



للمختبرات

معًا نحو غذاء آمن

Together for safe food

مرخصة ومعتمدة | Licensed and accredited



من نحن

تأسس مختبر ألفا في عام 2023 وتم اعتماده من قبل مركز الاعتماد السعودي (SAC) (ISO / IEC 17025 : 2017), ومن قبل التعاون الدولي لاعتماد المختبرات (ILAC) بناءً على مستوى الاحتراف والجودة العالية ، كما يسعى المختبر لتقديم اختبارات عالية الجودة لمجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية وفقاً للمعايير الدولية (ISO) علاوة على ذلك استوفى مختبر ألفا أيضاً جميع متطلبات الترخيص من هيئة الغذاء والدواء السعودية (SFDA) المعمل مجهز بأحدث الأجهزة والكوادر ذوي الكفاءة العالية لتلبية متطلبات المختبر وفقاً للمواصفات الدولية (GSO, ISO) ويعمل المختبر في مؤسسة دائمة تقع في 3173 , الإمام عبدالله بن سعود بن عبد العزيز , حي اشبيلية 8423 الرياض , 13226 المملكة العربية السعودية .

About the Alpha Laboratory

The Alpha Laboratory starts with the aim to provide high-quality testing of a variety of food products according to the International Standards (ISO). It was established in 2023 and was accredited by the Saudi Accreditation Center (SAC) (ISO/IEC 17025:2017) and by the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) based on its high professionalism and quality level. Moreover, Alpha Laboratory has also fulfilled all licensing requirements from the Saudi Food & Drug Authority (SFDA). The lab is equipped with the latest equipment & skilled personnel to meet the testing requirements according to International Standards (ISO and GSO). The lab operates in a permanent facility situated at 3173, Imam Abdullah bin Saoud bin Abdulaziz, Eshbiliah district 8423 Riyadh, 13226 Kingdom of Saudi Arabia.

رؤيتنا

التميز في جودة الغذاء وسلامته

مهمتنا

مهمتنا هي تقديم اختبارات من الدرجة الأولى
تضمن الجودة والسلامة لعملائنا

قيمنا

- تطبيق سياسة الجودة وتطوير النظم الإدارية والفنية
- العناية الواعية بالبيئة والصحة والسلامة
- الشفافية الكاملة في جميع العمليات

Vision

Excellency in food quality and safety

Mission

Our mission is to offer quality testing for
the customers and contractor satisfaction

Our Values

- a) No compromise on testing qualities
- b) Conscious Care for Environment, Health, and Safety
- c) Total transparency in all operations

خدماتنا / تحليل الغذاء

● البيانات الغذائية

نقدم مجموعة واسعة من التحليلات للبيانات الغذائية للمنتجات من أجل مساعدة مصنعي المواد الغذائية والمطاعم وأسواق التوزيع على عرض (الحقائق الغذائية والسعرات الحرارية) لمنتجاتهم وفقاً للتشريعات الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء وكذلك رفع مستوى الشفافية والتفاني مع العملاء.

● تاريخ انتهاء الصلاحية

نجري التحليلات ذات الصلة للمنتجات لتحديد تاريخ انتهاء الصلاحية لأنه من المهم مراقبة ما يمكن أن يؤثر على تاريخ انتهاء صلاحية المنتج في حالة تغيير طريقة التغليف أو استخدام مدخلات تصنيع جديدة أو تغيير طريقة التصنيع. بهذه الطريقة يمكننا تمكين عملائنا من المراقبة والتحكم لتقليل المنتجات المعادة من الأسواق.

Food Analysis\ Our Services

● Nutritional data

We offer a wide range of analyzes of nutritional data for products in order to assist food manufacturers, restaurants, and distribution markets to display (nutritional facts and calories) for their products in accordance with the legislation issued by the Saudi Food and Drug Authority, as well as raising the level of transparency and devotion with customers .

● Products expiry date

We conduct the relevant analyzes of the products to determine the expiry date. Where it is important to monitor what could affect the expiration date of the product in the event that the packaging method is changed, new manufacturing inputs are used, or the manufacturing method is changed. In this way, we enable our customers to monitor and control to reduce the products returned from the markets .



● تحليلات السلامة ومواصفات المنتج

نقدم كافة التحليلات اللازمة للتأكد من سلامة المنتجات الغذائية ومطابقتها للمواصفات السعودية أو الخليجية أو العالمية سواء بغرض الإنتاج المحلي أو التصدير ، كما تقدم معامل ألفا تحليلات كيميائية وميكروبيولوجية متنوعة ، واختبارات الحساسية ، ومخلفات المبيدات ، والملوثات ، وتحليل المياه.

● Safety analyzes and product specifications

We provide all the necessary analyzes to ensure the safety of the food products and its conformity with Saudi, Gulf or international specifications, whether for the purpose of local production or export. Alpha Laboratories provides various chemical & microbiological analyzes, sensitivity tests, pesticide residues, pollutants, and water analysis.

فئات المنتجات

- اللحم والدواجن ومنتجاتهما
Meat, Poultry and its Products
- الرضع والاطفال وفئات معينة
Infants, Children and Certain Categories of Dietetic Foods
- منتجات الالبان والحليب
Milk & Dairy products
- دهون و زيوت
Fats and Oils
- البيض ومشتقاته
Egg and Egg Products
- الأسماك و منتجاتها
Fish, Shellfish, and their Products
- الحبوب والبقوليات ومنتجاتها
Cereals; Legumes and their Products
- أغذية معلبة
Canned Foods and Ingredients for Canning
- مركزات الطماطم والصلصات والخل والاعشاب
Tomato Concentrates, Sauces, Vinegar, Spices and Herbs
- الشوكولاتة والحلويات ومكوناتها
Chocolate, Sweets and their Ingredients
- جيلي و مربى
Jelly, Jam and Marmalade
- فواكه وخضروات
Fruit and Vegetables
- المشروبات
Beverages
- تحليلات المياه
Drinking Water
- مكونات الصناعات الغذائية
Ingredients for Food Industries
- اغذية متنوعة
Miscellaneous Foods
- اغذية جاهزة للأكل
Ready to Eat Foods

● List of Analysis

Microbiology

1. Aerobic Plate Count (APC)
2. Enterobacteriaceae
3. Escherichia coli
4. Coliform
5. Salmonella
6. E. coli 0157
7. Staphylococcus aureus
8. Bacillus cereus
9. Yeast & Mold
10. Listeria monocytogenes
11. Clostridium perfringens
12. Clostridium Botulinum
13. Sulphite-reducing bacteria
14. Vibrio parahaemolyticus

Nutrients

1. Ash
2. Moisture
3. Fats
4. Protein
5. Total Dietary fibers
6. Crude fibers
7. Sorbitol
8. Total Carbohydrates
9. Cholesterol
10. Sugar
11. Sodium
12. Macro Elements
13. Fatty acid profile
14. Amino Acid Profile
15. Calories
16. Omega 3
17. Omega 6
18. Calculation of Nutrition value

Vitamins

Vitamin (A, E, C, and D3)

Mycotoxin

Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)

Antibiotics

Tetracycline Residue
Chloramphenicol Residue

Heavy Metals

Arsenic, Lead, Mercury, Cadmium, Zinc, tin, and others.

Pesticides Residues

500 + pesticides

Physical & Chemical Parameter

1. pH
2. Texture
3. Odor or flavor
4. Color
5. Salt (Sodium Chloride)
6. Anions
7. Ethanol
8. Preservatives
9. Antioxidants
10. Specific Gravity
11. Insoluble Impurities
12. Totox Value
13. Citric Acid
14. Particle Size Test
15. Urease Activity
16. Foreign matter



تواصل معنا | Contact Us

Alpha Laboratory

3173, Imam Abdullah bin Saoud bin Abdulaziz, Eshbiliah district 8423 Riyadh 13226
Kingdom of Saudi Arabia

 : 0551130391

 : Alpha.lab.sa@gmail.com

