

Nutrilab, S.L. és una empresa que des de 1992 presta els seus serveis de suport analític i d'assessorament als establiments del sector agroalimentari en l'àmbit gironí.

En dates recents, l'Associació de Carnissers i Xarcuters ha establert un acord de col·laboració amb Nutrilab, S.L. amb la voluntat de facilitar als agremiats un conjunt d'àmplies avantatges relacionades amb el compliment de la legislació sanitària i ambiental més recent.

A banda dels serveis que es puguin requerir de manera particular i que es si s'escau es negociaran amb tracte de client preferent, també de forma particular, les principals activitats incloses dintre l'abast de l'acord es destaquen a continuació en **negreta**:

1) Anàlisis físico-químiques de matèries primeres i productes acabats

- 1.1. **Nutricional: proteïnes, greixos, hidrats de carboni, humitat, valor energètic**, hidroxiprolina i colàgen. **PREU: 38,44 €**
- 1.2. Additius: conservants, edulcorants, colorants, antioxidants...
- 1.3. Al·lèrgens: **gluten**, llet, fruits secs, ou, soja... **PREU: 34,05 €**

2) Anàlisis microbiològiques de matèries primeres i productes acabats

- 2.1. Patògens: **Salmonella sp**, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter sp.*, *Clostridium sp.*... **PREU: 15,24 €**
- 2.2. Indicadors de qualitat: Aerobis mesofils, *Escherichia coli*, enterobacteris, bacteris làctics...

3) Verificació de l'eficàcia dels programes de neteja i desinfecció

- 3.1. Higiene de les superfícies de treball.
- 3.1. Control de la higiene ambiental.

4) Gestió de l'aigua

- 4.1. Anàlisi de control i aptitud de l'aigua de consum.
- 4.2. Caracterització de les aigües residuals.
- 4.3. **Investigació de Legionella pneumophila en instal·lacions de risc. PREU: 43,19 €**

5) Estudis de caducitat

6) Assessorament legal i tècnic

Consultoria puntual: legislació alimentària, seguretat alimentaria, tecnologia...
PREU: GRATUÏT €

7) Confecció i revisió de fitxes tècniques i etiquetes.

Confecció de textos obligatoris, informació nutricional, declaracions nutricionals i/o de propietats saludables ...

8) Gestió d'expedients administratius

Inscripció i ampliació activitats RSIPAC ...

9) Gestió de la Qualitat

- 9.1. Disseny de sistemes de Pre-requists i APPCC.
- 9.2. **Auditories internes. PREU: 18,62 €**
- 9.3. Auditories a proveïdors.

10) Controls metrològics

Calibratge de termòmetres i balances.

11) Formació

11.1. **Seguretat alimentària. PREU: 39,00 € (2 HORES)**

11.2. Prevenció i control de la legionel·losi.

11.3. Formació per al personal que treballa en contacte directe amb l'aigua de consum.

Els termes de la present proposta demostren el compromís de Nutrilab, S.L. per tal que els professionals, especialment aquells més representatius del petit comerç a les nostres comarques, puguin fer front també, d'una forma rigorosa però econòmica, als requeriments de l'administració i dels propis consumidors, cada vegada més exigents. Resulta innecessari aclarir que, el grau de compromís entre ambdues parts podrà anar creixent en la mesura que la resposta dels associats esdevingui progressivament favorable.