



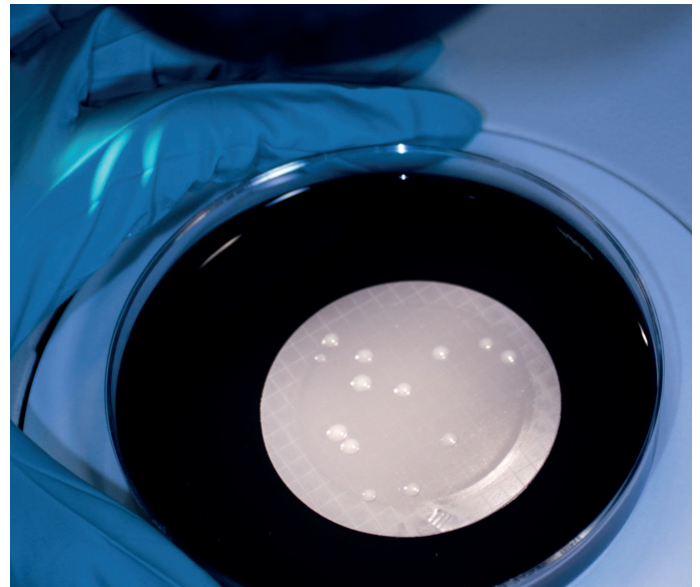
Mikrobiologiske analyser i næringsmidler

Næringsmiddelhygieneforskriften (FOR-2008-12-22-1623)/EF nr. 2073/2005 oppgir mikrobiologiske krav og grenseverdier til ulike næringsmidler. Som produsent, importør eller distributør av næringsmidler er man ansvarlig for at produktene ikke overskrider disse grensene. Det er derfor nødvendig med mikrobiologiske analyser for å dokumentere at dette ikke skjer.

ALS Laboratory Group tilbyr en rekke mikrobiologiske analyser av råvarer og ferdigvarer ved hjelp av både tradisjonelle dyrkningsteknikker, immunologiske teknikker (EIA/ ELISA) og genteknologiske teknikker (PCR):

| |
|---|
| <i>Aerobe mikroorganismer</i> |
| <i>Bacillus cereus</i> |
| <i>Campylobacter sp.</i> |
| <i>Clostridium perfringens</i> |
| <i>E.coli</i> |
| <i>Enterobacteriaceae</i> |
| Fremmedkim |
| Hemolytiske bakterier |
| Koliforme bakterier |
| <i>Listeria monocytogenes</i> (kvalitativ og kvantitativ) |
| Melkesyrebakterier (<i>Lactobacillus</i>) |
| Mugg og gjær |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> |
| <i>Salmonella</i> |
| <i>Shigella</i> |
| <i>Staphylococcus aureus</i> |
| Termotolerante koliforme bakterier |
| <i>Vibrio sp.</i> |

Vi tilbyr også typing av mikroorganismer.



I tillegg til mikrobiologiske rutineanalyser av næringsmidler tilbyr vi hygiene- og renholdsprøver for produksjon, samt for prosess- og drikkevann. Vi utfører også kjemisk og sensorisk testing av vann.

Ved behov for hjelp med oppsett av prøveplan for virksomheten kan vi være behjelpelige med å utarbeide dette. Vi utfører også holdbarhetstesting av produkter, samt analyser i forbindelse med mistanke om matbåren infeksjon/matforgiftning.

Ta gjerne kontakt med oss for mer informasjon og tilbud!