



TABELLA NUTRIZIONALE



PROFILO SOCIETARIO

I laboratori VisMederi annoverano tra i propri servizi l'esecuzione di analisi sui prodotti alimentari per la determinazione dei valori nutrizionali da apporre in etichetta

Sulla base del regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, VisMederi è in grado di eseguire le determinazioni analitiche per la stesura del **"cartellino energetico"** e la validazione tecnico-legale delle **etichette nutrizionali** e delle schede tecniche dei prodotti alimentari. Le tabelle vengono implementate attraverso il calcolo dei nutrienti e sono accompagnate da un certificato conforme al regolamento di riferimento sopra citato.

Su specifica richiesta, VisMederi può inoltre eseguire analisi su alimenti volti all'**esportazione negli Stati Uniti** e redigere la corrispondente etichetta nutrizionale sulla base delle normative dettate dall'ente governativo statunitense (FDA).

VISMEDERI SRL

Strada del Petriccio e Belriguardo, 35
53100 Siena, Italia
tel +39 0577 381253 / 55 - fax: +39 0577 381258

email: info@vismederi.com
website: www.vismederi.com



VisMederi srl è una società di ricerca applicata e servizi qualificati nel campo delle scienze della vita, della salute pubblica e delle analisi per il controllo qualità

La società VisMederi srl, nata a Siena nel 2009 come società Start up dell'Università di Siena, opera ad oggi a **livello globale** come partner stimato delle maggiori industrie farmaceutiche nell'ambito dello **sviluppo di vaccini, farmaci e molecole a scopo terapeutico.**

Tutte le attività di VisMederi sono garanzia di qualità e competenza tecnica: la società opera infatti in conformità ai sistemi di certificazione europea **UNI EN ISO 9001:2008, UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** ed è inoltre tra i pochi laboratori privati italiani ad aver ottenuto l'accreditamento come laboratorio medico (**UNI EN ISO 15189:2013**).



RICERCA E SERVIZI DI QUALITÀ

VisMederi è un partner altamente affidabile per la GDO (Grande Distribuzione Organizzata), per le aziende agroalimentari, di ristorazione collettiva e di catering e per le strutture turistico-ricettive nel settore del controllo qualità

VisMederi offre servizi professionali di **analisi chimico-fisiche e microbiologiche** nell'ambito delle procedure di autocontrollo

alimentare ed ambientale attraverso indagini su **alimenti, superfici di lavoro, acque e terreni**. Effettua inoltre validazione e stesura di piani di autocontrollo **HACCP**, corsi di formazione sulle normative vigenti, verifiche ispettive interne e presso fornitori e consulenza qualificata.

Il laboratorio è iscritto nell'elenco della Regione Toscana dei laboratori accreditati allo svolgimento di analisi per l'autocontrollo

alimentare ed ogni attività viene eseguita in conformità alle norme **UNI EN ISO 9001:2008** e **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005**.

La società VisMederi è garanzia di qualità per i propri clienti grazie all'esperienza e alla profonda conoscenza scientifica del personale operante all'interno di laboratori all'avanguardia dotati di strumentazioni tecnologicamente avanzate.

ANALISI ALIMENTI E SUPERFICI DI LAVORO

VisMederi esegue attività di analisi chimiche e microbiologiche sugli alimenti e sulle superfici di lavoro al fine di assicurare la sicurezza alimentare e l'igiene dell'intero processo produttivo

Il laboratorio effettua indagini analitiche di base, ricerca di microinquinanti, contaminanti e tossine, ricerca di allergeni ed OGM e studi di durabilità dei prodotti (Shelf-life).



ANALISI ACQUE

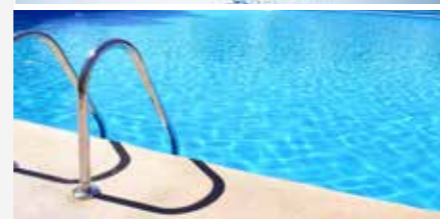
Vismederi esegue campionamenti, determinazioni e verifica dei parametri di processo e di rispetto dei limiti di legge e di qualità performando analisi su campioni di:

- acque destinate al consumo umano
- acque minerali naturali e di sorgente
- acque di stabilimento
- acque reflue
- acque termali
- acque di processo

Acque di Piscina

Il laboratorio VisMederi fornisce i seguenti servizi di analisi, consulenza e manualistica relativi ad acque di piscina al fine di adempiere agli obblighi sulla sicurezza richiesti da D.P.G.R. 23R del 26/02/10 coordinato con D.P.G.R. 54R del 13/05/15:

- analisi della potabilità dell'acqua di approvvigionamento;
- analisi della qualità dell'acqua di immissione e di vasca secondo parametri chimici, fisici e microbiologici;
- redazione del documento di valutazione dei rischi in cui è considerata ogni fase che potrebbe rivelarsi critica nella gestione dell'attività;
- redazione del registro dei controlli in vasca.



RICERCA E IDENTIFICAZIONE DI LEGIONELLA

I gestori di strutture turistico-ricettive e termali sono tenuti a svolgere valutazioni del rischio legato all'infezione da "Legionella Pneumophila" e a redigere un manuale ai fini dell'autocontrollo. VisMederi supporta tali aziende effettuando:

- **Analisi delle acque**
Acque di rete provenienti da impianti sanitari (rubinetti, docce, serbatoi di accumulo, autoclavi), da piscine, da impianti termali, da fontane, da condizionatori e torri di raffreddamento.
- **Analisi di Biofilm**
Tamponi su materiale a composizione organica affiorante dalle tubazioni (biofilm).
- **Procedura di autocontrollo**
Implementazione e stesura manuali e registri di autocontrollo legionellosi - piano di monitoraggio analitico stabilito in ottemperanza alle leggi vigenti - consulenza e risoluzione problematiche da implicare alla presenza di legionella.

ANALISI SU COSMETICI

VisMederi esegue analisi su prodotti cosmetici necessarie ai fini dell'adeguamento al Regolamento n. 1223/2009 con determinazione dei profili analitici principali sia chimici che microbiologici.



ANALISI AMBIENTE

Terre e rocce da scavo, terreni, fanghi e compost. Per ogni tipologia di ambiente VisMederi è in grado di eseguire **prelievi** ed **analisi** per la **verifica dei limiti di legge** riferiti alla specifica destinazione d'uso.

Sui terreni i principali settori di intervento sono da identificarsi nella ricerca di contaminanti e nella valutazione agronomica del suolo per piani di concimazione o spargimento di liquami o fanghi derivanti da impianti di depurazione.

Sui fanghi il laboratorio effettua controlli chimici e microbiologici per la verifica dei processi di depurazione e delle caratteristiche di utilizzabilità nella produzione di biogas o in ambito agricolo.

Sul compost VisMederi verifica l'idoneità per l'impiego in agricoltura individuandone le caratteristiche chimico-fisiche e la specifica composizione.



PREVENZIONE E SICUREZZA

VisMederi esegue consulenze e determinate attività volte ad affiancare le imprese nei seguenti ambiti:

- **Protezione e prevenzione** del rischio per le attività che prevedono l'impiego di agenti biologici
- **Sicurezza e salute** nei luoghi di lavoro
- **Sorveglianza sanitaria**
- **Formazione**
- **Rifiuti**

