

19 Novembre 2012

Casitalia

Controlli su controlli

Un laboratorio di analisi interno per controllare il prodotto finito, le materie prime e le superfici. Così viene garantita la massima sicurezza



Abruzzo

Casitalia è dotata di un **laboratorio di analisi interno** che permette un controllo costante e tempestivo. In questo modo l'azienda ha il vantaggio di poter sempre effettuare un campionamento all'occorrenza, grazie a tecnici esperti e qualificati.

Per prima cosa viene eseguito un controllo serrato su tutta la frutta in ingresso. In rotazione poi, vengono analizzate anche le altre materie prime (zucchero, succo d'agave, succo d'uva, ecc?) in modo da completare le matrici di tutti gli ingredienti. Anche il tipo di confezionamento della materia prima viene tenuto in considerazione, così come le analisi eseguite su tutti i prodotti finiti (con campionamenti ciclici effettuati sui vasetti di confettura usciti dalla linea).

Oltre a ciò, il laboratorio esegue anche analisi sulle superfici: viene **monitorata l'igiene degli ambienti di lavoro** (sui piani di lavoro e sugli impianti) **e del personale** (sulle mani e sulla divisa). Gli imballaggi primari (vasetto e capsula) subiscono la stessa sorte. Insomma: tutto ciò che entra nel processo produttivo viene controllato microbiologicamente. Le prove vengono infine validate anche da laboratori esterni accreditati.
