



# 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 proposées 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

### Spéciation :

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](http://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](mailto:commercialregionalfood@eurofinsfr.com)**