

Qualité et authenticité des arômes

**Des solutions adaptées pour vous accompagner
dans votre démarche**



Eurofins, spécialiste historique des analyses d'arômes, vous accompagne grâce à son offre complète d'analyses et de services associés.

Nos solutions adaptées à toutes vos exigences

Authenticité et intégrité

Nos laboratoires peuvent contrôler la conformité réglementaire et l'authenticité de vos produits : naturalité, origine botanique des arômes, origine géographique (produits végétaux) et intégrité (absence d'adultération).

Pour cela, nous employons des méthodes reconnues d'analyses isotopiques : IRMS (Spectrométrie de Masse de Rapports Isotopiques), SNIF-NMR® (fractionnement isotopique naturel Site-spécifique par Résonance Magnétique Nucléaire), GC-MS (Chromatographie en phase Gazeuse – Spectrométrie de Masse) et analyses chirales. Nous appuyons ensuite nos interprétations sur notre banque de données constituée continuellement depuis plus de 30 ans. La

majorité de nos analyses isotopiques ainsi que certains tests de quantification en GC – MS sont accrédités COFRAC*.

Composés biologiquement actifs

Nous sommes en mesure de quantifier les composés biologiquement actifs pouvant avoir des effets indésirables sur la santé au-delà d'un certain seuil, dont les teneurs sont limitées selon le Règlement Arômes CE 1334/2008 à la fois dans les matières premières aromatisantes et dans les produits finis (boissons, confiseries). Nous disposons aussi de méthodes de quantification des composés biologiquement actifs présents dans les extraits de plantes, selon la liste définie par l'arrêté du 24 juin 2014.

* n°d'accréditation 1-0287, portée disponible sur le site www.cofrac.fr



Résidus de pesticides et autres contaminants

Nous disposons par ailleurs d'une expertise étendue pour la quantification des contaminants, vous permettant de réagir rapidement aux alertes et de répondre à l'évolution des réglementations locales ou étrangères pour l'export :

- Pesticides : screening à spectre large par GC/MS et LC/MS pour quantifier près de 600 molécules avec des limites de quantification basses, screening «à la carte» selon vos besoins et analyses monorésidus cibles
- Solvants résiduels
- Métaux : quantification du plomb, cadmium, arsenic, mercure, fer, cuivre...
- Mycotoxines
- Résidus de médicaments vétérinaires
- Composés néoformés et contaminants organiques tels que les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)
- Migration de matériaux d'emballage ou ayant été en contact avec les aliments (phtalates)

Détection d'allergènes et d'OGM

La directive 2007/68 définit une liste d'ingrédients allergènes potentiels à mentionner obligatoirement sur l'étiquetage des produits. Eurofins propose des analyses accréditées de détection des allergènes et des audits pour mettre en place des plans de contrôle adaptés à vos processus. Nos méthodes validées peuvent être adaptées à vos besoins et vos produits : méthodes immunologiques (ELISA...), PCR, LCMS/MS, mais aussi techniques de chimie classiques.

Par rapport à d'éventuelles problématiques OGM, nous vous accompagnons avec une solution complète pour cibler, détecter et quantifier les différents OGM, dont la présence est règlementée (règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003).



Analyses microbiologiques

Eurofins peut vous accompagner pour votre évaluation du risque microbiologique qui prendra en compte la formulation de votre produit, son process de fabrication, et sa destination finale (produit dans lequel il sera incorporé). Nous pourrions ainsi vous proposer des paramètres d'analyse adaptés et pertinents à inscrire dans un cahier des charges.

Analyses compositionnelles et nutritionnelles

Les équipes d'experts en analyses nutritionnelles et compositionnelles d'Eurofins vous accompagnent pour doser différents composants : vitamines, minéraux, acides aminés, protéines, glucides, fibres, lipides, acides gras...

Les + Eurofins

- Des conseillers experts ayant une connaissance approfondie des méthodes d'analyses d'arômes, disponibles et à votre écoute
- Un service client qui assure au quotidien le suivi personnalisé de vos échantillons
- Un accès en ligne à vos échantillons et la possibilité de télécharger vos résultats en ligne via la plateforme EOL (Eurofins On Line)
- La majorité des tests réalisés sont accrédités selon la norme ISO 17025 (portées d'accréditation disponibles sur demande)



Vous souhaitez en savoir plus?

Justine Papillon

Responsable Commerciale Arômes

beverage.aroma@eurofinsFR.com

02 51 83 21 00

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire
Essai gratuit sur www.vigial.com



Eurofins Analyses Alimentaires France

Rue Pierre Adolphe Bobierre

44323 Nantes

Tel : 02 51 83 21 00

Fax : 02 51 83 21 11