

[Akceptuje](#)

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](#)

Silliker Polska Sp. z o.o.

✘ [Silliker](#) jest międzynarodową siecią akredytowanych laboratoriów i biur konsultingowych wyspecjalizowanych w świadczeniu usług z zakresu zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności. Dzięki rygorystycznym procedurom, wypracowanym przy współpracy oddziałów Silliker na całym świecie, oferujemy usługi najwyższej klasy, a nasi Klienci mogą mieć całkowite zaufanie do dostarczanych przez nas wyników i porad. Wysokie kwalifikacje personelu, w połączeniu z czterdziestoletnim doświadczeniem korporacji i ciągłą wymianą doświadczeń w skali całego świata, pozwalają nam skutecznie wspierać przedsiębiorstwa działające zarówno na rynkach lokalnych jak i zagranicznych.

Silliker = jakość

Skażenie chemiczne lub mikrobiologiczne może mieć katastrofalny wpływ na bezpieczeństwo produktu, jego jakość i trwałość, a w konsekwencji spowodować poważne straty finansowe związane z kosztami zwrotów produktów i utratą dobrego wizerunku firmy.

✘ Silliker doskonale zdaje sobie sprawę z faktu, że jakość stanowi podstawę przywiązania klientów do marki. Wiedząc, że sukces naszych klientów przekłada się na nasz sukces, dbamy o bezkonkurencyjną doskonałość i wyczerpującą ofertę usług pozwalających współpracującym z nami firmom skutecznie zarządzać jakością i projektować produkty spełniające oczekiwania konsumentów.

Laboratorium analiz mikrobiologicznych



A także wiele innych mikroorganizmów

Wiele laboratoriów poprzestaje na dostarczeniu swoim klientom jedynie zapisanej cyframi kartki. Nasi specjaliści od nauk o żywności pomogą Państwu zinterpretować wyniki analiz, ustalić specyfikacje do badań, a także rozwiązać napotkany problem. Stosując najdoskonalsze metodyki i zaawansowaną technologię, nasi mikrobiolodzy i chemicy dostarczą Państwu najdokładniejszą ekspertyzę pozwalającą zbudować silną markę i zwiększyć zyskowność przedsiębiorstwa.

Aby uzyskać szczegółowe informacje o zakresie oferty, skontaktuj się z nami telefonicznie lub przez [e-mail](#).

Laboratorium analiz fizykochemicznych



Wykonujemy szerokie spektrum analiz laboratoryjnych, które pomogą Państwu nadzorować jakość, spełnić wymagania prawne i projektować nowe produkty w oparciu o precyzyjne dane.

Oferta obejmuje:

- Analizy składników żywności, ustalanie wartości odżywczej - witamin, białka, cukrów, błonnika, tłuszczu, wody, soli i innych

- Kontrolę zanieczyszczeń - pozostałości metali ciężkich, pestycydów, mykotoksyn, melaminy i innych
- Oznaczanie alergenów
- Wykrywanie GMO
- Kontrolę zafałszowań

Aby uzyskać szczegółowe informacje o zakresie oferty, skontaktuj się z nami telefonicznie lub przez [e-mail](#).

Laboratorium analiz sensorycznych



Badania prowadzimy w nowoczesnym laboratorium, spełniającym wymogi normy ISO 8589, na dostosowanej do produktu, reprezentatywnej grupie konsumentów. Dostarczymy Państwu danych, które pozwolą świadomie podejmować trafne decyzje marketingowe.

Oferujemy:

-
-
-

Kompleksowa obsługa

Nasi specjaliści od badań konsumenckich dostarczą Państwu wiarygodnych danych, niezbędnych do podejmowania strategicznych decyzji rynkowych, laboratoria Silliker pozwolą uzyskać informacje odnośnie trwałości i składu produktu na różnych etapach jego życia, zaś nasi konsultanci pomogą zaprojektować proces kontroli jakości tak, by był zgodny z obowiązującymi regulacjami prawnymi i aktualnymi normami.

Aby uzyskać szczegółowe informacje o zakresie oferty, skontaktuj się z nami telefonicznie lub przez [e-mail](#).

Usługi audytorskie, doradztwo, szkolenia



Oferujemy dostosowane do potrzeb klienta audyty kontrolne zakładów produkcyjnych i dostawców, szkolenia oraz doradztwo w zakresie systemów zapewnienia jakości, higieny pracy i prawa żywnościowego.

Pomozemy państwu nadzorować i wprowadzać:

- HACCP - Analiza Ryzyka i Kontrola Punktów Krytycznych
- GMP - Dobra Praktyka Produkcyjna
- GHP - Dobra Praktyka Higieniczna
- ISO 9000
- ISO 22000
- IFS
- BRC
- Wewnętrzne systemy jakości

Aby uzyskać szczegółowe informacje o zakresie oferty, skontaktuj się z nami telefonicznie lub przez [e-mail](#).

Zapraszamy do współpracy!



ul. Waryńskiego 1 Tel. (48) (22) 592 47 00
00-645 Warszawa Fax. (48) (22) 592 47 01
<http://www.silliker.pl> silliker@silliker.pl

<https://laboratoria.net/home/9893.html>

Informacje dnia: [Światło uwięzione w ultracienkiej siatce Przełom w leczeniu schorzeń układu ruchu WAT z nowymi pracownikami dla Instytutu Radioelektroniki Ponowna analiza danych naukowych może przynieść zupełnie inne wyniki](#) [Antybiotykooporność jednym z największych zagrożeń zdrowia publicznego](#) [Naukowcy pracują nad biosyntetycznym supermikrobiomem p Światło uwięzione w ultracienkiej siatce Przełom w leczeniu schorzeń układu ruchu WAT z nowymi pracownikami dla Instytutu Radioelektroniki Ponowna analiza danych naukowych może przynieść zupełnie inne wyniki](#) [Antybiotykooporność jednym z największych zagrożeń zdrowia publicznego](#) [Naukowcy pracują nad biosyntetycznym supermikrobiomem p](#)

Partnerzy