

Silliker México SA de CV ha sido Acreditada por NORMEX para estudios de Vida de Anaquel y Evaluación Sensorial

SILLIKER México SA de CV ha sido certificada por NORMEX, una de las principales Organizaciones Acreditadoras a nivel mundial (ISO), para realizar Estudios de Vida de Anaquel y Evaluación Sensorial. Esta es la primera vez que NORMEX acredita en estos campos a un laboratorio de análisis con sede en México, lo que demuestra el alto nivel de competitividad de Silliker México.

Con tres laboratorios en México D.F., Querétaro y Guadalajara, Silliker México SA de CV es uno de los laboratorios líderes del país en análisis y consultoría. Las acreditaciones por NORMEX en Vida de Anaquel y Evaluación Sensorial cubren un alto rango de productos, incluyendo panadería, lácteos, conservas y alimentos listos para comer.

"Estas acreditaciones son extremadamente importantes en nuestro continuo esfuerzo por ayudar a las empresas a cumplir con los requisitos más exigentes de inocuidad y exigencias reglamentarias en el mercado global," comentó Agustín Girard, Director General de Silliker México SA de CV. "A nuestro dedicado equipo técnico, bajo la dirección del Dr. Pedro Valle Vega y Celia Ortigoza Hernández, se le felicita por hacer posible estos grandes logros."

Silliker México SA de CV, un miembro de la Red Internacional de Silliker desde 2002, ofrece una amplia gama de servicios de microbiología, físicos, químicos y sensoriales a fabricantes, minoristas, procesadoras, restaurantes, y operaciones en el servicio de alimentos. Dedicados a la excelencia operativa y la satisfacción del cliente, el laboratorio cumple y excede los

estándares técnicos y de gestión de la norma NMX-EC-17025-2000-IMNC.

Para más información sobre nuestros servicios visite www.silliker.com.

Con más de 40 años de experiencia y parte de Institut Mérieux, Silliker provee servicios de consultoría, análisis, auditoría, investigación y capacitación, que ayudan a asegurar la inocuidad, calidad y nutrición de los alimentos alrededor del mundo.



SILLIKER
Food Safety & Quality Solutions

Proporcionamos soluciones integrales para la calidad e inocuidad de sus productos

-  **Análisis de Laboratorio**
 - Análisis microbiológico: métodos tradicionales y automatizados (PCR, ELISA).
 - Análisis especiales: Organismos Genéticamente Modificados (GMO's), clenbuterol, residuos tóxicos en cárnicos, evaluación sensorial y determinación de color.
 - Análisis Instrumentales: conservadores, vitaminas, perfil de azúcares y ácidos grasos CIS-TRANS y minerales.
 - Etiquetado Nutricional Nacional y de Exportación de acuerdo a los requerimientos de FDA.
-  **Auditorías a Plantas Procesadoras y Centros de Distribución:**
 - GLP, GMP, HACCP, ISO 22000, FPA, Plantas de sacrificio, Empacado agrícola.
-  **Consultoría y Capacitación**
 - Cursos abiertos y cerrados, Videos.
-  **Estudios de Vida de Anaquel**
 - Contamos con la certificación de NORMEX.
-  **Programa de Administración y Certificación de Proveedores**

México, D.F.
Tel. (55) 5273 5077
Fax: (55) 2614 1142
lizabeth.tuz@silliker.com.mx

Querétaro, Qro.
Tel. (442) 216 1633
Fax: (442)-215 4218
ventas.qro@silliker.com.mx

Guadalajara, Jal.
Tel. (33) 3825 4006
Fax: (33) 3825 4009
ventas.gdl@silliker.com.mx

Somos una empresa Aprobada y Acreditada ante entidades como: **SAGARPA, SSA y EMA**

