



fcp lab
FOOD CONTACT PACKAGING



COMPETENCE



PROFESSIONALISM



CONSULTING

WWW.FCP-LAB.COM



A cutting-edge laboratory for client and consumer safety

FCPLAB - Packaging S.p.A. Food Contact Packaging Lab can be seen as the natural evolution of the analytical division of Isap Packaging. The division was created in 1990 to carry out trials on already existing products and support the activity of the Research and Development area in the creation of new products and materials.

In 2017, the constant focus on research, innovation and quality prompted the company's management to define the ambitious project of reorganisation and enlargement of the internal laboratory, with the goal of transforming it into an accredited structure operating for the companies of the group and offering consulting services also to external markets.

The FCPLAB - Isap Packaging S.p.A. was completed in 2018 and fully renovated in terms of technical equipment and professional expertise. In the same year the laboratory has obtained the Accreditation Certificate issued by Accredia, the Italian accreditation body, pursuing the UNI CEI EN ISO / IEC 17025.

Today the Laboratory is a structure widely specialised in the sector of food contact materials and it offers consulting and testing services from food safety to sustainability.

It is organised into three operational divisions: chemical, microbiological and physical-mechanical operational divisions.





The analytical offer



CHEMICAL AREA

The laboratory tests the compliance of materials and of food packaging.

Thanks to the expertise of the staff and to the experience acquired within the company, the laboratory guides clients through the problem solving phase by identifying the appropriate tests to be carried out on the basis of the customer's needs.

Tests comply with worldwide recognised standards, such as UNI EN, ISO, etc. or carried out using methods that are specifically developed and validated in-house.

PHYSICAL-MECHANICAL AREA

Within this area tests are performed on the basis of the client's requests and according to national and international regulations.

In the absence of reference standards, the laboratory offers test design services.

The laboratory is equipped with a dynamometer for compression testing of finished objects and a test room to examine the behavior of the objects to the variation of temperature and humidity and the verification of the technological suitability to the use.

MICROBIOLOGICAL AREA

This area carries out surface and ambient air hygiene controls. FCPLAB has defined analytical procedures specifically validated for analysable matrices to reduce the variability of the analytical data and ensure accurate and repeatable analytical results.

The tests carried out by the laboratory are based on different methods, ranging from internal to standard (UNI or ISO) procedures, or even on alternative methodologies such as AFNOR.

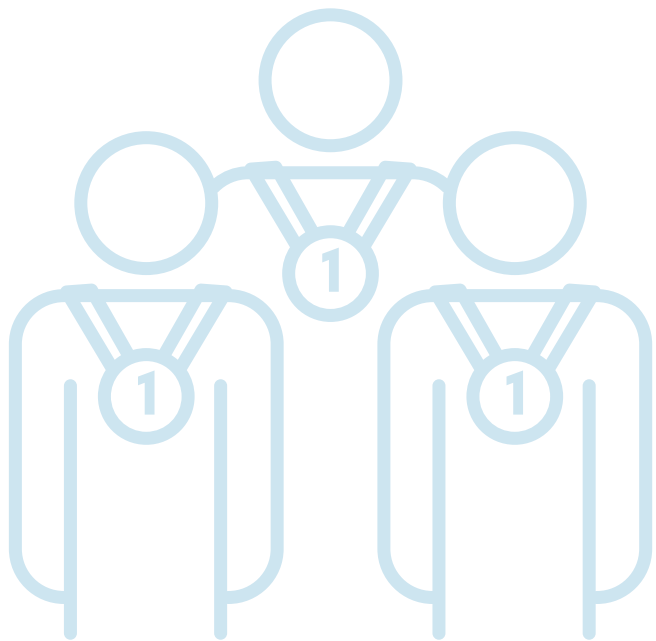
Thanks to its professional expertise, the laboratory is able to become a partner of the client and to even adopt procedures provided for by the latter.



A consultancy and multidisciplinary approach as a strenght

The FCPLAB is led by a young and highly qualified team made up of young graduates and technicians that effectively combine the experience gained in the food contact materials sector with the demands of a market that pays more and more attention to quality, sustainability and professionalism when it comes to laboratory tests.

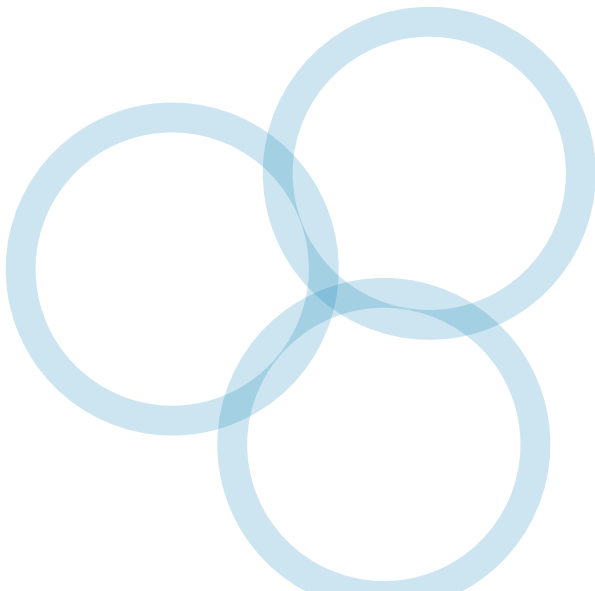
Moreover, the statistical expertise made available to clients helps them to compare the data and define a strategy with regard to productive processes that are currently in place or to research and development projects. As a matter of fact, FCPLAB believes that consultancy should lead to tangible values that combine the achievement of objectives and professional growth. FCPLAB can therefore accompany its consulting activities with training courses tailored to the client's needs.





COMPETENCE

The FCPLAB is led by a team of professionals with specific skills and in continuous training, thanks to the participation in external courses and self-training courses. The laboratory provides specific skills in food contact materials sector thanks to the presence of Business Operators registered in the Aibo Food Contact Experts register, and in the sustainability sector thanks to the presence of LCA Experts.



PROFESSIONALISM

Responsibility, discretion, correctness, punctuality and problem solving are the milestone values in the FCPLAB laboratory. The laboratory's staff is highly qualified and operates according to the rules of good professional practice, in compliance with the Code of Ethics and conduct, maintaining the confidentiality of what has been learned in the exercise of its functions.

CONSULTING

FCPLAB has a proactive approach to the customer. The laboratory can provide a reliable consulting both in the analytical plan and in the reading and interpretation phase of the data obtained from the tests. The specific skills in the field of food contact materials allow to accompany the customer during the different phases of the process, from problem solving to the reading and interpretation of data.





Services for companies



TECHNICAL ASSISTANCE

Assistance for the development of new products and new materials for the food contact sector, development of customized analytical methods and drafting of analytical plans for the evaluation of food suitability.

LEGISLATIVE ASSISTANCE

Training and legislative assistance in the field of food contact, assistance in the drafting of the declaration of food conformity of MOCA, support in problem solving activities following non-compliance.

SUSTAINABILITY

Elaboration of LCA studies according to UNI EN ISO 14040 and UNI EN ISO 14044 standards, Ecodesign projects, environmental product footprints (CFP, WFP), drafting of environmental product declarations (EPD), support in the drafting of Sustainability Reports according to GRI Standards.





fcp lab
FOOD CONTACT PACKAGING



COMPETENZA



PROFESSIONALITÀ



CONSULENZA

WWW.FCP-LAB.COM



Un laboratorio all'avanguardia per la sicurezza di clienti e consumatori

FCPLAB - Isap Packaging S.p.A. Food Contact Packaging Lab si può considerare come la naturale evoluzione della divisione analitica di Isap Packaging. Questa nasce in azienda nel 1990 come braccio funzionale e operativo per la conduzione di prove sui prodotti esistenti e per il supporto all'attività dell'area Ricerca e Sviluppo nella realizzazione di nuovi prodotti e materiali.

La costante focalizzazione sui temi della ricerca, dell'innovazione e della qualità guida nel 2017 il management aziendale a definire un ambizioso progetto di ristrutturazione ed ampliamento del laboratorio interno con l'obiettivo di renderlo una struttura accreditata in grado di operare per le aziende del gruppo e di offrire servizi di consulenza anche al mercato esterno.

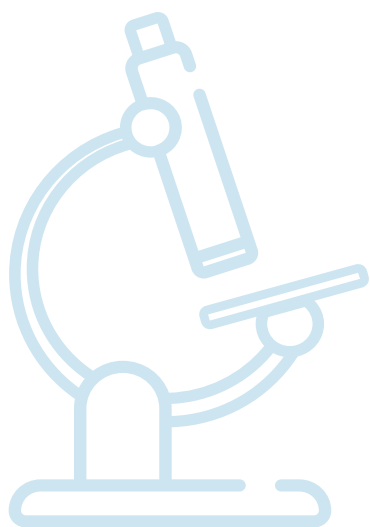
Nel 2018 vede la luce FCPLAB - Isap Packaging S.p.A., interamente rinnovato sotto il profilo delle dotazioni tecniche e delle competenze professionali. Il 2018 è anche l'anno dell'ottenimento del Certificato di Accreditamento rilasciato da Accredia, ente italiano di accreditamento, secondo la normativa UNI CEI EN ISO / IEC 17025.

Oggi il Laboratorio è una struttura specializzata nel settore dei materiali a contatto con alimenti, che propone servizi di consulenza e testing, dalla sicurezza alimentare alla sostenibilità.

È organizzato in tre divisioni operative: chimica, microbiologica e fisico-meccanica.



L'offerta analitica



AREA CHIMICA

All'interno dell'area chimica il laboratorio effettua testing per la verifica della conformità dei materiali e del packaging in ambito alimentare.

Grazie alla competenza del personale e all'esperienza acquisita all'interno dell'azienda, il laboratorio è in grado di accompagnare il cliente nella fase di problem solving, individuando i test più idonei da eseguire a seconda delle diverse esigenze del cliente.

I test vengono svolti in conformità ai metodi di legge, mediante standard universalmente riconosciuti come UNI EN, ISO etc. o mediante metodi che vengono appositamente sviluppati e validati internamente.

AREA FISICO - MECCANICA

All'interno dell'area fisico-meccanica vengono effettuati test in base alle richieste del cliente, secondo le normative nazionali o internazionali.

In assenza di riferimenti normativi, viene offerto anche il servizio di progettazione del test. Il laboratorio è dotato di dinamometro per le prove di compressione su oggetti finiti e di una camera di prova materiali per esplorare il comportamento degli oggetti al variare di temperatura e umidità e la verifica dell'idoneità tecnologica all'uso.

AREA MICROBIOLOGICA

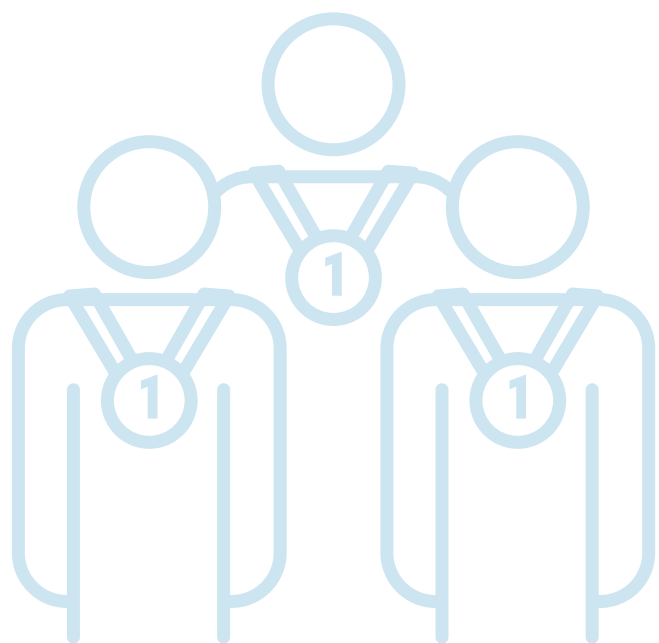
All'interno dell'area microbiologica vengono effettuati controlli di igiene su superfici e aria ambientale. FCPLAB ha definito procedure analitiche validate in modo specifico sulle matrici analizzabili per ridurre la variabilità del dato analitico e per garantire la produzione di risultati analitici accurati e ripetibili.

Le prove eseguite dal laboratorio si basano su tipologie diverse di metodiche, che vanno da quelle interne a quelle normalizzate come UNI o ISO, a quelle alternative come AFNOR.

Il laboratorio grazie alla sua competenza professionale è in grado di diventare partner del cliente applicando anche metodiche fornite dallo stesso.



Un approccio consulenziale e multidisciplinare come punto di forza



In FCPLAB opera un team giovane e altamente qualificato composto da laureati e figure tecniche capaci di coniugare proficuamente l'esperienza maturata in anni di operatività nel settore MOCA con le esigenze di un mercato sempre più attento ai temi della qualità, della sostenibilità e della professionalità nella conduzione dei test di laboratorio.

Inoltre, alle competenze più tradizionali si affiancano quelle di natura statistica per aiutare il cliente a comparare i dati ottenuti e definire così una strategia in merito a processi produttivi in essere o a progetti di ricerca e sviluppo. FCPLAB crede infatti che la consulenza debba produrre valori tangibili, in cui si coniugano raggiungimento degli obiettivi e crescita professionale. All'attività di consulenza FCPLAB può affiancare quindi percorsi formativi customizzati sulle esigenze del cliente.

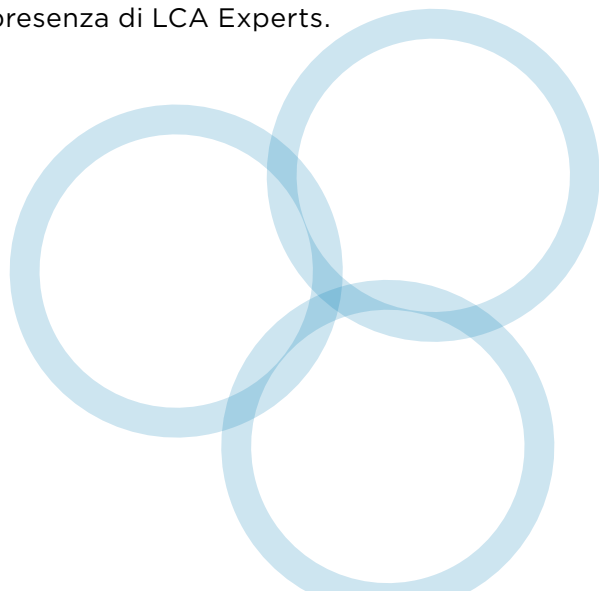




COMPETENZA

Il laboratorio è composto da un team di persone altamente qualificato e in formazione continua, grazie alla partecipazione a corsi esterni e a percorsi di autoformazione.

Sono presenti all'interno del laboratorio competenze specifiche nel settore dei materiali a contatto con alimenti grazie alla presenza di Business Operator iscritti all'albo di Aibo-Food Contact Experts e nel settore della sostenibilità grazie alla presenza di LCA Experts.



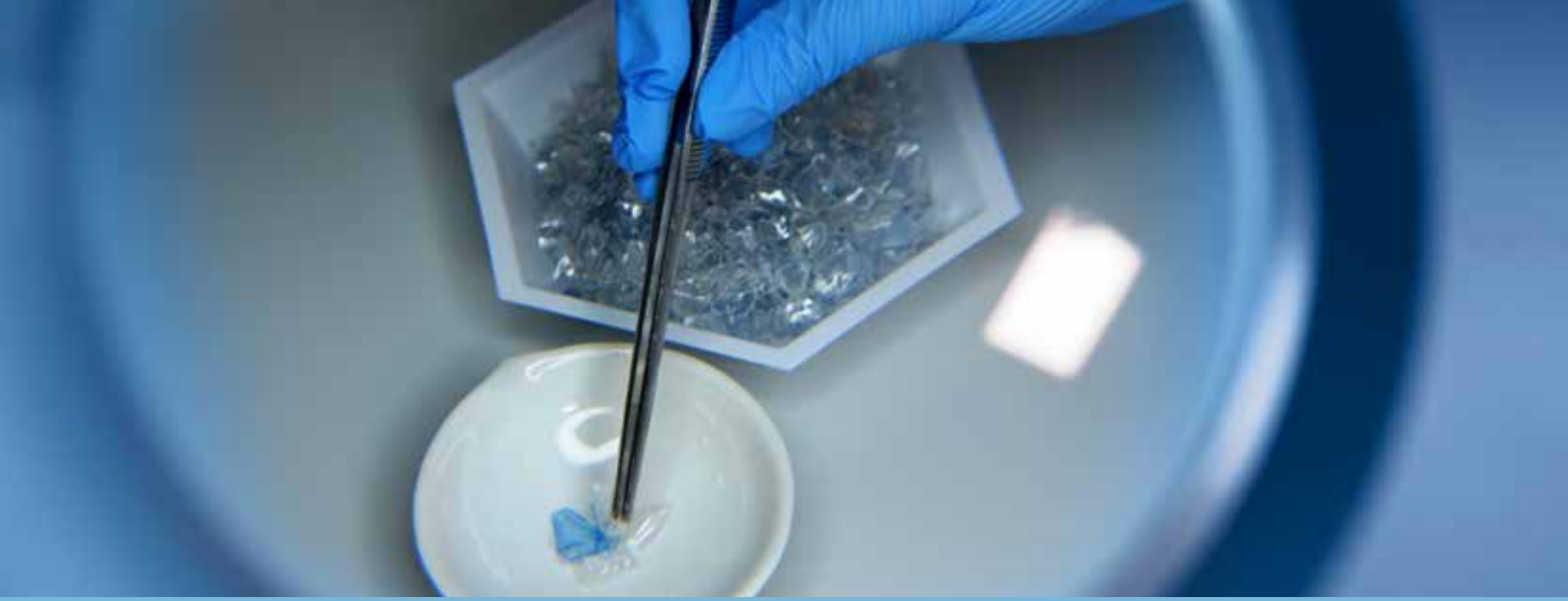
PROFESSIONALITÀ

Responsabilità, discrezione, correttezza, puntualità e soluzione dei problemi sono i valori che stanno alla base del concetto di professionalità del laboratorio FCPLAB. Lo staff del laboratorio opera secondo le regole di buona pratica professionale, nel rispetto del Codice Etico e di condotta, mantenendo la riservatezza su quanto appreso nell'esercizio delle proprie funzioni.

CONSULENZA

FCPLAB vuole essere un laboratorio che ha un approccio propositivo nei confronti del cliente, capace di fornire una consulenza seria sia nella fase di stesura del piano analitico, sia nella fase di lettura e interpretazione dei dati ottenuti dalle prove. Le competenze specifiche nel settore dei materiali idonei al contatto alimentare permettono di accompagnare il cliente durante le diverse fasi del processo, dal problem solving alla lettura ed interpretazione dei dati.





Servizi per le aziende



ASSISTENZA TECNICA

Assistenza per lo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi materiali per il settore food contact, sviluppo metodi analitici personalizzati e stesura piani analitici per la valutazione dell'idoneità alimentare.

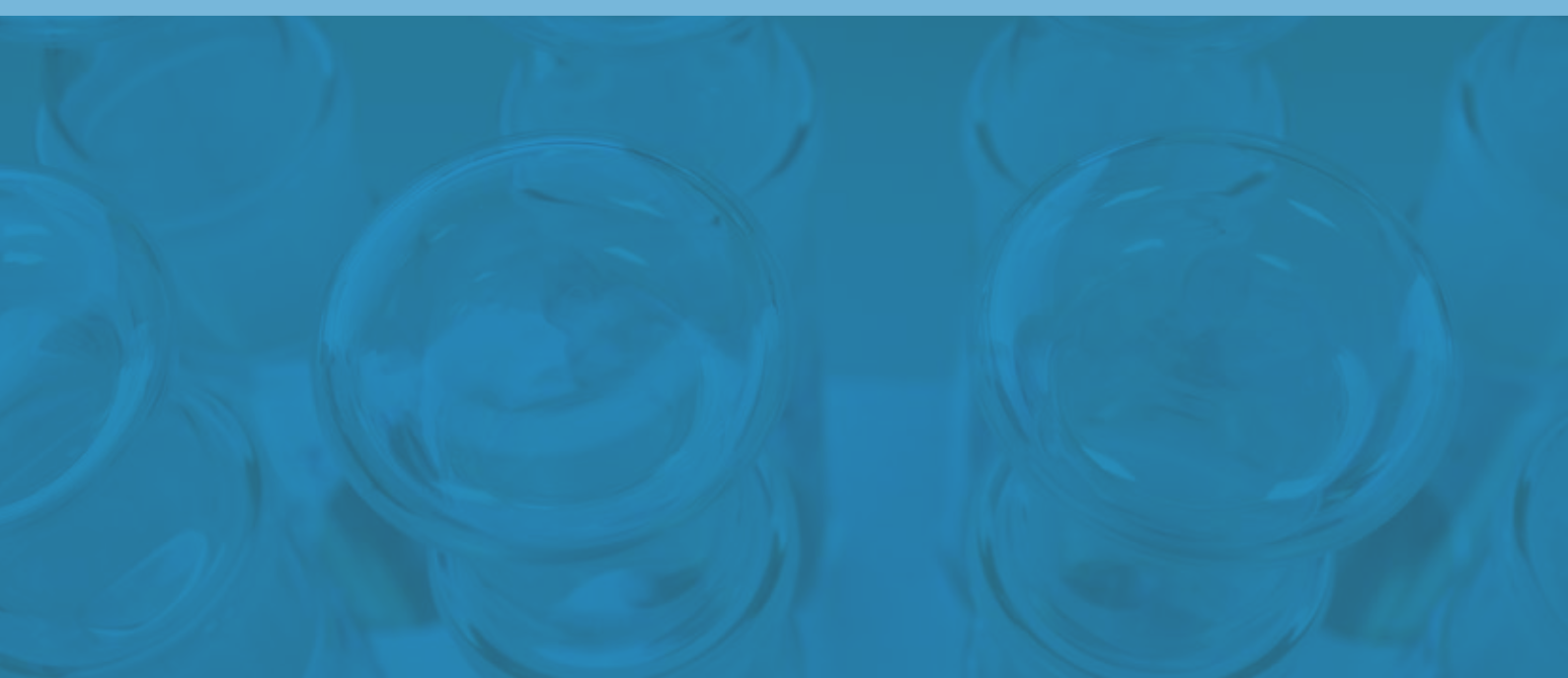
ASSISTENZA LEGISLATIVA

Formazione e assistenza legislativa in ambito food contact, assistenza nella stesura della dichiarazione di conformità alimentare dei MOCA, gestione del problem solving a seguito di non conformità.

SOSTENIBILITÀ

Elaborazione di studi LCA secondo le norme UNI EN ISO 14040 e UNI EN ISO 14044, di progetti di Ecodesign, di footprint ambientali di prodotto (CFP, WFP), redazione di dichiarazioni ambientali di prodotto (EPD), supporto nella stesura di Bilanci di sostenibilità secondo GRI Standards.





WWW.FCP-LAB.COM



FCPLAB ISAP PACKAGING S.p.A.

Via Lungadige Attiraglio, 67 37124 Parona Verona
Tel. +39 045 8394444 Fax. +39 045 8394446 info@fcp-lab.com