

Certifichiamo la qualità del tuo prodotto



Passione e cura a supporto della vostra impresa e del Made in Italy

Chi come voi produce e propone con orgoglio il meglio del Made in Italy, pretende che il proprio prodotto sia eccellente sotto ogni punto di vista. Perchè sa di portare una “buona” parte dell’Italia, quella più ricca di gusto e passione, nel resto del mondo. Affinchè chi assaggia, ed approva, possa sentire la nostra terra, i suoi odori, il cuore, ad ogni sorso o ad ogni morso.

Questo risultato ambito si ottiene curando ogni dettaglio con il massimo dell’attenzione. Dal seme nella terra alla lavorazione finale.

Noi facciamo una piccola parte di questa filiera preziosa: vi diamo il controllo, l’analisi certificata che attesta che il vostro prodotto è eccellente, sicuro, sano. Per essere certi che verrà apprezzato nella sua totalità e per accompagnare la vostra impresa ai successi che merita.



VASSANELLAB FOOD ANALYSIS



Da oltre 40 anni cogliamo l'importanza del vostro lavoro

Vassanelli Lab s.r.l. è una struttura altamente qualificata e specializzata in analisi chimiche e microbiologiche per tutte le aziende del comparto Agroalimentare: nelle divisioni Vassanelli (Agrifood division) ed Enocentro (Wine & Spirits division), è azienda leader da tempo nel settore analitico.

La continua innovazione, la ricerca applicata e la filosofia dei Fratelli Vassanelli da sempre garantiscono ad ogni Cliente il più elevato standard qualitativo.

Il laboratorio è autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, al rilascio di certificazione avente valore Ufficiale ed è accreditato Accredia n. 0393L secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le prove elencate sul sito www.accredia.it.





Dalla passione nasce l'esperienza

Passione, professionalità, forza di volontà e rispetto nei rapporti umani sono i valori con cui l'Enologo Clemente Vassanelli, a partire dagli anni '60, ha alimentato prima la nascita e poi la crescita di un centro di consulenze e ricerche, oggi leader di mercato, conosciuto con il nome di Enocentro, diventato divisione Wine & Spirits del laboratorio Vassanelli Lab.

Dal 2000 ad oggi il laboratorio, grazie ai figli Roberto, Giuseppe e Giancarlo, ha avuto grande impulso ed è in continua crescita e sviluppo: ne

sono testimoni i progetti di ricerca e l'innovazione tecnologica che hanno consentito, in primis, lo sviluppo della divisione Agrifood per la gestione delle analisi del settore Agroalimentare.

L'obiettivo condiviso da Roberto, Giuseppe, Giancarlo e dal team di Vassanelli Lab è ancora oggi quello da sempre perseguito e voluto con forza da Clemente Vassanelli: garantire sempre professionalità tecnica, precisione analitica e obiettività.





L'analisi professionale e garantita della vostra creazione

Professionalità, precisione, tempi rapidi e affidabilità dei dati: Vassanelli Lab offre assistenza analitica e tecnica di alta qualità per certificare le vostre creazioni.

Vassanelli Lab offre una vasta gamma di analisi per il settore agroalimentare oltre ad un servizio professionale di consulenza per interpretare il riscontro analitico secondo le normative vigenti. L'eccellente competenza e la rapidità del servizio di analisi, oltre alla nostra capacità di dare sempre soluzioni per ogni problema analitico, sono valori aggiunti dovuti alla nostra lunga esperienza nel settore.

- **ORTOFRUTTICOLO e DERIVATI**

- **BIRRA**

- **DIAGNOSTICA FOGLIARE**

- **TERRENO**

- **CEREALI e DERIVATI**

- **OLI E GRASSI**

- **ACQUA**

- **RICERCA METALLI PESANTI**

- **MONITORAGGIO PESTICIDI**

CONTROLLO UFFICIALE SU PESTICIDI E DITIOCARBAMMATI;
CERTIFICAZIONE QS, FRUITMONITORING;
AMPIA GAMMA DI PRODOTTI E DI PRINCIPI ATTIVI ANALIZZABILI.

- **MICOTOSSINE**

AFLATOSSINE, OCRATOSSINA A,
PATULINA, DEOSSINIVALENOLO
(DON), ZEARELENONE (ZEA),
FUMONISINE, T-2, HT-2, ...

- **ANALISI MICROBIOLOGICHE**

MONITORAGGIO ALIMENTI, PRODOTTI
FINITI E MATERIE PRIME; TAMPONI;
POTABILITÀ ACQUA, ...

- **TABELLA NUTRIZIONALE**

ANALISI E VERIFICA SUGLI ALIMENTI DEI
PRINCIPALI PARAMETRI COME PREVISTO
DAL REG UE N. 1169/2011.



VASSANELLAB FOOD ANALYSIS



Le vostre analisi, sempre ed ovunque

Vassanelli Lab garantisce la possibilità di poter monitorare in tempo reale le analisi ed i certificati utilizzando la consultazione tramite internet.

I Clienti, richiedendo l'attivazione e l'accesso ai propri dati online, hanno la possibilità di consultare in qualsiasi momento sia i dati recenti sia lo storico delle analisi già fatte.

La consultazione ai risultati e agli archivi storici delle analisi può essere fatta ovunque vi troviate, in azienda così come all'estero, utilizzando un qualsiasi dispositivo mobile di ultima generazione come smartphone, tablet e laptop provvisti di connessione ad internet.

Il servizio analisi online Vassanelli Lab consente:

- **L'ACCESSO GRATUITO, VELOCE E FACILE DA USARE**
- **LA CONSULTAZIONE ANCHE DELLO STORICO**
- **DI VERIFICARE LO STATO DI AVANZAMENTO DEI CAMPIONI**
- **L'ESPORTABILITÀ DEI DATI**
- **L'IMPORTAZIONE DATI SU ALTRI GESTIONALI**
- **LA STAMPA DI TUTTI I DOCUMENTI ALLEGATI**



VASSANELLAB FOOD ANALYSIS



Servizi costantemente evoluti, flessibili, veloci e affidabili

La risorsa di ogni azienda è il proprio Cliente: consapevoli di questo, ogni nostro sforzo di miglioramento è proteso all'affinamento costante dei servizi ad esso dedicati.

La grande rapidità nel fornire servizio è uno dei valori che soddisfa di più chi si rivolge a noi da tempo: assicurare soluzioni in tempo reale significa permettere al Cliente di essere in una posizione privilegiata sul mercato, competere in modo corretto ed etico, primeggiare nella qualità dell'offerta ed anticipare le evoluzioni del mercato per rispondere concretamente con innovazione alle nuove esigenze.

Per tutto questo, per il vostro successo, Vassanelli Lab offre una gamma

di servizi per la vostra azienda studiati ed affinati nel tempo per permettervi di eccellere nel vostro lavoro quotidiano, e rendere unico e riconoscibile il vostro prodotto sul mercato:

- **CERTIFICAZIONI UFFICIALI**
- **COLLABORAZIONI ESTERNE QUALIFICATE**
- **RITIRO CAMPIONI e LOGISTICA**
- **SERVIZI WEB**
- **TEMPI DI REFERTAZIONE**
- **ASSISTENZA TECNICA/SPECIALISTICA**

Su vassanellilab.com/servizi trovate l'elenco completo dei nostri servizi.



VASSANELLAB FOOD ANALYSIS



Un lavoro eccellente costantemente monitorato

Vassanelli Lab, con le sue divisioni Enocentro (Wine & Spirits division) e Vassanelli (Agrifood division), da sempre monitora e documenta tutte le fasi del proprio processo lavorativo con lo scopo di garantire la massima tracciabilità dei dati.

Grazie all'ausilio di complessi sistemi informatici, il laboratorio archivia in modo continuo ed automatizzato tutte le informazioni relative ad ogni parametro analitico del vostro campione, dall'accettazione alla stampa del Rapporto di Prova (Certificato di Analisi), come previsto dalle Norme a cui i Laboratori si devono attenere.

La sicurezza dei dati inoltre è garantita da un sistema di protezione ed archiviazione avanzato.

Vassanelli Lab inoltre vi aggiorna costantemente tramite:

- **NEWSLETTER**
- **NEWS**
- **SOCIAL MEDIA**





I dettagli che certificano la metodologia qualificata

Laboratorio Accreditato ACCREDIA n° 0393L.

Con il termine accreditamento si intende il riconoscimento formale della conformità di un laboratorio di prova alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, rilasciato da un organismo di accreditamento che opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011. L'accreditamento è basato sulla verifica della competenza tecnica del laboratorio ed effettuare specifiche prove o determinati tipi di prove o determinati tipi di prova, e sulla valutazione del sistema di gestione del laboratorio.

Conformità alla norma UNI EN ISO 9001/9002.

L'accreditamento dimostra l'attuazione di un sistema gestionale per la qualità allineato ai principi della ISO 9001. I laboratori accreditati ACCREDIA sono ritenuti idonei ad effettuare attività di prova a supporto dell'attività di certificazioni e di ispezione degli organismi accreditati.

Agricoltura Biologica

Inserito nell'elenco dei laboratori autorizzati dal MiPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) ad eseguire l'analisi dei campioni prelevati durante i controlli in agricoltura biologica.

Haccp - Autocontrollo delle industrie alimentari

Laboratorio inserito nell'Elenco Regionale Veneto dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari; il riconoscimento è valido sull'intero territorio nazionale.

Certificazione QS

Laboratorio riconosciuto ed autorizzato dal sistema tedesco QS per il programma di monitoraggio dei residui di pesticidi in frutta, verdura e patate.

Certificazione FruitMonitoring

Laboratorio autorizzato e iscritto nell'elenco Fruitmonitoring per il programma di monitoraggio dei residui di pesticidi nei prodotti ortofrutticoli.

Federazione Russa

Laboratorio abilitato al controllo dei residui di fitofarmaci, nitrati e nitriti sui prodotti ortofrutticoli esportati verso la Federazione Russa.

BNN - Bundesverband Naturkost Naturwaren

Inserito nell'elenco dei laboratori riconosciuti da BNN per l'esecuzione delle analisi dei residui di fitofarmaci su campioni provenienti da agricoltura biologica.

VASSANELLAB FOOD ANALYSIS



Grande impulso alla ricerca e sviluppo per risultati volti all'eccellenza

Il valore della nostra crescita è testimoniato dai numerosi e continui progetti di ricerca e sviluppo realizzati, unitamente alle proposte innovative continuamente implementate e dall'elevata offerta di servizi specialistici: tutto questo per accrescere ancora di più il valore della vostra offerta.

La **tempestività** che ci contraddistingue significa offrire servizio in tempo reale per essere in posizione privilegiata sul mercato, competere in modo corretto ed etico e primeggiare nella qualità del servizio offerto, anticipando le evoluzioni del mercato per rispondere concretamente con soluzioni innovative alle nuove esigenze.

Significa quindi **diversificazione** e forte **spirito innovativo**: sempre in tempi rapidi, ricercando la soluzione più utile e su misura per il Cliente,

esplorando nuove aree con serietà, rispettando l'elevato standard del servizio ed il rapporto qualità/prezzo.

La **flessibilità**, altro pregio che troverete in Vassanelli Lab, è frutto della dedizione e professionalità, sempre in crescita, del capitale umano della nostra azienda.

Capacità che trovano terreno fertile grazie alla tecnologia utilizzata, costantemente aggiornata e all'avanguardia, per potervi garantire il miglior servizio possibile. Tutto questo, in poche parole, è Ricerca & Sviluppo.



VASSANELLILAB FOOD ANALYSIS



vassanellilab.com

 vassanelli.lab

 vassanelli.lab

 vassanellilab

© 2020 - Vassanelli Lab srl

Vassanelli Lab s.r.l. Laboratorio Analisi Agroalimentari

Via P. Vassanelli, 9 - 37012 Bussolengo (VR) / Italy Tel. (+39) 045 6717642 / segreteria@vassanellilab.com

Reg. Imp. / C.F. / PIVA 02303280230 Cap. Soc. € 60.000,00 i.v.

VASSANELLI
FOOD & DRINK ANALYSIS **LAB**[®]