



**laboratories**



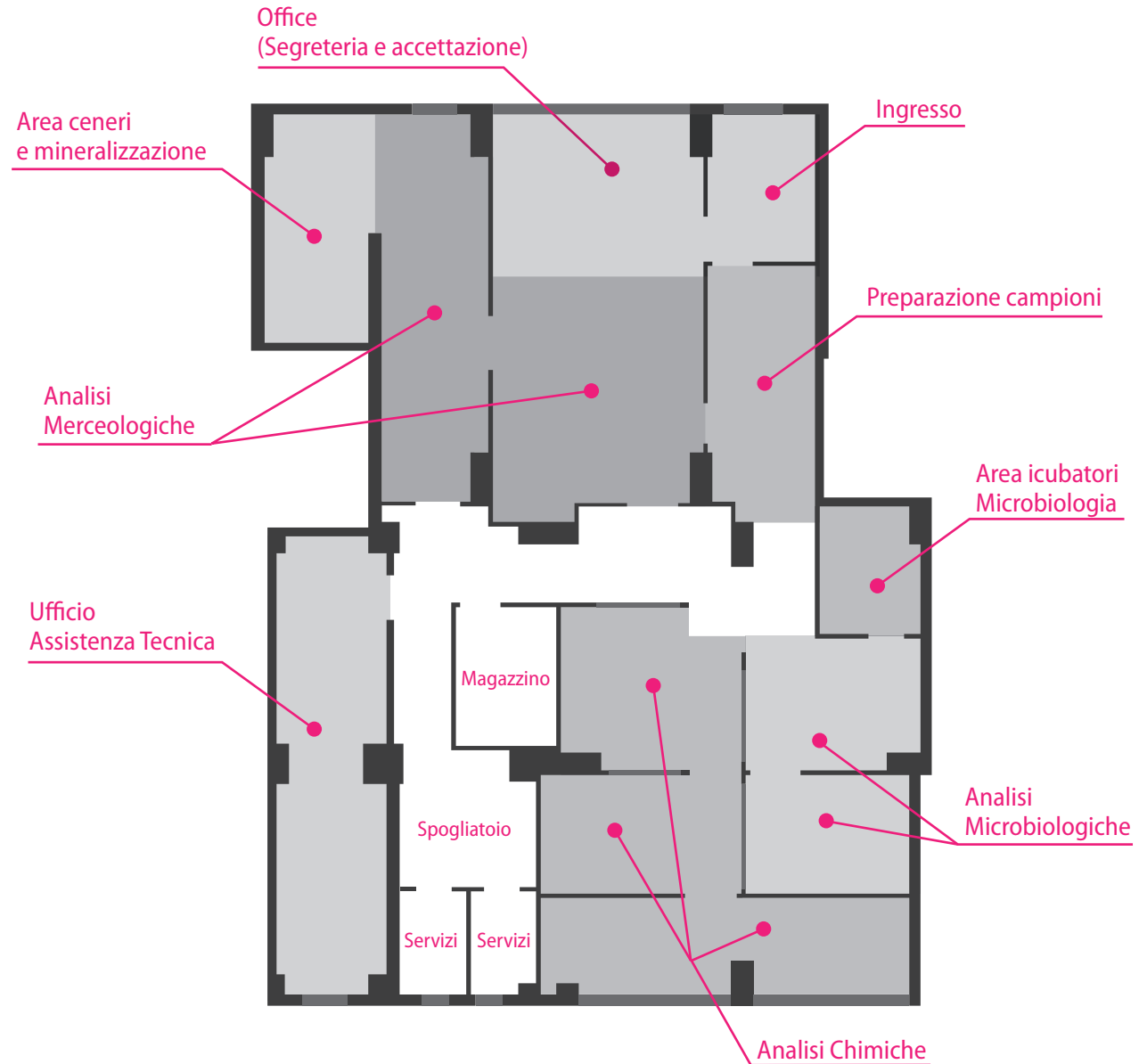
# Il Laboratorio

La garanzia della qualità e sicurezza alimentare sono i presupposti che hanno spinto l'azienda Casillo a dare vita ad un laboratorio prove interno all'avanguardia, attrezzato idoneamente per svolgere un'ampia gamma di determinazioni.

Nell'ambito del Gruppo Casillo il **Laboratorio** gode di un'assoluta autonomia gestionale e tecnica a garanzia e riconoscimento della quale è stato ottenuto l'accreditamento **ACCREDIA** (ex SINAL) pre requisito volontario per svolgere le analisi anche per conto terzi.

L'attività analitica si svolge in 3 unità logisticamente indipendenti ma guidate da un'unica politica gestionale diretta da un **Responsabile di Laboratorio**:

- **Unità Prove Chimiche**
- **Unità Prove Microbiologiche**
- **Unità Prove Merceologiche**



# Risorse umane



Il personale risponde ad alti livelli professionali. Ciascuna **Unità prove** opera sotto la responsabilità di uno specialista con laurea specifica e con una significativa esperienza operativa.

Attualmente il Laboratorio occupa 12 persone tra cui 2 chimici abilitati, 3 biologi abilitati ed 1 tecnologo alimentare.

Le prestazioni delle risorse vengono costantemente monitorate e migliorate ottimizzando i rapporti organizzativi e aumentando il coinvolgimento, le motivazioni e l'aggiornamento di tutto il personale.



## Responsabile del Laboratorio Dott.ssa Viviana Ventura



Nata il 20.12.1981

### Istruzione e Formazione

- Maturità classica (2000)
- Laurea In Scienza Biologiche (2005)
- Esame di stato e iscrizione all'ordine dei biologi (2006)

### Esperienza Lavorativa

- Tirocinio presso la facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali di Bari, Dipartimento di Chimica (2005)
- Assistente marketing e vendite di kit per laboratori microbiologici presso azienda Oxoid Spa (2006)
- Addetta alle prove merceologiche, Laboratorio Molino Casillo Spa (2007)
- Addetta alle prove microbiologiche, Laboratorio Molino Casillo Spa (2008)
- Responsabile Unità Prove Microbiologiche, Laboratorio Molino Casillo Spa (2009)
- dal 2010 ad oggi Responsabile del Laboratorio Molino Casillo Spa

## Responsabile Assistenza Tecnica Molino Casillo Dott. Alessandro Nichilo



Nato il 21.02.1977

### Istruzione e Formazione

- Maturità scientifica(1996)
- Laurea in Scienze e tecnologie Alimentari (2003)
- Esame di stato (2006)

### Esperienza Lavorativa

- Tirocinio presso l' Università degli Studi del Molise (Campobasso), Dipartimento di tecnologie delle sostanze grasse (2001-2002)
- Controllo qualità Laboratorio Molino Casillo Spa(2003-2008)
- dal 2008 ad oggi Responsabile Assistenza Tecnica Clienti Molino Casillo Spa

# Strumentazione in linea con le migliori tecnologie disponibili

L'obiettivo principale del Laboratorio è la completa soddisfazione del Cliente.

È per questo che lo standard di qualità viene garantito e preservato in ogni step analitico grazie a:

- implementazione di un sofisticato sistema di rete informatica interno (LIMS) che, collegando ogni settore del Laboratorio, consente di monitorare in tempo reale e con trasparenza tutti i passaggi del campione;
- partecipazione a meticolosi controlli di qualità esterni ed interni relativi a tutte le determinazioni analitiche;
- rispetto scrupoloso di un programma dettagliato di taratura e manutenzione di tutta la strumentazione presente nelle 3 unità.

1/4 - Sistema HPLC

2 - Spettrofotometro UV-Vis

3 - Sistema gascromatografo-spettrometro di massa

5 - Spettrofotometro di assorbimento atomico

6 - Apparecchiatura per elettroforesi

7 - Naso elettronico

**Casillo**  
laboratories

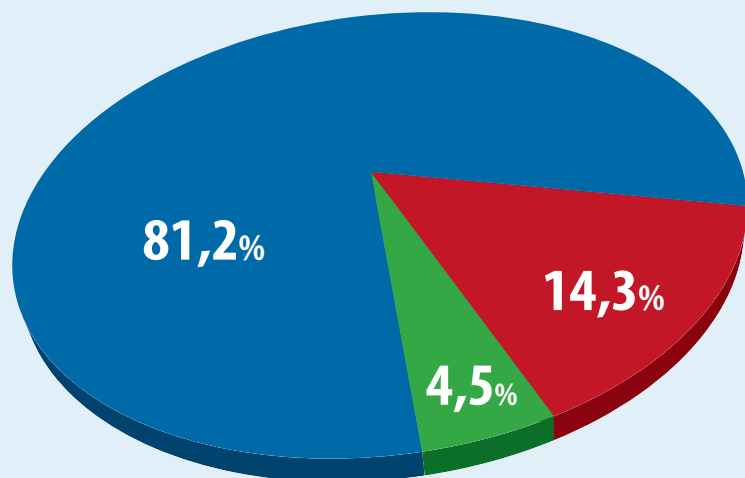


# 125.782 analisi svolte nel 2010

**17.992**  
PROVE CHIMICHE

**102.162**  
PROVE MERCEOLOGICHE

**5.628**  
PROVE MICROBIOLOGICHE



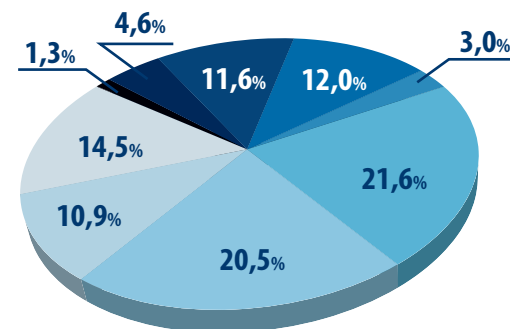
**Obiettivo del lavoro svolto dal Laboratorio:**  
Fornire un valore aggiunto al prodotto inviato al Cliente a garanzia della qualità e della sicurezza alimentare.

**Casillo**  
laboratories

## Prove Merceologiche

**Obiettivo :**  
Controlli standard volti a monitorare con chiara rintracciabilità le partite di grano in ingresso e caratterizzare le diverse tipologie di semola destinata ai Clienti.

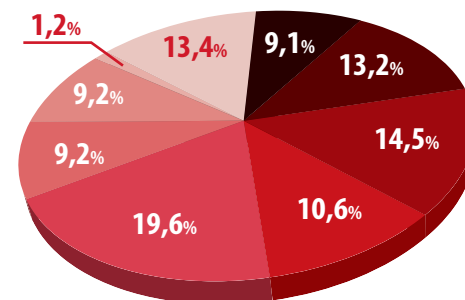
|                           |        |
|---------------------------|--------|
| CENERI                    | 12.505 |
| COLORE                    | 9.398  |
| UMIDITÀ                   | 17.678 |
| GLUTINE                   | 18.606 |
| GRANULOMETRIA             | 2.553  |
| PROTEINE                  | 10.322 |
| PUNTE NERE E CRUSCALI     | 10.000 |
| MERCEOLOGICHE SU GRANELLA | 4.000  |
| AMIDO E FIBRA SU CRUSCAMI | 1.100  |



## Prove Chimiche

**Obiettivo:**  
Quantificare livelli di concentrazione di contaminanti chimici molto bassi la cui presenza negli alimenti è regolamentata da leggi e norme di tipo nazionale e comunitario.

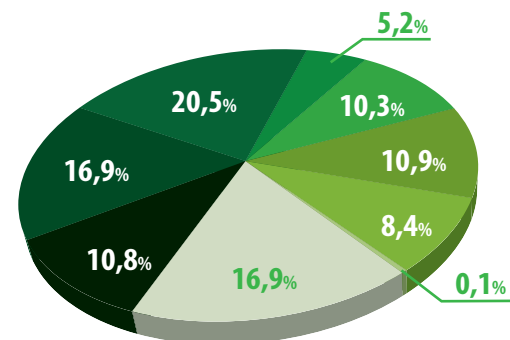
|                        |       |
|------------------------|-------|
| TENERO                 | 1.335 |
| MELILOTO               | 118   |
| AFLATOSSINE TOTALI     | 923   |
| AFLA B1                | 923   |
| DEOSSINVALENOLO        | 1.960 |
| METALLI PESANTI        | 1.057 |
| OCRATOSSINA A          | 1.446 |
| RESIDUI DI FITOFARMACI | 1.316 |
| ZEARALENONE            | 914   |



## Prove Microbiologiche

**Obiettivo:**  
Monitorare qualità biologica della materia prima in ingresso e dell'intero processo molitorio secondo standard HACCP attraverso la ricerca di contaminanti microbiologici che rappresentano sia indicatori di qualità di processi che indici di patogenicità.

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| BACILLUS CEREUS                 | 953   |
| BACILLUS SPP.                   | 6     |
| CONTA DI COLIFORMI              | 475   |
| CONTA DI ESCHERICHIA COLI B. P. | 612   |
| CONTA MICRORGANISMI A 30°       | 578   |
| ENTEROBATTERI TOTALI            | 289   |
| LIEVITI E MUFFE                 | 1.156 |
| SALMONELLA                      | 952   |
| STAFILOCOCCI COAG. POSITIVI     | 607   |





# Progetti di Ricerca

Il Laboratorio collabora con Università ed Enti di ricerca per la messa a punto di tecnologie analitiche innovative. Gli investimenti nel filone della ricerca consentono di sviluppare un know how che rappresenta un punto di forza rispetto al mercato e consente di poter far fronte in qualsiasi momento alla necessità di dover ricercare soluzioni sempre più performanti e rispondenti alle richieste attuali, potendo così assicurare la qualità dei prodotti del Gruppo Casillo, non solo in termini di conformità alle prescrizioni di legge, ma anche alle specifiche particolari richieste dal cliente.

Alcuni progetti di ricerca svolti :

- Qualità e sicurezza del frumento duro e derivati: analisi chimica e nuovi indici diagnostici per la valutazione della contaminazione da micotossine e metalli pesanti - <http://www.casillogroup.com/userfiles/frumentoduroderivati.pdf>
- Determinazione di DON in campioni di frumento duro mediante naso elettronico - <http://www.casillogroup.com/userfiles/nasoelettronico.pdf>
- Confronto tra molitura ad umido (slurry) e molitura a secco nell'analisi di OTA in campioni di frumento duro - <http://www.casillogroup.com/userfiles/confrontomolitura.pdf>
- PCR : Applicazione per la determinazione di semi di meliloto in frumento duro
- Innovazioni tecnologiche per il miglioramento della shelf life di semole e farine di frumento

Maggiori dettagli sui progetti al seguente link:

<http://www.casillogroup.it/content.php?ID1=5&ID2=40&ID3=93&ID=93>

**Casillo**  
**laboratories**

Via Sant'Elia z.i.  
70033 Corato (Ba) Italy  
Tel. +39 080 2463514/37  
[laboratorioprove@molinocasillo.it](mailto:laboratorioprove@molinocasillo.it)  
[www.casillogroup.it](http://www.casillogroup.it)