

FOOD SAFETY & QUALIDADE ANALÍTICA



NQAC

Nestlé Quality Assurance Center
Araras

Seu laboratório de confiança.

Somos uma das maiores unidades laboratoriais da Nestlé no mundo, contamos com uma equipe de alta expertise técnica e equipamentos de alta precisão e tecnologia. Nosso extenso portfólio está em constante atualização para atender às demandas dos mercados produzindo resultados de alta confiabilidade analítica. No NQAC Araras, nós podemos analisar produtos terminados e matérias para verificar o atendimento aos padrões de segurança dos alimentos, e também às legislações específicas.

Por que o NQAC Araras?

Nossa qualificação e experiência nos prepara para alavancar seu negócio

É de extrema importância garantir que os alimentos e seus ingredientes sejam analisados nos mais altos padrões. Em nosso laboratório, o compromisso com a qualidade e segurança dos alimentos é intrínseco às nossas atividades.

Expertise em Alimentos. Suportando a maior indústria de alimentos e bebidas por quase seis décadas, nós nos tornamos especialistas na área de análise de alimentos. Nossa expertise capacita nosso time a entender as necessidades de seus negócios.

Portfólio Analítico. Ofertamos mais de 90 métodos em nossa unidade, e estamos em constante expansão para atender as necessidades de nossos clientes e as mudanças em legislações.

Confiabilidade. Nosso sistema baseado na ISO 17.025 garante nosso compromisso com prazos e qualidade de resultados analíticos.



Resultados Confiáveis. Absoluta Confidencialidade.

Para nós, **food safety é essencial**; é parte da nossa responsabilidade ajudar a proteger consumidores e a indústria de alimentos.

Análises Físico-Químicas

Nosso laboratório de físico-química oferece um portfólio abrangente de serviços para garantir a qualidade e segurança de seu produto - avaliamos desde os parâmetros nutricionais até resíduos de contaminantes químicos em produtos terminados, matérias-primas e materiais de embalagem.

Rotulagem nutricional

Realizamos análises para assegurar o atendimento a rotulagem de alimentos, seja para os parâmetros obrigatórios de Tabelas Nutricionais, quanto para vitaminas, minerais e outros micronutrientes.

Análises de Contaminantes

Análises de contaminantes químicos são um aspecto importante do ponto de vista de food safety. Oferecemos um portfólio analítico que atende produtos terminados, matérias primas e materiais de embalagem. Nossos limites de detecção alcançam micrograma por quilo em diversas análises.



Utilizamos uma variedade de técnicas e equipamentos sofisticados para garantir a precisão do seu resultado.

- Cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC)
- Cromatografia líquida com espectrometria de massas(LC-MS/MS)
- Espectrometria de plasma induzido (ICP)
- Espectrofotometria UV
- Cromatografia gasosa (CG)
- Cromatografia gasosa com espectrometria de massas (GC-MS/MS)

Análises Microbiológicas

Nossa equipe possui alto conhecimento técnico, pronta para suportar rapidamente situações de emergência relacionadas a Food Safety



Detecção de Patógenos

Detectamos a presença de patógenos como *Salmonella*, *Cronobacter* e *Listeria* em matérias-primas, amostras ambientais e produtos terminados.

Indicadores de Higiene

Também realizamos testes microbiológicos quantitativos para indicadores de higiene (contaminação de microrganismos não-patogênicos) em matérias-primas, amostras ambientais e produtos terminados.

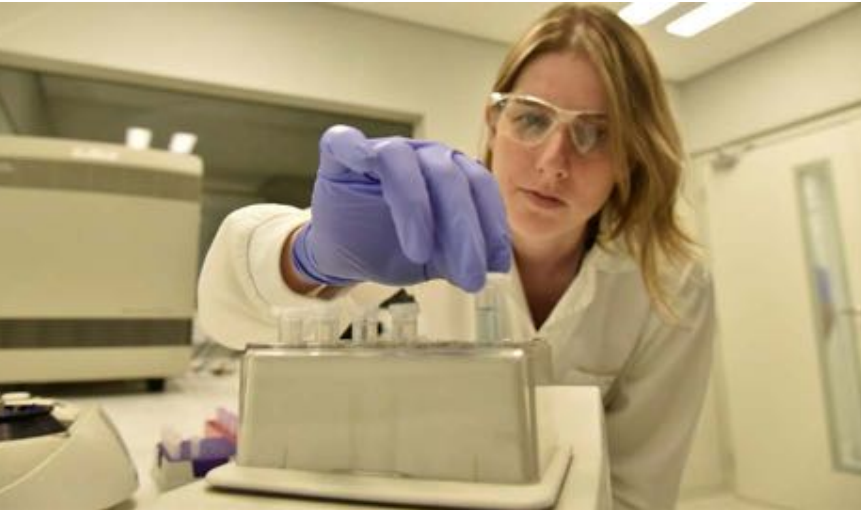
Projetos Especiais

Nossa equipe está a disposição para auxiliar em processos investigativos descontaminação microbiológica, challenge tests e testes de esterilidade comercial.



Análises de GMO e Microscopia

Nossos laboratórios de análises especiais contam com equipamentos de alta resolução para alavancar a qualidade dos seus produtos



Organismos Modificados

Geneticamente

Consumidores estão interessados em saber se o produto contém ou não organismos geneticamente modificados (GMOs). Nós oferecemos a identificação de material GMO em Milho, Soja, Arroz e Trigo, e a quantificação de eventos em Milho e Soja

Microscopia em Alimentos

Contamos com um laboratório de identificação de materiais estranhos por micro e macroscopia para monitorar o atendimento às legislações atuais.

Mapeamento de linha

Temos a tecnologia necessária para realizar um mapeamento em sua linha, com criação de uma biblioteca de composição de materiais, que permite a identificação instantânea da origem de um material estranho.



Tecnologias utilizadas

- Microscopia
- XRF
- PCR Real time
- NIR

Nosso Portfólio Analítico

Composição

Cinzas
Umidade e Matéria Sólida
Ácidos Graxos
Minerais
Proteína
Fibras Alimentares Totais
Vitaminas

Contaminantes

Micotoxinas
Contaminantes Inorgânicos
Pesticidas
Drogas Veterinárias

Microbiologia

Bacillus cereus
Clostridium perfringens
Coliformes
Cronobacter
Enterobacteriaceae
Enterococcus
Escherichia coli
Esporos
Mofos e leveduras
Listeria monocytogenes
Salmonella
Staphylococcus coagulase positiva

Material Estranho

RDC 14
Pesquisa de Material Estranho

GMO

Soja
Milho



Além das análises

Contamos com um time de experts técnicos com experiências em laboratórios, análises e food safety.

ISO 9.001, ISO 17.025 e BPL

Oferecemos treinamento nas normas ISO, além de auditorias com base nas normas ou no sistema de gestão interno já implementado. Além disso, oferecemos a oportunidade de implementação do sistema de gestão baseado nas normas ISO.



Ensaio Interlaboratoriais

Coordenamos ensaios interlaboratoriais para avaliação da proficiência do laboratório, além do fornecimento de amostras caseiras para controle de qualidade de metodologias analíticas.

Treinamentos in company

Profissionais preparados e disponíveis para ir até sua empresa e capacitar seus funcionários em diversos temas relacionados a laboratório, como por exemplo:

- Análises de Alimentos
- Boas Práticas de Laboratório
- 5S
- Estatística Aplicada a Métodos Analíticos
- Programa de Autocontrole
- Segurança em Laboratório

Estudos de validação e verificação de metodologias

A validação e a verificação de métodos são conduzidas para comprovar que o laboratório é capaz de entregar resultados apropriados. Contamos com especialistas capazes de realizar a validação de metodologias em diversas técnicas analíticas, além de um treinamento em validação, verificação e monitoramento de métodos físico-químicos e microbiológicos, tanto em métodos de referência, como em métodos alternativos.

Planos de Monitoramento

Elaboramos propostas de planos de monitoramento para tabela nutricional e contaminantes químicos, físicos e microbiológicos, no intuito de garantir que seu produto atenda os parâmetros de segurança e qualidade exigidos pelos consumidores e também atenda às legislações vigentes.



Nossa promessa

Estamos comprometidos em fornecer resultados analíticos e suporte técnico de alta qualidade com extrema confidencialidade.



NQAC

Nestlé Quality Assurance Center
Araras

NESTLÉ QUALITY ASSURANCE CENTER

Avenida Zurita, 929 • Araras, SP

FalecomNQAC.SPL@BR.nestle.com

(19) 3543-1046/1051