

SGS MULTILAB

UM LABORATÓRIO AO SERVIÇO DO SECTOR ALIMENTAR

Multifuncionalidade, automatização e inovação

O SGS MULTILAB é um dos mais modernos laboratórios do país. Além de contar com uma excelente equipa, o SGS MULTILAB está acreditado desde 1992 de acordo com a norma NP EN ISO/IEC 17025, tendo o mérito de ter sido um dos primeiros laboratórios independentes em Portugal acreditados nesta área pelo Instituto Português da Qualidade.

Actualmente o SGS MULTILAB agrega todas as competências de análise e ensaios da SGS em Portugal, abrangendo análises físico-químicas e microbiológicas, amostragem, ensaios não-destrutivos e metrologia.

Âmbito de actuação

No âmbito das análises físico-químicas e microbiológicas, o SGS MULTILAB oferece um vasto conjunto de serviços e apresenta uma capacidade reconhecida em diversas áreas de actuação, nomeadamente:

- Análises microbiológicas para produtos alimentares, águas, ambiente, detergentes, produtos de higiene (DPH) e cosméticos;
- Ensaios físico-químicos com competência para análises a produtos alimentares e águas, estando equipado de modo a dar resposta de forma automática a cerca de 70% das suas análises de rotina;
- Ensaios físico-químicos para análises a detergentes e DPH;
- Área especializada em apreciação técnica de rotulagem e apoio no cumprimento da legislação em vigor.

A actividade acreditada do SGS MULTILAB abrange ainda os ensaios não-destrutivos e a metrologia, com dois laboratórios que constituem um importante apoio ao sector. Neste âmbito, oferece uma grande variedade de serviços, entre outros:

- Ensaios Não-Destrutivos: partículas magnéticas, líquidos penetrantes, radiografia industrial, ultrasons e medição de espessuras e de durezas;
- Metrologia: calibração de reservatórios cilíndricos verticais e irregulares e calibração de cisternas.

Inovação, rapidez e confiança

Inserido na rede mundial de laboratórios do Grupo SGS, o SGS MULTILAB aposta na automatização com vista a alcançar uma maior rapidez e capacidade de resposta, sem perder competências de multifuncionalidade.

Actualmente, a SGS está também a apostar na genética molecular para a determinação de patogénicos em pouco mais de 24 horas, nomeadamente na detecção de *Salmonella*, *Listeria* e *Legionella*.

Ao nível alimentar, a mais recente novidade consiste na extensão da acreditação para a amostragem, nomeadamente a recolha de produtos alimentares, de zangarões e de placas de contacto. A amostragem assume um papel importantíssimo na medida em que compromete por si só os resultados finais dos ensaios, daí o investimento efectuado na melhoria do transporte de frio, na bolsa de técnicos especializados e no rigoroso controlo das temperaturas dos produtos alimentares durante o processo de transporte para o laboratório.

Porquê o Grupo SGS?

Além das inúmeras creditações e das modernas infra-estruturas tecnológicas, quer do SGS MULTILAB quer da rede mundial de laboratórios do Grupo SGS, é a exactidão e a integridade dos nossos técnicos que valorizam e asseguram o elevado nível de aceitação dos nossos relatórios/resultados. As organizações não recebem um mero relatório, a reputação da SGS permite demonstrar ao mercado a responsabilidade das suas operações e o efectivo cumprimento dos requisitos aplicáveis.

SGS

