiert: Getreide und Mehle, Backwaren, Nudeln und Lebensmittelkonserven, Öle, Weine und andere Getränke, verarbeitetes und gefrorenes Obst und Gemüse, Trockenfrüchte, Eier und Derivate, verarbeitete und unverarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs und Futter.

Durchgeführte Tests

- Mikrobiologische Analysen von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie von verarbeiteten Produkten;
- Ermittlung von Mykotoxinen, GVO, Allergenen;
- Stabilitätstest an Konserven, Analysen zur Abfassung von Nährwertkennzeichnungen;
- Analysen zur Abfassung von amerikanischen Nährwertkennzeichnungen, Ermittlung von Pestizindrückständen;
- Analysen für den Öl- und Weinexport;
- Analysen zur qualitativen Bewertung von Fruchtsäften (IFU-Methoden);
- Bestimmung der chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften von Eiern und Eiprodukten.



Umgebung

Das Labor ist spezialisiert auf die Ermittlung von in unterschiedlichen Matrices enthaltenen organischen und anorganischen Schadstoffen wie Schwermetallen, Kohlenwasserstoffen, PCB, PAK, flüchtigen und schwerflüchtigen Verbindungen mit Techniken der Massenspektrometrie (ICP/MS, GC/QQQ, GC/MS + PURGE & TRAP).

Zuständigkeitsbereiche

- Wasser (abgefüllt, oberirdisch und unterirdisch, Abfall, Industrie, Trinkwasser, Meer);
- Luft (Qualität der Umgebungsluft, austretende gasförmige Emissionen);
- Abfall und Schlamm (Klassifizierung, Kennzeichnung, Bestimmung des CER-Codes);
- Böden (Kennzeichnung der Kontaminationsniveaus), gefährliche Substanzen.

Durchgeführte Tests

Das Labor analysiert Metalle, Lösungsmittel, flüchtige Verbindungen, Mercaptane, Asbest, Aldehyde, Pulver, Phenole, polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, C>12- und C<12-Kohlenwasserstoffe, PCBs, Amine. Weiterhin führt es mikrobiologische Analysen von Krankheitserregern in Matrices wie Wasser und Luft, Abfällen und Böden aus, wobei gemäß den Branchenvorschriften anerkannte und/oder akkreditierte amtliche Methoden zum Einsatz kommen.

proficiency Test



Ringtest bzw. Befähigungstest zur Bewertung der Leistung eines Labors anhand vorgegebener Kriterien. Technische Kompetenz, Unparteilichkeit, Zuverlässigkeit und Qualitätssicherung der in BLab erstellten Analysedaten sind durch die konsequente Teilnahme des Unternehmens an verschiedenen Programmen zur Ausführung von Befähigungstests garantiert. Diese Prüfungen werden für alle Matrices und alle Analysetechniken durchgeführt, die die Laboratorien von Bonassisa verwenden.

Was sind sie?

Befähigungstests bzw. Ringtests sind laborgreifende Eignungstests zur Bewertung der Leistung eines Labors. Sie erfolgen anhand vorab festgelegter Kriterien, die durch Vergleiche mit anderen Labors bestimmt werden. In jedem Ringversuch führen die Teilnehmer einen oder mehrere Tests an derselben Probe durch. Jedes Labor vergleicht seine eigenen Analyseergebnisse mit den Ergebnissen anderer Labore. Auf diese Weise entstehen eine ständige Selbstverifizierung der eigenen Testfähigkeiten und gleichzeitig eine umfassende Überprüfung der Leistung und Zuverlässigkeit des Labors. Die Bewertung der Laborleistung resümiert in der standardisierten Form des «Z-Scores». Aus statistischer Sicht drückt sie die Abweichung des Laborergebnisses vom wahrscheinlichsten Ergebnis aus – auch als «zugewiesener Wert» bezeichnet. Die Teilnahme an Befähigungstests zwischen Laboratorien ist ein angemessenes und unabhängiges Instrument zur Selbstkontrolle, das zur Verbesserung der Qualität der angebotenen Dienstleistungen beiträgt. Die von den Labors von Bonassisa ausgewählten nationalen und internationalen Organisatoren von Befähigungstests sind gemäß der Norm ISO/IEC 17043 akkreditiert.



Garantie gegenüber dem Kunden und dem Verbraucher



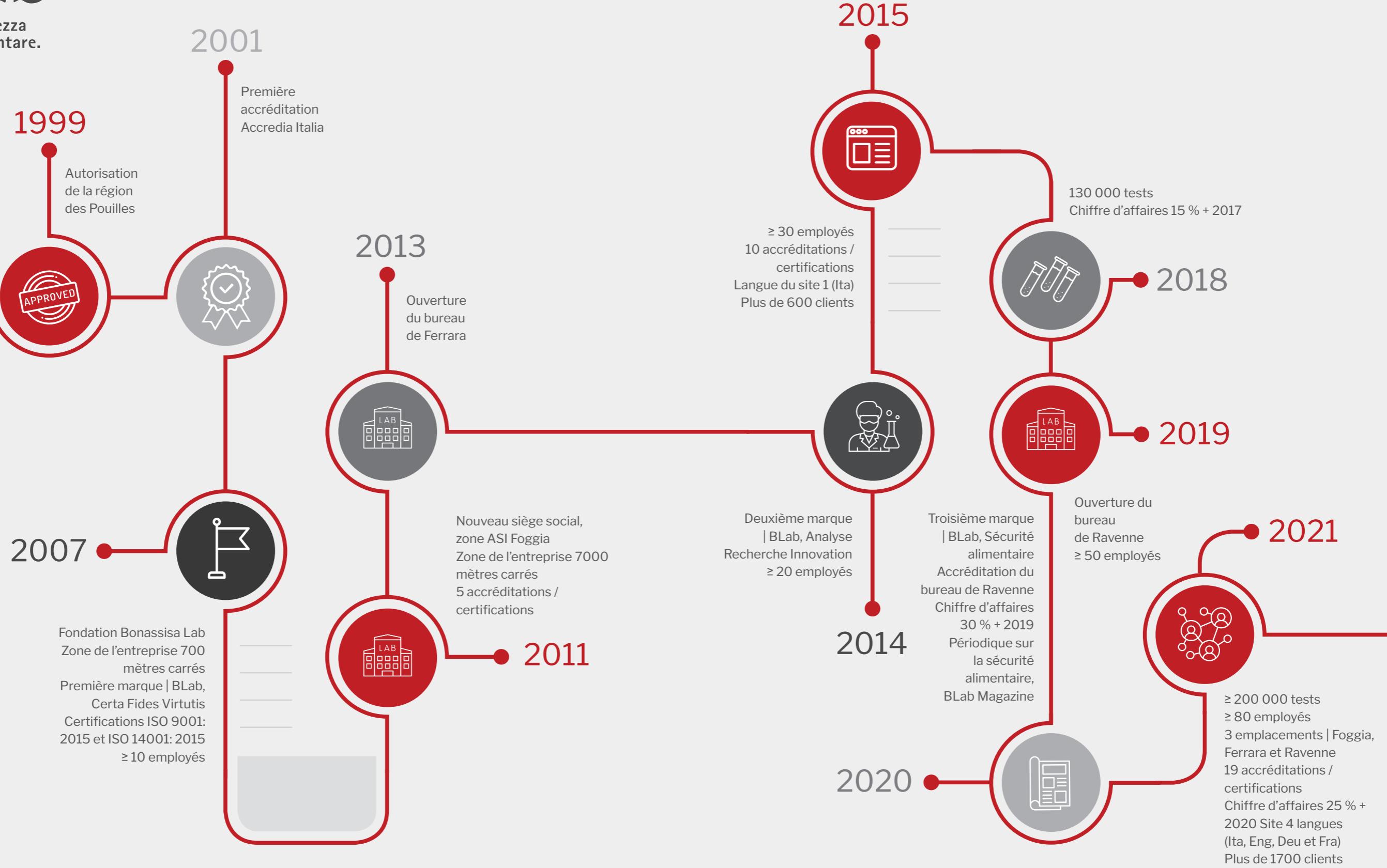
Unser strenges jährliches Programm der Beteiligung an Befähigungstests dient der kontinuierlichen Überwachung der Analyseprozesse. Auf diese Weise besteht eine hohe Garantie für die Exaktheit der ermittelten Daten sowie ein ausgezeichneter Schutz des Kunden (Hersteller, verarbeitende Industrie) und des Verbrauchers (Empfänger des Endprodukts).

Liste unserer qualifizierten Lieferanten



An folgenden Ring-Tests hat Bonassisa Lab teilgenommen:

- UNICHIM
- Agentur für Zoll
- FAPAS
- LGC
- AQUA
- IZSVE
- DRRR
- BIPEA
- PROJEKT TRIEST
- Unione Italiana Vini (UIV)
- C.C.I.A.A. ROM Handels-, Industrie-, Landwirtschafts- und Handwerkskammer Rom
- ARPAE Emilia Romagna-Coop
- TESTQUAL
- AGLAE
- MERKGROUP-SIGMA
- S.I.L.P.A.



l'histoire d'une passion



Lancement

Partant d'un lieu avant-gardiste bien que de taille modeste, situé à la périphérie ouest de Foggia, Bonassisa Lab a immédiatement montré sa principale prérogative. En effet, même pendant la phase de start-up, la fiabilité des données a été le moteur de l'entreprise, le mécanisme qui l'a distinguée des autres au point de contribuer à alimenter une sorte de norme chez les professionnels :

Bonassisa Lab a été fondée en 2007, grâce aux compétences, mais surtout à la passion de Lucia Bonassisa. Née à Foggia, diplômée en biologie de l'Université Alma Mater Studiorum de Bologne en 1994, Lucia Bonassisa a abandonné l'entreprise familiale pour se consacrer à « ce pour quoi je sens que je suis née » : l'observation scientifique de ce que nous ne voyons pas, l'étude et l'analyse de ce qui caractérise notre vie, mais que nous ne remarquons pas. Cela peut sembler rhétorique, mais si l'on n'approfondit pas les raisons de ce choix, on risque de ne pas comprendre le miracle qui se cache derrière Bonassisa Lab. « J'aurais pu choisir une voie plus confortable, pour moi et pour ma famille — aurait-elle dit des années plus tard dans une interview à la RAI —, mais je me suis sentie attirée par un pari, ou plutôt par ce qui pourrait être un pari dans ce pays. Essayer de faire ce que j'aimais faire, essayer de rester dans le cadre de mes choix personnels. La biologie a toujours été une sorte de raison de vivre pour moi, c'est pourquoi ma société n'est pas seulement ma société, mais le lieu qui me rappelle chaque jour pourquoi j'ai besoin de ressentir de la joie et du bonheur. »

Investissement

En acquérant une structure de plus de 7 000 mètres carrés dans la zone ASI [zone de développement industriel], également à Foggia, Bonassisa Lab a fait un saut qualitatif, devenant l'un des plus grands laboratoires du sud de l'Italie. Cette transition a eu lieu en 2010, bien que le déménagement dans les anciens locaux de Corial - Barilla ait eu lieu l'année suivante. De tous les espaces disponibles, Bonassisa Lab en a d'abord occupé une partie en installant les laboratoires qui avaient été déplacés des anciens locaux, puis en investissant dans des équipements de pointe dans le reste des salles disponibles. Aujourd'hui, 9 ans après cette première étape de croissance, Bonassisa Lab occupe 5 000 mètres carrés de la surface totale disponible, créant une entreprise extraordinaire en matière de résultats et de mentalité.

Consolidation

Depuis 2011, Bonassisa Lab a obtenu 18 accréditations et certifications, gagnant ainsi la confiance des plus importantes entreprises de l'industrie agroalimentaire italienne et étrangère et devenant partenaire de grands groupes de la distribution tels que Coop. Avec plus de 80 employés et 150 000 tests effectués chaque année, Bonassisa Lab est aujourd'hui le plus grand laboratoire privé de l'Italie du centre-sud. Outre la sécurité alimentaire, elle traite de la sécurité environnementale, de la microbiologie, de la spectrométrie de masse, et de bien d'autres choses encore, comme la formation du personnel appelé à s'occuper de la certification de ce que nous mangeons tous les jours. « Si je devais regarder en arrière — dit Lucia Bonassisa — et voir le chemin parcouru, ça me semblerait irréel. L'histoire de notre entreprise est la preuve vivante que la passion des choses compte pour beaucoup, presque plus que le talent. »



champs d'application

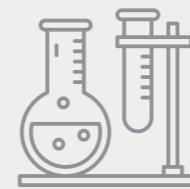
La qualité et la fiabilité des technologies analytiques les plus modernes, l'excellence et le professionnalisme de ses chercheurs, permettent à Bonassisa Lab d'être un point de référence pour les activités de recherche et d'analyse des petites et grandes entreprises agricoles, alimentaires et environnementales : des secteurs dans lesquels la certitude des résultats se traduit par la santé et le bien-être.



entreprise



Plus de **200 000**
tests réalisés en 2020



3 sièges en Italie
Foggia, Ravenne et Ferrare

80 employés
dont des spécialistes
et des techniciens



18
certifications et accréditations
Qualifications
conformément à la loi



Notre philosophie

Bonassisa Lab reflète la conviction de sa PDG, Lucia Bonassisa, et son idée très personnelle de partager le bien obtenu par l'entreprise, la conviction qu'on ne peut et ne doit pas tout réduire au profit et à la production, mais qu'il faut aussi penser au bien-être des personnes qui y travaillent, car elles sont la valeur ajoutée d'un lieu qui contribue collectivement à l'obtention des résultats obtenus. Toute la durabilité de Bonassisa Lab part de ces principes, de partage, mais aussi d'inclusion réelle de la force motrice de chacun des salariés de l'entreprise. C'est pourquoi l'engagement social de Bonassisa Lab est un engagement concret, structuré comme une nécessité commerciale. Peut-être même la plus importante.

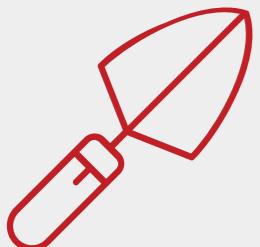


Technologies

Les procédures et les machines utilisées par Bonassisa Lab sont bien supérieures au seuil nécessaire à l'obtention de la certification des normes UNI EN ISO IEC17025:2005. Chaque procédure et machine fait l'objet d'une enquête continue sur ses performances.

La précision de ces tests, qui peuvent être intégrés à des rapports de contrôle qualité spécifiques, permet à nos clients de dépasser les normes de qualité les plus strictes.

agriculture



Bonassisa Lab dispose d'un centre de recherche avancée sur les résidus de pesticides et leurs métabolites. Un projet de recherche réalisé avec d'importants partenaires de recherche publics et privés, financé par la région des Pouilles avec des fonds de la Communauté européenne, a permis de développer une méthode innovante, rapide et avec une garantie élevée de données analytiques, en utilisant un système unique pour l'extraction des produits phytosanitaires des matrices végétales et leur identification et quantification ultérieure en HPLC-QQQQ et GC-QQQ.

De plus, le laboratoire est équipé de la technologie ICP-MS avec cellule de collision grâce à laquelle il est possible d'effectuer des analyses des éléments-traces métalliques sur les fruits et légumes, l'eau et le sol.



Champs de compétence

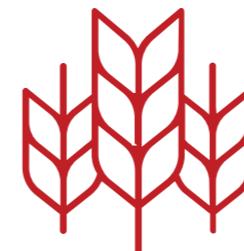
Terres agricoles, engrais (fumier, amendements, correcteurs), feuilles, produits non transformés, fruits et légumes.

Tests effectués

Recherche de résidus de produits phytosanitaires et de métabolites de produits agrochimiques, de métaux contaminants, de macro-éléments, de microéléments, de caractéristiques chimico-physiques de base, d'analyses microbiologiques pour les agents pathogènes et non pathogènes. Caractérisation physico-chimique et microbiologique de l'eau potable et d'irrigation.



alimentation



Champs de compétence

Centre de recherche avancée pour le contrôle de la qualité et la sécurité alimentaire sur tous les aliments d'origine animale et végétale, par la recherche de micropolluants tels que les produits phytosanitaires, les métaux lourds, les mycotoxines, les PCB, l'IPA, les phtalates.

Contrôle qualité et analyses pour les étiquettes nutritionnelles : Bonassisa Lab effectue les analyses prévues par les réglementations communautaire et américaine pour la préparation des étiquettes nutritionnelles avec des déterminations telles que les protéines, les glucides, les sucres, les graisses totales, les graisses saturées, mono-insaturées et polyinsaturées, les fibres alimentaires, le sodium, le cholestérol, la vitamine A, la vitamine C, la vitamine E, la vitamine D, les vitamines du groupe B, le calcium et le fer. Contrôle qualité et recherche d'agents pathogènes et d'OGM par des techniques de biologie moléculaire : Le secteur de la biologie moléculaire, dernier arrivé chez Bonassisa Lab, réalise une activité de recherche d'agents pathogènes et d'OGM à travers l'analyse des acides nucléiques. En outre, une analyse PCR en temps réel est également effectuée pour rechercher l'ADN de la farine de blé tendre dans la farine de blé dur (comme alternative à la méthode Resmini).

Le laboratoire est hautement spécialisé dans l'analyse des céréales et des farines, des produits de boulangerie, des pâtes alimentaires et des conserves, des huiles, des vins et autres boissons, des fruits et légumes transformés et congelés, des fruits secs, des œufs et dérivés, des denrées alimentaires d'origine animale transformées et non transformées, des aliments pour animaux.

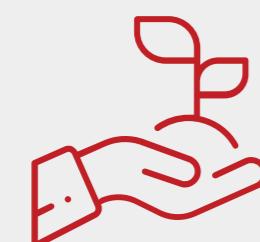
Tests effectués

Analyses microbiologiques des aliments d'origine végétale et animale et des produits transformés ; recherche de mycotoxines, d'OGM et d'allergènes ; tests de stabilité sur les produits en conserve, analyse pour l'étiquetage nutritionnel ; analyses pour l'étiquetage nutritionnel américain, recherche de résidus de pesticides ; analyses pour l'exportation d'huile et de vin ; Analyse pour l'évaluation qualitative des jus de fruits (méthodes IFU) ; détermination des caractéristiques chimiques et microbiologiques des œufs et des ovo-produits.

examen de compétence



Ring Test pour évaluer la performance d'un laboratoire par rapport à des critères préétablis. Les compétences techniques, l'impartialité, la fiabilité et l'assurance qualité des données analytiques produites au sein du BLab sont garanties par la participation rigoureuse de l'entreprise aux différents programmes d'exams de compétence, réalisés pour toutes les «matrices» et «techniques analytiques» utilisées par les laboratoires Bonassisa.



environnement

Le laboratoire est spécialisé dans la recherche de polluants organiques et inorganiques tels que les métaux lourds, les hydrocarbures, les PCB, l'IPA, les composés volatils et semi-volatils dans les matrices environnementales, avec des techniques de spectrométrie de masse (ICP/MS, GC/QQ, GC/MS + PURGE & TRAP).

Champs de compétence

- Eau (embouteillée, superficielle et souterraine, usée, industrielle, potable, marine);
- Air (qualité de l'air ambiant, émissions gazeuses canalisées);
- Déchets et boues (classification, caractérisation, attribution du code CER);
- Sols (caractérisation des niveaux de contamination), substances dangereuses.

Tests effectués

Le laboratoire effectue des analyses de métaux, solvants, composés volatils, mercaptans, amiante, aldéhydes, poudres, phénols, hydrocarbures aromatiques polycycliques, hydrocarbures C>12 et C<12, P.C.B., amines, analyses microbiologiques, y compris les pathogènes sur des matrices telles que l'eau et l'air, les déchets et le sol, avec des méthodes officielles reconnues et/ou accréditées, comme l'exige la réglementation.

Que sont-ils ?

Les exams de compétence, également connus sous le nom de «Ring Test», sont des tests interlaboratoires visant à évaluer les performances d'un laboratoire par rapport à des critères préétablis, par le biais de comparaisons avec d'autres laboratoires. Dans chaque circuit interlaboratoire, les participants effectuent un ou plusieurs tests sur le même échantillon. Chaque laboratoire compare ses propres résultats d'analyse avec ceux obtenus par les autres, ce qui permet un autocontrôle constant de ses propres capacités de test et, en même temps, une vérification étendue de la performance et de la fiabilité du laboratoire lui-même. L'évaluation des performances des laboratoires est exprimée sous la forme normalisée du «z-score» qui exprime statistiquement l'écart entre le résultat du laboratoire et le résultat le plus probable, également appelé «valeur attribuée». La participation aux exams de compétence interlaboratoires est un outil d'autocontrôle approprié et indépendant qui contribue à améliorer la qualité des services offerts. Les fournisseurs des exams de compétence, nationaux et internationaux, choisis par Bonassisa sont accrédités selon la norme ISO/IEC 17043.



Une garantie pour le client et le Consommateur



Notre programme annuel strict d'examens de compétences sert à contrôler en permanence les processus d'analyse, ce qui représente un niveau élevé de garantie des données finales et, en même temps, une grande protection du client (producteur, industrie de transformation) et du consommateur (destinataire du produit fini).

Liste de nos fournisseurs qualifiés



Les circuits interlaboratoires auxquels Bonassisa Lab a participé sont les suivants :

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| • UNICHIM | • C.C.I.A.A. ROMA |
| • Agenzia delle Entrate | • Unione Italiana Vini (UIV) |
| • FAPAS | • ARPAE
Emilia Romagna-Coop |
| • LGC | • TESTQUAL |
| • AQUA | • AGLAE |
| • IZSVE | • MERKGROUP-SIGMA |
| • DRRR | • S.I.L.P.A. |
| • BIPEA | |
| • PROGETTO TRIESTE | |



www.bonassisa.it

SINKRONIA www.sinkronia.it

TA www.translationagency.it