

Pour vous accompagner dans le développement de produits de la meilleure qualité, notre laboratoire réalise une vaste gamme d'analyses microbiologiques et chimiques. En effet, toutes ces études sont effectuées conformément à un système international renommé de gestion de la qualité (ISO 17025:2017).

Chaque année, nous réalisons près de 15.000 analyses sur plus de 4.000 échantillons de 300 clients différents.

Votre entreprise bénéficie d'une expertise remontant à 1930, et ce, dans une infrastructure moderne et facile d'accès.

Nos atouts :

- des conseils d'experts pour optimiser la qualité de vos produits
 - un large éventail d'analyses et un accompagnement professionnel personnalisé tout au long de la procédure
 - une accréditation BELAC pour les analyses de nombreux paramètres dans toutes les denrées alimentaires
 - un équipement de laboratoire moderne et conforme aux normes de qualité en vigueur (avec notamment une gestion des données informatisées au moyen d'un outil LIMS)
 - une équipe dynamique, enthousiaste et expérimentée
-
- [Demandez vos analyses](#)

Quels paramètres pouvez-vous faire analyser ?

- [Accréditations par BELAC](#)
 - [Conseils et accompagnement](#)
-
- [Découvrez les primes pour les entreprises et indépendants](#)