

CAMPIONAMENTI

IGIENE DI SUPERFICI, IMBALLI E GUANTI VESTIARIO OPERATORI

VERIFICA DEL CORRETTO REUSE



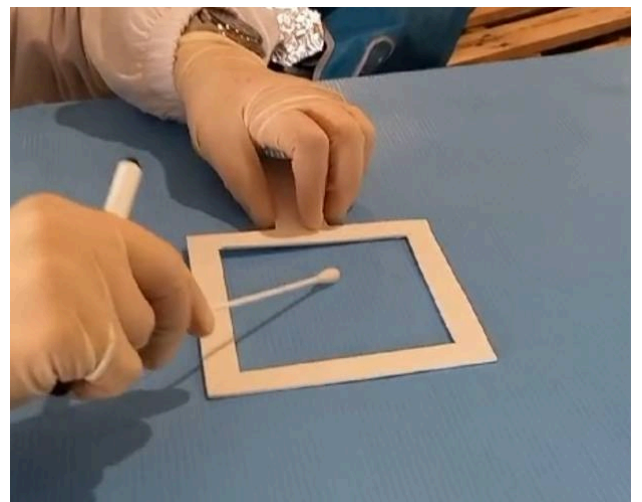
SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS

Campionamenti AMBIENTALI – IGIENE DELLE SUPERFICI

Gli standard del Settore Alimentare e Packaging chiedono sempre più attenzione alla conformità dei MOCA e alla attenzione al rispetto di criteri igienici degli operatori di linea.

Food Contact Center è in grado di eseguire campionamenti basati sulla Norma ISO 18593:2018 e analisi di carica totale, muffe e lieviti, coliformi e altri patogeni che si rivelino necessari in base alla situazione.

Queste analisi sono inoltre importanti nel momento in cui si debbano validare i processi di sterilizzazione di imballi e superfici, anche in ottica del riutilizzo degli stessi.



CONTATTACI PER ESPORRE LE TUE NECESSITA':
sales@foodcontactcenter.com

Rev.0 del 05/08/2025

FOOD CONTACT CENTER

HEADQUARTERS
VIA DEL REDOLONE 65, 51034 SERRAVALLE PISTOIESE

+39 0573 245244

SALES@FOODCONTACTCENTER.COM

WWW.FOODCONTACTCENTER.COM



FOOD CONTACT SERVICES

LEGAL AND ADMINISTRATIVE HEADQUARTERS
VIA ALDO MORO 16 - 25124 BRESCIA

+39 030 3457131

FCS@FOODCONTACTSERVICES.COM

WWW.FOODCONTACTSERVICES.COM