



Laboratório

Auditorias

Consultadoria

Formação

Investig. & Desenv.

Análise Sensorial

Rotulagem e Legislação

SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

IFS INTERNATIONAL FOOD STANDARD

BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY

Consultadoria

Os referenciais IFS e BRC estabelecem os requisitos operacionais, de qualidade e de segurança alimentar que devem ser cumpridos pelas organizações que fabricam os produtos de marca própria do sector da distribuição.

A Silliker Portugal presta apoio na implementação de sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar, utilizando uma metodologia que garante a transferência de conhecimento aos recursos internos da empresa.

Para mais informações, por favor contacte-nos.

Consultadoria: paula.barbosa@silliker.pt

Análise Sensorial

Ambos os referenciais, BRC e IFS, incluem requisitos relativos à validação dos atributos de qualidade dos produtos acabados, referindo que esta validação deve ser efectuada recorrendo a testes organolépticos regulares e de acordo com as especificações estabelecidas.

A Silliker Portugal coloca à sua disposição todo o conhecimento na criação de painéis sensoriais internos/externos, bem como no acompanhamento, avaliação e validação dos resultados dos testes organolépticos.

Para mais informações, por favor contacte-nos.

Análise Sensorial: mafalda.ferreira@silliker.pt

Estudos de vida útil

A necessidade das organizações implementarem um sistema de avaliação contínua da vida útil dos seus produtos é outro requisito destes referenciais. Os estudos de vida útil devem ter em conta a formulação do produto, a embalagem, o processo de fabrico, as condições de armazenamento e incluir análises microbiológicas, sensoriais e físico-químicas relevantes.

Colocamos à sua disposição a nossa experiência, os métodos de análise e a capacidade de trabalho para realizar os estudos de vida útil mais adequados aos seus produtos.

Para mais informações, por favor contacte-nos.

Estudos vida útil: olga.ramos@silliker.pt

Próximas acções de formação

Audidores internos da qualidade e segurança alimentar: ISO 22000, BRC, IFS e ISO 9001

Datas: 28 e 29 Setembro | Duração: 16 horas | Local: Lisboa | Formador: Eduard Mas

Para mais informações, por favor contacte-nos.

Formação: isidro.silva@silliker.pt

NESTA EDIÇÃO:

CONSULTADORIA
ANÁLISE SENSORIAL
ESTUDOS VIDA ÚTIL
FORMAÇÃO



Silliker Portugal

Rua Industrial dos Terços, 44 | 4410-477 V. N. Gaia | Tel. 227 150 820 | Fax 227 129 812 | www.silliker.pt
V. N. Gaia | Lisboa | Algarve | Madeira | Açores