

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Start](#)

EUROCONTROL Sp. z o. o.

EUROCONTROL Sp. z o.o. to renomowane i niezależne laboratorium badawcze. Zatrudniamy wysokiej klasy specjalistów. Laboratorium spełnia wymagania normy PN-EN ISO/IEC-17025 i jest członkiem rzeczywistym Klubu Polskich Laboratoriów Badawczych POLLAB. Chcąc zagwarantować naszym klientom najlepszą jakość analiz współpracujemy z ponad 30 specjalistycznymi laboratoriami całego świata. Korzystamy z ponad 800 akredytacji analiz artykułów spożywczych.

OFERTA LABORATORIUM OBEJMUJE

• **ANALIZY FIZYCZNE I CHEMICZNE:**

- analizy podstawowego składu chemicznego,
- oznaczanie zawartości składników odżywczych,
- oznaczanie zawartości substancji dodawanych do żywności,
- ocena autentyczności soków owocowych i win,
- oznaczanie zawartości substancji szkodliwych,
- GMO.

• **ANALIZY MIKROBIOLOGICZNE:**

- badania ilościowe,
- badania jakościowe,
- identyfikację wyizolowanych szczepów drobnoustrojów.

• **ANALIZY SENSORYCZNE I BADANIA KONSUMENCKIE:**

- testy różnicowe,
- testy z zastosowaniem skal i kategorii,

• **USŁUGI AUDYTORSKIE, DORADZTWO I SZKOLENIA:**

- analiza stanu higienicznego zakładu wytwórczego,
- analiza stanu higienicznego hurtowni i sieci sprzedaży,
- audyty przedsiębiorstw wprowadzających system zapewnienia jakości zgodny z ISO 9000,
- pomoc w opracowywaniu, wprowadzaniu i monitorowaniu systemu HACCP oraz GMP.

KLIENTOM GWARANTUJEMY:

Wykonywanie analiz w akredytowanych laboratoriach, stosowanie metod oficjalnych, krótkie terminy realizacji, szerokie spektrum analiz żywności, fachowość, bardzo nowoczesne wyposażenie, doradztwo uznanych ekspertów, pełną dyskrecję.

Na życzenie klientów opiniujemy otrzymane wyniki odnośnie zgodności z wymaganiami polskich norm, zarządzeniami polskich władz sanitarnych, przepisów Unii Europejskiej lub wymagań wyszczególnionych w umowach z kooperantami.

<https://laboratoria.net/home/10176.html> **Informacje dnia:** [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) Partnerzy