



WESSLING

Quality of Life

WESSLING România

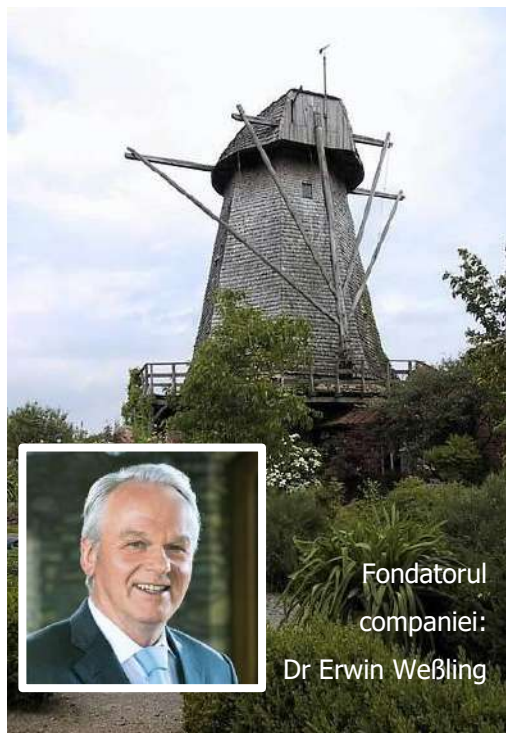
Servicii de laborator pentru Siguranța alimentară

ANALIZĂ | CONSULTANȚĂ | PLANIFICARE



WESSLING România

parte a grupului WESSLING



Fondatorul
companiei:
Dr Erwin Weßling

Suntem o companie internațională și independentă de analiză, testare și consultanță pentru protecția mediului și siguranța alimentară.

O moară de vânt restaurată din inima Munsterlandului, Germania, datând din secolul al XVIII-lea, a fost locul pe care dr. Erwin Wessling l-a ales, în anul 1983, pentru primul laborator chimic din viața tinerei companii.

Suntem prezenți pe piața românească din anul 2003 cu laboratorul de protecție a mediului din Targu Mureș și divizia de Consultanță de mediu

În 2013 extindem serviciile pentru calitatea vieții prin deschiderea laboratorului de Siguranță alimentară la București, cu un portofoliu analitic dezvoltat și instrumente moderne de analiză.

Grupul WESSLING astăzi

39

ANI

1600

ANGAJAȚI

7

ȚĂRI

24

LOCAȚII

Certificările noastre



WESSLING România este evaluată de către Coface ca fiind Excellent Small & Medium Enterprises, o garanție în plus că ați făcut alegerea corectă



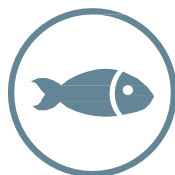
**Un portofoliu unic și o gamă largă de servicii
sunt acum aproape de dvs.**



Laborator Siguranța alimentară

Laboratorul de Siguranță alimentară efectuează analize pe materii prime, produse alimentare intermediare, produse alimentare finite și furaje, pentru a garanta siguranța produselor și respectarea normelor legislative.

Alimentele, furajele și apa potabilă de pe fluxul tehnologic sunt verificate atât din punct de vedere fizico-chimic, cât și microbiologic. Oferta noastră este completată cu servicii de expertiză a produselor alimentare, igiena alimentară, analize senzoriale ale produselor alimentare, analize de contaminanți, verificare etichete, testare materiale de contact cu produsele alimentare, cosmetice.



Accreditările noastre

- Accreditare RENAR în conformitate cu SR EN ISO / IEC 17025:2018
- Autorizare ANSVSA pentru determinări de alimente, furaje și apă
- Abilitare de către Ministerul Sănătății pentru monitorizarea calității apei potabile în conformitate cu prevederile legii nr. 458/2002



Analize pentru siguranța alimentară

Analize microbiologice

- Testări microbiologice pentru materii prime și produse alimentare, printre care: Salmonella, Listeria monocytogenes, Bacterii coliforme, Escherichia coli, NTG, drojdii și mucegaiuri, Clostridium perfringens, Pseudomonas spp, bacterii acidolactice mezofile, bacterii sulfito-reducătoare, Bacillus cereus, Stafilococ coagulazo-pozitiv, Enterobacteriaceae etc.
- Analize microbiologice pentru carcasele animalelor de sacrificare, cum ar fi: număr total de microorganisme, Enterobacteriaceae, Salmonella
- Analize microbiologice pentru apa potabilă
- Analize de microbiologie pentru produsele cosmetice

Analize fizico-chimice

- Analize fizico-chimice produse alimentare și suplimente alimentare: proteine, grăsimi, acizi grași, acizi grași trans, carbohidrați, zaharuri, fibre, vitamine, minerale, umiditate, cenușă, sodiu, azot ușor hidrolizabil, reacția Kreiss, identificare hidrogen sulfurat, Ph, densitate, masă netă, aciditate, indice de peroxid, nitriți, nitrați, hidroxiprolina, collagen
- Analize fizico-chimice pentru apa potabilă
- Testarea contaminanților: metale grele, micotoxine, hidrocarburi policiclice aromatice (benzo (a) piren, benzo (a) antracen, benzo (a) fluoranten și erisenbenzo (a) piren), dioxine și furani, reziduuri de pesticide, reziduuri de antibiotice, acrilamida
- Testare conservanți, îndulcitori și coloranți
- Analize fizico-chimice pentru produsele cosmetice



Reziduuri și contaminanți

- Pesticide
- Antibiotice
- Dioxine și furani
- Mixcotoxine
- Nitriți și nitrați
- Metale grele
- PAH-uri
- Acrilamida

Analize biologie moleculară

- Organisme modificate genetic
- Identificare specie de animale
- Determinări de alergeni: gluten, sulfiți, proteine din lapte, ouă, alune de pădure, nuci, caju, arahide, migdale, soia, susan, muștar, fistic, moluște, etc.
- Folosim metode moderne de analiză a proteinelor și a acidului nucleic: PCR, secvențiere ADN și investigații imunoenzimatică (ELISA)

Evaluarea etichetării alimentelor

- Analiza și verificarea nutrienților incluși în tabelul nutrițional
- Testarea prezenței componentelor alergeni
- Testarea prezenței conservanților, inclusiv acid benzoic, acid sorbic
- Prezența ingredientelor modificate genetic
- Altele, care afectează informațiile de pe etichetă

Testarea stării de igienă în zona de producție

- Testarea igienei suprafețelor din zona de producție (utilaje, mese de lucru, linii de producție)
- Testarea calității aerului de pe fluxul tehnologic
- Testarea igienei angajaților: teste de sanitație tegumente și echipamente de lucru

Furaje și nutrețuri

- Analize fizico-chimice: grăsimi, proteine, fibră brută, minerale, vitamine, metale grele, micotoxine, dioxine și furani, coccidiostatice, alcaloizi
- Analize microbiologice: Salmonella, Enterobacteriaceae, bacterii coliforme, E.coli, Listeria monocytogenes, număr total de germeni, bacillus cereus, bacterii acidolactice, bacterii sulfito-reducătoare, staphilococ coagulazo-pozitiv, clostridium perfringens, drojdii și mucegaiuri



Suplimente alimentare

- Analize fizico-chimice și microbiologice uzuale pentru suplimente alimentare
- Analize agenți anabolici, stimulenți și narcotice, progesteron, THC, CBD, CBN



Produse cosmetice

- Analize fizico-chimice: analize senzoriale, alergeni, teste de stabilitate, pH, conținut de substanță uscată, conținut de umiditate, compuși MUSK, etc.
- Analize microbiologice conform standardului 17516: Bacterii aerobe mezofile, Drojdii și Mucegaiuri, E. coli, Pseudomonas aeruginosa, Stafilococ auriu, Candida albicans
- Analize microbiologice: NTG, Enterobacteriaceae, Salmonela, Clostridium, etc.



Materiale de contact cu alimentele

- Teste de migrare totală sau migrare specifică
- Teste senzoriale (Testul descriptiv și testul triunghiului)
- Testarea materialelor din nailon sau cauciuc cf. FDA



Marca WESSLING

garanția siguranței produsului dvs.

siguranță



Ca institut de testare independent, efectuăm teste diversificate pentru produsele de consum.

Sigla de testare WESSLING permite clienților să vadă clar importanța pe care o acordați siguranței, calității produselor și serviciilor și va evidenția siguranța și calitatea produselor dvs.



calitate

Sigla WESSLING este un ghid practic și valoros de achiziționare pentru consumator!

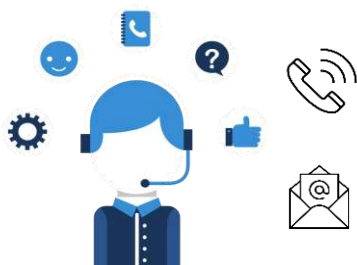
Beneficiile partenerilor noștri

- Servicii aproape de dvs.
- Recomandări pentru toate situațiile din spectrul de analiză și prelevare probe profesională
- Asigurarea calității eșantioanelor prin kitul WESSLING pentru recoltare și transport probe
- Transportul de probe cu mașini autorizate ANSVSA cu instalații de refrigerare
- Rețea logistică la nivel European
- Metode acreditate conform standardelor de calitate
- Dezvoltarea metodelor și validarea lor
- Evaluări și rapoarte clare și ușor de înțeles, ca bază solidă pentru deciziile dvs.
- Formare și seminarii interne
- Preluarea responsabilității obligațiilor de mediu în raport cu autoritățile, pentru întreprinderea dvs.

Serviciul clienți

Ne pasă de partenerii noștri

Fiecare client este important pentru noi. Avem grijă de cerințele partenerilor noștri și oferim asistență înainte, în timpul și după tranzacționarea serviciilor noastre. Abordăm fiecare proiect individual și împărtășim cunoștințele și experiența în fiecare etapă a derulării acestuia. Așteptările și preferințele partenerilor noștri sunt valoroase pentru noi.



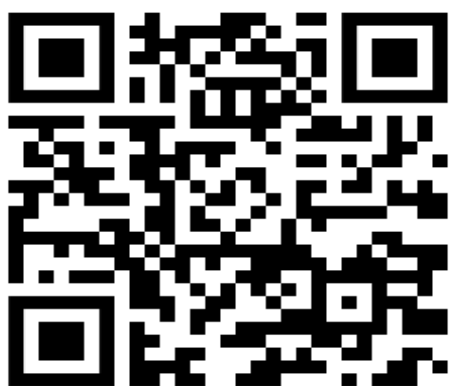
+40 728 293 555

bucuresti@wessling.ro

Quality
of Life

Doriți mai multe informații?
Luați legătura cu noi.

LABORATOR



[București 031299](#)
[Calea Vitan, nr.112, Corp C9](#)

Tel.: +4 0728 293 555
E-mail: food@wessling.ro

www.wessling.ro

WESSLING România este parte a grupului internațional de laboratoare WESSLING și efectuează analize și cercetare în domeniile protecției mediului și siguranței alimentare.

Gama noastră de servicii cuprinde combinația unică de servicii de analize de mediu (apă, sol, deșeu), măsurători de emisii, imisii, nivel zgomot, determinări la locurile de muncă, completate de consultanță de mediu și analize pentru siguranța alimentară și cosmetice.