



Laboratorio Auditoría Consultoría Formación Innovación y tecnología Análisis Sensorial

Análisis microbiológicos
Análisis físicoquímicos
Análisis sensoriales
Estudios de consumidores
Auditoría
Consultoría legal
Etiquetado
Sistemas gestión calidad y seguridad alimentaria
Planes control e higiene
Investigación y tecnología
Resolución de problemas
Estudios de vida comercial
Validaciones
Formación

¿Quiénes somos?

SILLIKER Ibérica es una filial del Grupo SILLIKER, compañía internacional líder en servicios para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria.

El Grupo SILLIKER presta servicios de consultoría, análisis, auditoría, investigación y formación, para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria, con más de 45 localizaciones en 15 países.

SILLIKER Ibérica, fundada en 1974, es un equipo multidisciplinar formado por más de 150 profesionales en toda la Península Ibérica con experiencia en los diversos sectores alimentarios y en toda su cadena de suministro.

¿Qué hacemos?

Nuestra infraestructura humana, material y organizativa, nos permite resolver problemas de calidad y seguridad alimentaria de forma eficaz, rápida y garantizando la calidad y confidencialidad, en cada unas de las etapas de la cadena alimentaria.



¿Cuáles son nuestros servicios?

DESARROLLO Y MEJORA DE PRODUCTOS

- Mejora/Reparación productos
- Estudios Vida Comercial
- Perfil Sensorial
- Panel catadores expertos

FORMACIÓN

- De manipuladores
- Cursos en abierto de calidad, seguridad alimentaria y análisis sensorial
- Cursos "in company", a medida
- Videos, carteles, libros

CONSULTORÍA

- Legal
- Técnica
- Sistemas gestión de calidad y seguridad alimentaria
- BRC, IFS, APPCC, Gestión alérgenos, OMG's, Trazabilidad, Gestión crisis
- Diseño locales e instalaciones
- Etiquetado
- Registro Sanitario
- Expedientes administrativos
- Diagnósticos y planes de mejora

ANÁLISIS

- Diseño y planes de muestreo
- Físico Químicos
- Composición, Vitaminas, Aditivos, Contaminantes, OMG, Alérgenos, Prebióticos, Nutrientes funcionales
- Microbiológicos
- Microorganismos indicadores, Patógenos, Estudios, Controles de esterilidad
- Envases
- Sensoriales
- Consumidores, Catadores entrenados
- Contradictorios
- Análisis urgentes
- Desarrollo y validación de métodos
- Certificados de calidad

AUDITORÍAS

- Auditorías internas
- Auditorías de proveedores
- Evaluaciones de establecimientos



Sede y laboratorio central

Longitudinal 8, 26. Mercabarna.
08040 Barcelona.
Tel.932 632 454
Fax 933 350 748 / 932 632 646

Laboratorio microbiología y recepción muestras

Transversal 6, 19. Mercabarna.
08040 Barcelona
Tel.932 632 454 - Fax 935 561 233

Centro Análisis Sensorial

Dos de Maig 273-275
08025 Barcelona.
Tel.934 501 262 - Fax 934 350 951

Delegación Zona Centro

Avda. de Europa, 14
(Edificio AFFIRMA).
28108 La Moraleja (Madrid).
Tel. 911 890 519 - Fax 911 890 539

Silliker Portugal

Rua Industrial dos Terços, 44
4410-477 Canelas-Vilanova de Gaia
(PORTO)

Tel. 00351227150820-Fax. 00351227124357

Copyright © 2009 Silliker, Inc. Todos los derechos reservados

Australia • Bélgica • Brasil • Canadá • China • España • Estados Unidos • Francia • Holanda • Italia • Méjico • Polonia • Portugal • Singapur • Suiza

¿Quiénes son nuestros clientes?

Gracias a SILLIKER, fabricantes de alimentos, fabricantes de alimentos para animales, distribuidores, hoteles, y empresas de restauración / catering, disponen de un completo espectro de servicios para la mejora de la calidad y seguridad de sus productos.

Nuestros servicios satisfacen las necesidades de clientes de todo el mundo, en todas las etapas del proceso alimentario, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Nuestras fortalezas

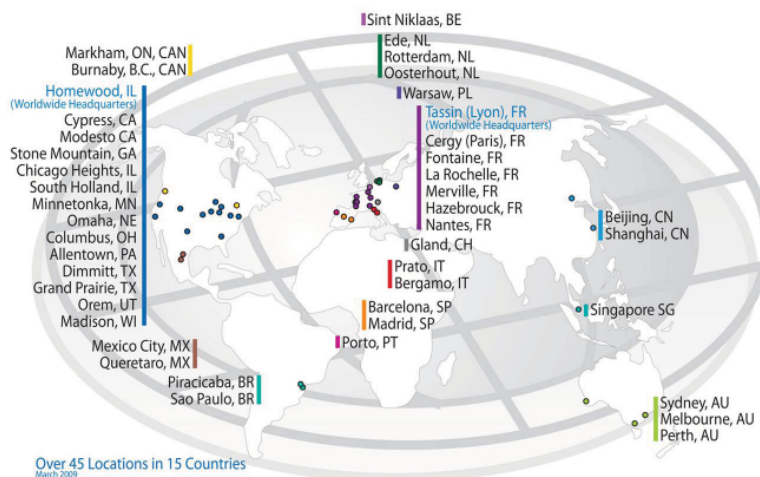
- Confidencialidad garantizada
- Cumplimos lo que prometemos
- Ayudamos a nuestros clientes a alcanzar sus objetivos
- Obtenemos resultados fiables
- Nuestros procesos de trabajo se apoyan en procedimientos consistentes y estamos siempre a su disposición



Recursos

SILLIKER Ibérica, con sede en Barcelona, dispone de laboratorios, que ocupan una extensión de más de 4000 m², acreditados para ensayos de productos alimenticios, por ENAC (n° 257/LE413) y por IPAC (n° L0087), de acuerdo con la norma ISO 17025; así como de 2 centros de análisis sensorial; y un amplio equipo de consultores y auditores repartidos en toda España y Portugal.

SILLIKER, con más de 45 localizaciones en 15 países (Australia, Bélgica, Brasil, Canadá, China, España, Estados Unidos, Francia, Italia, Méjico, Holanda, Polonia, Portugal, Singapur y Suiza) conforma un equipo compuesto por más de 2500 profesionales.



Confianza • Fiabilidad • Prestigio • Innovación • Disponibilidad

www.silliker.es