



Analysis and Testing  
in the food sector



**Prochemia**  
Lab-Testing & Analytical Service

## Chi siamo

Prochemia è un laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche dall'esperienza pluriennale in grado di soddisfare, con accuratezza, puntualità e rapidità, qualunque richiesta analitica nei settori alimentare, nutraceutico e PET food.

Prochemia dispone di oltre 400 mq di laboratori, attrezzati con le più moderne e avanzate apparecchiature analitiche situati a Seregno, a pochi chilometri da Milano.

Il nostro team di specialisti, in costante aggiornamento si caratterizza per la sua capacità di assistenza, riservatezza, trasparenza e affidabilità.



## About us

*Prochemia is a chemical and microbiological analysis laboratory with many years of experience able to satisfy, with accuracy, punctuality and rapidity, any analytical request in the food, nutraceutical and PET food sectors.*

*Prochemia has over 400 square meters of laboratories, equipped with the most modern and advanced analytical equipment located in Seregno, a few kilometres from Milan.*

*Our team of specialists, constantly updated, is characterized by its ability to provide assistance, confidentiality, transparency and reliability.*

## Come lavoriamo

Prochemia, è un laboratorio accreditato (ISO 17025:2018) per l'esecuzione di diverse analisi in campo agro-alimentare e inserito nell'elenco dei laboratori autorizzati dalla Regione Lombardia per l'analisi di alimenti, ha da sempre improntato la propria attività su due punti fermi: assistenza al cliente e rapidità di analisi ponendosi "vicino al cliente", affiancandolo sia nelle sue necessità quotidiane che nelle decisioni più strategiche in materia di sicurezza alimentare. Prochemia garantisce un servizio rapido ma anche un approccio volto alla costruzione di un relazione duratura, instaurando un rapporto tra "partner".

Un "tutor" esperto e qualificato affianca il cliente fin dalle prime fasi rispondendo alle sue richieste in modo puntuale, mirato e competente.

Il laboratorio, garantisce l'applicazione di procedure armonizzate e riconosciute a livello internazionale, Attraverso il rigoroso controllo di ogni fase del processo analitico, dall'accettazione del campione fino all'emissione del rapporto di analisi, e un'accurata tracciabilità dell'intero processo.



## How we work

*Prochemia, is an accredited laboratory (ISO 17025:2018) for the performance of various analyses in the agri-food field and is included in the list of laboratories authorized by the Lombardy Region for food analysis, has always based its activity on two cornerstones: customer service and rapidity of analysis by placing itself "close to the customer", supporting them both in their daily needs and the most strategic decisions regarding food safety. Prochemia guarantees rapid service but also an approach aimed at building a lasting relationship, establishing a relationship between "partners."*

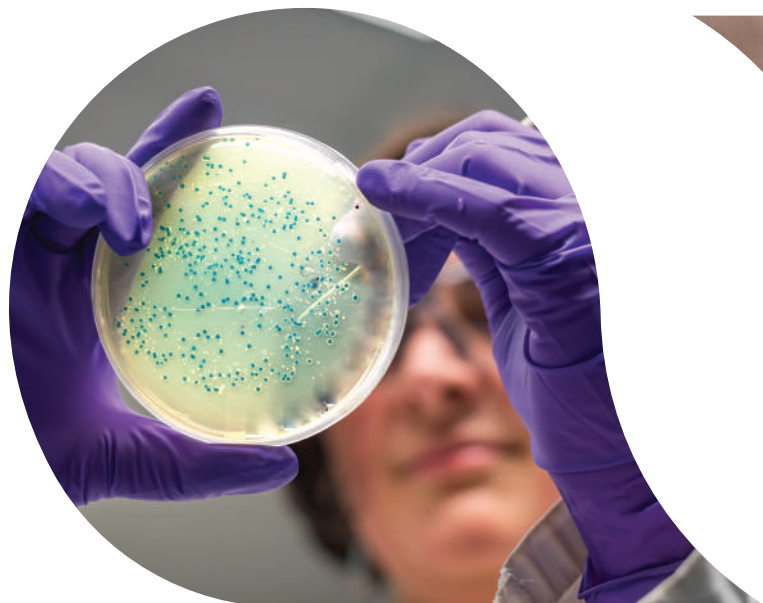
*An experienced and qualified "tutor" supports the client from the earliest stages by responding to their requests promptly, focused and competently.*

*The laboratory guarantees the application of harmonized and internationally recognized procedures, Through the strict control of each stage of the analytical process, from sample acceptance to the issuance of the analysis report, and accurate traceability of the entire process.*

## I nostri laboratori di microbiologia...

Sono in grado offrire analisi volte a garantire la sicurezza degli alimenti oltre che la qualità igienico-sanitaria dei prodotti in tutta la filiera alimentare, dalla produzione alla distribuzione, le quali comprendono la ricerca e la quantificazione dei seguenti microrganismi:

- Bacillus cereus;
- Campylobacter jejuni;
- Coliformi totali;
- Coliformi fecali;
- Clostridium perfringens;
- Enterobacteriacee;
- Enterococchi;
- E. coli, E. coli 0157:H7;
- Lattobacilli;
- Lieviti e muffe;
- Listeria monocytogenes;
- Microrganismi mesofili aerobi e anaerobi;
- Microrganismi psicotropi;
- Pseudomonas aeruginosa;
- Salmonella;
- Staphylococcus aureus;
- Vibrioni;
- Micoplasmi.



## Our Microbiology Laboratories...

*They can offer analyses aimed at ensuring food safety as well as the hygienic and sanitary quality of products throughout the food chain, from production to distribution, which includes the detection and quantification of the following microorganisms:*

- *Bacillus cereus;*
- *Campylobacter jejuni;*
- *Total coliforms;*
- *Faecal coliforms;*
- *Clostridium perfringens;*
- *Enterobacteriaceae;*
- *Enterococci;*
- *E. coli, E. coli 0157:H7;*
- *Lactobacilli;*
- *Yeasts and molds;*
- *Listeria monocytogenes;*
- *Mesophilic aerobic and anaerobic microorganisms;*
- *Psychotropic microorganisms;*
- *Pseudomonas aeruginosa;*
- *Salmonella;*
- *Staphylococcus aureus;*
- *Vibrio;*
- *Mycoplasmas.*



**Altri servizi del laboratorio di microbiologia comprendono:**

- Analisi molecolari (Real-time PCR) per la ricerca rapida di microrganismi patogeni (*Listeria monocytogene*, *Salmonella*, *E Coli O157:H7*), allergeni e OGM;
- Challenge test (con l'utilizzo di microrganismi patogeni);
- Studi di determinazione della Shelf-Life;
- Stesura del Manuale HACCP e piani di Autocontrollo per le industrie alimentari;
- Analisi della potabilità delle acque;
- Assistenza e consulenza in ambito HACCP per la verifica dell' idoneità alimentare e la conformità dei macchinari impiegati nei processi di produzione agro-alimentare;
- Prelievo dei campioni: la raccolta dei campioni viene eseguita da nostro personale specializzato.



**Other services of the microbiology laboratory include:**

- *Molecular analysis (Real-time PCR) for rapid detection of pathogenic microorganisms (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E Coli O157:H7*), allergens and GMOs;*
- *Challenge tests (using pathogenic microorganisms);*
- *Shelf-Life determination studies;*
- *Preparation of HACCP Manual and Self-control plans for food industries;*
- *Analysis of the potability of water;*
- *Assistance and consulting in HACCP for verification of 'food suitability and compliance of machinery used in agri-food production processes;*
- *Sampling: the collection of samples is performed by our specialized personnel.*

## I nostri laboratori di chimica...

Sono attrezzati per l'individuazione di contaminanti e residui di pesticidi, micotossine, additivi alimentari, vitamine, ormoni e antibiotici in alimenti e mangimi.

### Analisi chimiche multi-residuali

Di seguito l'elenco dei principale contaminanti organici e inorganici analizzati:

- Pesticidi (Fungicidi, Erbicidi, Insetticidi, Rodenticidi);
- PCB;
- Ossido di Etilene;
- Diossine;
- Furani;
- Allergeni (glutine, caseina, beta-lactoglobulina, soia, lattosio etc con tecnica ELISA);
- Micotossine (Aflatossine, Fumonisine, DON, Zearalenone, Ocratossina, Patulina, T2 e HT2);
- Metalli pesanti;
- Residui di detersivi e disinfettanti;
- OGM (PCR);
- Contaminanti inorganici:
  - Metalli pesanti (ICP-OES);
  - Arsenico inorganico;
  - Nitriti e nitrati;
  - Acido cianidrico;
  - Cromo IV/III.



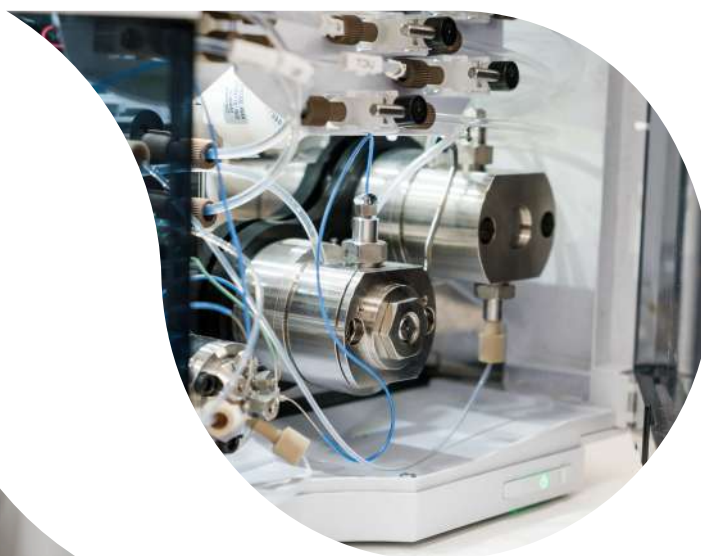
## Our chemistry laboratories...

*They are equipped to detect contaminants and residues of pesticides, mycotoxins, food additives, vitamins, hormones and antibiotics in food and feed.*

### Multi-residual chemical analysis

*The following is a list of the main organic and inorganic contaminants analyzed:*

- *Pesticides (Fungicides, Herbicides, Insecticides, Rodenticides);*
- *PCBS;*
- *Ethylene Oxide;*
- *Dioxins;*
- *Furans;*
- *Allergens (gluten, casein, beta-lactoglobulin, soy, lactose etc by ELISA technique);*
- *Mycotoxins (Aflatoxins, Fumonisin, DON, Zearalenone, Ochratoxin, Patulin, T2 and HT2);*
- *Heavy metals;*
- *Residues of detergents and disinfectants;*
- *GMOS (PCR);*
- *Inorganic contaminants:*
  - *Heavy metals (ICP-OES);*
  - *Inorganic arsenic;*
  - *Nitrites and nitrates;*
  - *Hydrogen cyanide;*
  - *Chromium IV/III.*



### Analisi nutrizionali degli alimenti:

- Identificazione dei microelementi:  
Acido Folico, Acido Pantotenico, Biotina, Calcio, Cloruro, Cromo, Ferro, Fluoro, Fosforo, Iodio, Magnesio, Manganese, Molibdeno, Niacina, Potassio, Rame, Riboflavina, Selenio, Tiammina, Vitamina A, Vitamina B12, Vitamina B6, Vitamina C, Vitamina D (D2 e D3), Vitamina E, Vitamina K, Zinco;
- Analisi nutrizionali per integratori alimentari;
- **Analisi migrazione specifica tramite spettrometria di massa (ICP-AES, ICP-MS).**

### Analisi materiali a contatto con gli alimenti MOCA (Regolamento CE 1935/2004 MOCA)

Eseguiamo prove di migrazione specifica e globale allo scopo di verificare la conformità del packaging alle normative vigenti, sia nazionali che internazionali, per escludere il rischio di contaminazione ed assicurare i requisiti di salubrità e sicurezza.

Tali prove sono eseguite ponendo a contatto provini del materiale da testare con opportuni simulanti in condizioni specificate di tempo e temperatura per riprodurre le reali condizioni di conservazione dei diversi prodotti. Le concentrazioni di contaminanti ceduti alle soluzioni di simulante vengono successivamente determinate e comparate con i limiti di legge.

### Controllo dei requisiti di composizione e purezza

Una strumentazione avanzata (GC-MS, HPLC-MS, IC, ICP-MS, ICP-AES, UV, IR) consente l'analisi sia di sostanze organiche volatili e non volatili che di specie metalliche e anioni anche a livelli di tracce.

### Nutritional analysis of foods:

- *Identification of trace elements:*  
*Folic Acid, Pantothenic Acid, Biotin, Calcium, Chloride, Chromium, Iron, Fluorine, Phosphorus, Iodine, Magnesium, Manganese, Molybdenum, Niacin, Potassium, Copper, Riboflavin, Selenium, Thiamine, Vitamin A, Vitamin B12, Vitamin B6, Vitamin C, Vitamin D (D2 and D3), Vitamin E, Vitamin K, Zinc;*
- *Nutritional analysis for dietary supplements;*
- ***Specific migration analysis by mass spectrometry (ICP-AES, ICP-MS).***

### Analysis of food contact materials MOCA (EC Regulation 1935/2004 MOCA)

*We perform specific and global migration tests for the purpose of verifying the compliance of packaging with current regulations, both national and international, to exclude the risk of contamination and ensure health and safety requirements.*

*These tests are performed by placing specimens of the material to be tested in contact with appropriate simulants under specified conditions of time and temperature to reproduce the actual storage conditions of different products. The concentrations of contaminants released to the simulant solutions are then determined and compared with the legal limits.*

### Control of composition and purity requirements

*Advanced instrumentation (GC-MS, HPLC-MS, IC, ICP-MS, ICP-AES, UV, IR) enables the analysis of both volatile and nonvolatile organics as well as metal species and anions even at trace levels.*



## **Nextar Srl**

Via Berlino, 15  
20831 Seregno (MB)

**P. Iva:** 08946900969

**Tel.:** +39 0362 286677

**e-mail:** [Info@prochemia.net](mailto:Info@prochemia.net)

**web site:** [www.prochemia.net](http://www.prochemia.net)



LAB N° 1618L



**Regione  
Lombardia**

*Laboratorio accreditato*