



Plats préparés:

Des solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches qualités



Votre besoin en contrôle qualité :

Vous devez assurer la **haute qualité nutritionnelle** de vos produits, le **respect de la réglementation** et bien sûr leur **sécurité** au regard d'un potentiel risque de contamination microbiologique ou autre. Ce sont les conditions pour garantir la **bonne qualité de vos plats préparés**. Le réseau de laboratoires Eurofins vous accompagne dans ce défi quotidien en vous proposant plusieurs catégories d'analyses.

Nos Analyses :

Etiquetage nutritionnel :

Nous vous proposons nos analyses pour un **étiquetage fiable et efficace**. Les analyses proposés sont celles des **nutriments et composants principaux** :

- Protéines
- Fibres totales
- Humidité et cendres
- Profil des sucres et acides gras
- Vitamines
- Cholestérol
- Oligo-éléments
- Glucides
- Matières grasses
- Etc.

Nous disposons d'un **réseau de consultants experts** en validation des étiquetages.

Risque allergènes :

Le règlement (CE) N°1169/2011 définit une **liste de 14 allergènes à déclaration obligatoire**. Nous vous accompagnons dans la maîtrise du risque allergène avec les analyses PCR et ELISA et les kits bandelettes pour les surfaces sur matières premières, produits transformés, eau et environnement.

Sécurité microbiologique :

Le règlement européen, les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène ou la mise en place de votre système HACCP vous impose des **limites selon les micro-organismes et les produits de vos plats préparés**. Nous vous accompagnons avec un catalogue complet comprenant de nombreuses méthodes :

- la **détection**, au dénombrement et à l'**identification des microorganismes pathogènes**
- **Challenge Test** / durée de vie
- la mise en évidence de **micro-organismes indicateurs d'hygiène des procédés**
- Etude de la **qualité microbiologique des environnements de production** (air & surface)
- Détection et quantification des **virus alimentaires**

Risque contaminants chimiques :

Notre équipe d'experts vous propose une gamme très complète **d'analyses de contaminants et de substances indésirables** (cf. ci-après) :

- **Métaux lourds**, contrôle de la teneur en **dioxines et PCB**.
- **Résidus de pesticides**, pour vérifier le respect des **Limites Maximales de Résidus (LMR)**.
- **Mycotoxines** : analyses accréditées* pour leur détection et leur quantification.
- **Résidus de médicaments vétérinaires** : screenings d'antibiotiques et de coccidiostatiques et des solutions accréditées*
- **Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)** : Dosage de 4 HAP réglementaires
- **Huiles minérales (MOSH/MOAH)** : quantification et détermination

*Analyses accréditées Cofrac n°1-0287

**Accréditation DIN EN ISO/IEC 17025 n°D-PL-14602-01-00

Intégrité et authenticité :

Afin de vous accompagner dans la **maîtrise de vos vulnérabilités** à la Fraude Alimentaire, nous mettons à votre disposition sa **double compétence** d'analyses en **authenticité** et en **évaluation des risques** :

- Réalisation d'un **diagnostic méthodique** de la chaîne d'approvisionnement
- Détermination des **points de vulnérabilité** de la supply chain
- Hiérarchisation des **risques de fraude**
- Mise en place des **mesures de prévention et atténuation des risques**
- Ajustement des **plans de contrôles** existants
- Mise en place d'un **programme sur-mesure d'évaluation** des fournisseurs aux étapes les plus critiques
- Revue périodique pour **détection des nouveaux risques émergents de fraude**
- Contrôle **origine géographique déclarée** des ingrédients principaux

Spécialisation :

Nous vous proposons des analyses permettant de contrôler **l'authenticité des espèces déclarées**, et la quasi-totalité des espèces de poissons, viandes et végétaux :

- **Test PCR en temps réel** : identification de 12 espèces animales et accrédité* COFRAC
- **Séquençage Nouvelle Génération (NGS)** : détermination en une seule analyse des espèces présentes dans les produits, dans le cadre d'une approche non ciblée et accréditée* COFRAC

*portée disponible sur www.cofrac.fr

OGM :

Plusieurs réglementations encadrant l'utilisation d'OGM en Europe (**règlements CE n°1829/2003 et 619/2011**), imposent l'étiquetage des OGM autorisés pour tous les produits alimentaires susceptibles d'en contenir. Nous proposons la **détection et la quantification d'OGM** utiles pour certains de vos ingrédients.

Nos Engagements :

Services :

- Délais courts et en constante amélioration
- Capacité importante d'adaptabilité
- Solutions logistiques adaptées
- Laboratoires de proximité à taille humaine
- Gestion de vos commandes et consultation de vos résultats en ligne sur notre plateforme EOL (Eurofins Online)
- Accompagnement par un conseiller expert

Qualité :

- Large périmètre d'accréditation
- Suivi et application des normes
- Des audits internes inopinés

Innovation continue :

- Projets R&D généraux et à façon
- Partenaire de multiples projets internationaux de recherche collaborative
- Accompagnement en gestion de crise

**N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur Eurofins habituel
ou : commercialregionalfood@eurofinsfr.com**