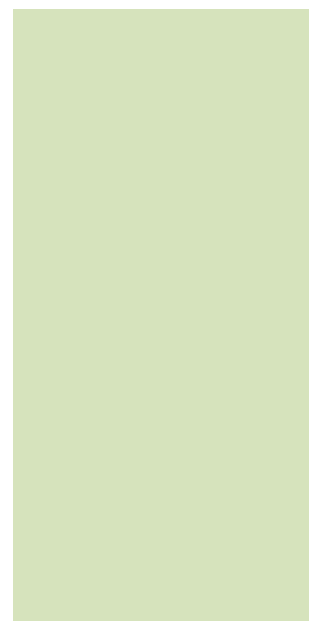


AGROALIMENTAIRE



Analyses microbiologiques

Analyses
physico-chimiques

Analyses de surface



Laboratoire Vigilab

Immeuble Santa Maria - Quartier Lupino - 20600 Bastia

☎ : 04 95 30 14 77

Mail : laboratoire@vigilab.com





L'équipe du laboratoire vous aide et vous conseille pour l'élaboration de votre plan d'échantillonnage.

Les préleveurs du laboratoire se déplacent directement au sein de votre établissement pour effectuer les contrôles.

Le laboratoire Vigilab vous garantit un rendu des résultats dans les meilleurs délais et vous guide dans la compréhension et l'interprétation des résultats.

La réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments est complexe et s'applique à l'ensemble des professionnels du secteur agroalimentaire.

Le paquet hygiène (R 178/2002 CE, R 852/2004 CE R 853/2004 CE et R 2073/2005 CE) impose notamment le respect de critères microbiologiques de sécurité et d'hygiène des procédés.

Afin de garantir des produits sûrs à vos consommateurs, contrôler l'application des règles d'hygiène ou encore vous assurer de la bonne maîtrise de votre procédé de fabrication, l'équipe du laboratoire Vigilab vous propose un large choix de prestations répondant aux exigences réglementaires :

- Analyses microbiologiques
- Analyses physico-chimiques dont analyses nutritionnelles
- Analyses de surfaces pour contrôle de nettoyage ou recherche de germes pathogènes
- Etudes de vieillissement
- Formation du personnel
- Audits

A votre écoute :

M. Boyer Romain
M. Piereschi Anthony

Retrouvez-nous sur :

www.vigilab.com



**HYGIENE
AGRO-ALIMENTAIRE
HYDROLOGIE**

IGILAB

Laboratoire Vigilab

Immeuble Santa Maria - Quartier Lupino - 20600 Bastia

☎ : 04 95 30 14 77

Mail : laboratoire@vigilab.com



Accréditation 1-1644
Portée disponible sur
www.cofrac.fr