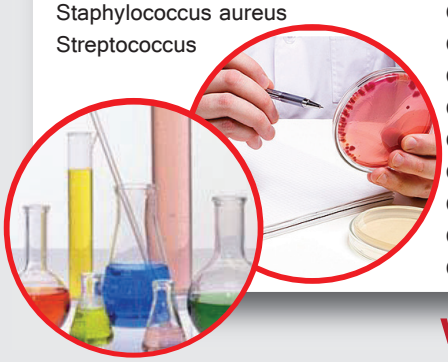
Food Intelligence
Laboratório de Análise de Alimentos
Rua Pássaros e Flores, 141 - Brooklin
São Paulo - SP - CEP: 04704-000
Telefones: (55-11) 5090-2121
Solicite um orçamento: comercial@foodintelligence.com.br

A Food Intelligence fornece serviços analíticos confiáveis e de qualidade às indústrias de alimentos, bebidas, ingredientes, aditivos e água. Competência técnica, e confidencialidade fundamentada nos mais rígidos critérios de segurança e qualidade analíticos fazem da Food Intelligence um dos laboratórios nacionais de maior credibilidade no mercado. Somos acreditados na norma ABNT NBR ISO/IEC 17025, pela CGCRE (INMETRO), bem como habilitados pelo REBLAS/ANVISA - Ministério da Saúde para análises físico-químicas e microbiológicas em alimentos e também credenciados pelo MAPA para realizar análises físico-químicas e microbiológicas em produtos de origem animal, água e bebidas em geral.

Conheça algumas das nossas principais análises:

Análises Microbiologicas

Aeromonas
Alicylobacillus (ABC)
Bacilus cereus
Bactérias Ácidas ou Acidófilas
Bacillus coagulans
Bolores e Leveduras
Campylobacter jejuni
Clostridium perfringens
Clostridios Sulfitos Redutores
Coliformes Totais e Fecais
Contagem Padrão em Placas
E.coli 0157:H7
Escherichia coli
Enterobacter sakazakii
Enterobactérias
Esporos Mesófilos e Termófilos
Esterilidade Comercial
Inibidores crescimento microbiano
Inositol
Listeria sp
Macroscopia
Microscopia (hifas, bactérias, leveduras)
Pseudomonas aeruginosa
Salmonela sp
Sorotipagem
Staphylococcus aureus
Streptococcus



Análise Físico-Químicas

Acessulfame K - Pureza
Acidez (Total, Dornic, Extr.Etéreo, Volátil, Graxa, em Gordura)
Ácido Acético - Pureza
Ácido Ascórbico - Pureza
Ácido Bórico e Boratos (leite/carneos)
Ácido Benzóico e Benzoatos (alimentos/bebidas)
Ácido Cítrico
Ácido Fumárico - Pureza
Ácidos Graxos Livres (FFA)
Ácido Sórbico / Sorbatos (alimentos e bebidas)
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2
Água Oxigenada em Leite
Álcool Etílico em Leite
Álcool Metílico/Etílico em Bebidas
Álcool n-butílico em Bebidas
Aldeídos Totais em Bebidas
Amido (Qualitativo/Quantitativo)
Anidrido Sulfuroso (Monnier Willians)
Arsênio
Aspartame - Pureza
Atividade de Água - Aw
Benzoato de Sódio em Alimentos e Bebidas
Benzoato de Sódio - Pureza
Cafeína
Cálcio
Cádmio
Chumbo
Ciclamato e Sacarina
Cinzas / Resíduo Mineral Fixo
Cloretos em Águas, Bebidas e Alimentos
Cloro e Hipoclorito (Qualitativo)
Cloro Total, Livre, Residual em Águas
Cobre
Colesterol
Contaminantes Metálicos
Cor (Hunter Lab)
Cor em Cervejas
Corantes - Pureza
Corantes Artificiais
Densidade Aparente / 15 ou 20°C
Dióxido Enxofre Livre
Dulcosídeos, Esteviosídeos e Rebaudiosídeos
Edulcorantes em Bebidas
Exame Organoléptico
Extrato Aparente/Primitivo/Real (bebidas)
Fenilalanina (RDC 19)
Ferro
Fibra Alimentar
Fibra Bruta em Ração
Fosfato
Gorduras Livres (leite em pó)
Gorduras Totais
Gorduras - Perfil (Totais, Saturadas, Insaturadas, Monoinsaturadas, Poliinsaturadas, Trans e Ômega 3,6 e9)
Grau Alcoólico Real em Bebidas
Índice de Acidez em Óleos e Gorduras
Índice de Iôdo (Hubl)
Índice de Peróxidos em Óleos e Gorduras
Índice de Refração
Índice de Saponificação (Koellstorges)
Magnésio
Matéria Orgânica em Água
Matéria Insaponificável
Metais Pesados (como chumbo)
Molhabilidade (leite em pó)
Osmolalidade /Osmolaridade
Perfil de Açúcares
pH
Potássio
Proteínas Total (Kjedahl)
Sacarina - Pureza
Sódio
Sólidos Solúveis (BRIX)
Sucralose
Sorbato de Potássio - Pureza
Sulfatos (bebidas)
Turbidez em Água
Umidade
Viscosidade (Brookfield)
Vitamina A
Vitamina B 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 12
Vitamina C
Vitamina D
Vitamina E
Vitamina K1/K2

Alergênicos

Amêndoas /Amendoim/ Avelã / Beta-Lactoglobulina / Caseína / Castanha de Caju Crustáceos/Glúten/Leite Macadâmia / Noz / Ovo / Peixe (bacalhau)/ Pistache / Soja.

Suporte Técnico

Rotulagem Nutricional
Desenvolvimento de Produtos
Shelf Life Acelerado
Testes em Planta Piloto
Análise Sensorial

www.foodintelligence.com.br