



Epices et condiments : Des solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches qualités



Votre besoin en contrôle qualité :

La **diversité botanique**, les **origines géographiques variées** et la **multiplicité des intermédiaires** imposent un contrôle rigoureux des épices et condiments. Les fabricants et les industriels doivent garantir la qualité optimale de leurs produits et prévenir les rappels dommageables.

Le réseau des laboratoires Eurofins, grâce à son expertise et à ses méthodes diversifiées, offre des **analyses précises sur un large éventail de paramètres** pour **assurer la sécurité et la qualité de vos épices et condiments**.

Nos analyses dédiées pour cette catégorie produits :

Authenticité et traçabilité des ingrédients :

Le **screening par Profiling RMN** (Résonance Magnétique Nucléaire) **détecte les fraudes** dans les épices et herbes (comme la dilution, mauvais étiquetage ou adultération) et **assure un contrôle global de qualité**, y compris pour les mélanges après caractérisation. La **spéciation végétale par Séquençage Nouvelle Génération** (NGS) permet d'identifier les espèces de plantes sans besoin de connaissance préalable.

Risque contaminants chimiques :

Nos laboratoires, y compris nos centres de compétence en contaminants, vous aident à contrôler divers risques associés aux épices et contaminants selon leur nature. Pour les produits à base de plantes, nous surveillons la présence de **résidus de pesticides, mycotoxines, métaux lourds, bio-contaminants** (alcaloïdes pyrrolizidiniques, tropaniques) **et HAP** (en cas de processus de séchage), ainsi que les **dioxines, PCB et phtalates**. Des risques contaminants généraux, tels que les solvants résiduels provenant du processus et l'**oxyde d'éthylène** résultant de la fumigation pour la conservation durant le transport maritime, sont également à apprécier selon les cas.

Détection des colorants interdits :

Par Analyse LC-MS/MS (Chromatographie en phase liquide-spectrométrie de masse), nous couvrons les principaux risques identifiés dans les épices comme :

- Soudan (Soudan I, II, III, IV, Orange G, Rouge B, G et 7B, Noir N)
- Rouge Para, Rouge basique 46, Rouge Toluidine
- Jaune de méthyl, Jaune de Metanil
- Rhodamine B
- Orange II, Solvant Orange 3, Huile d'orange Grenat rapide GBC
- P-Nitroaniline
- Auramine
- Cis-Bixine

Etiquetage nutritionnel :

Notre expertise en méthodes analytiques nous permet de proposer un ensemble complet de tests basés sur les **normes ISO ou AFNOR**, et respectant les **recommandations de l'Association européenne des épices** :

- Examen microscopique
- Humidité
- Huiles essentielles
- Cendres (totales, insolubles dans l'acide)
- Extrait (éther, eau, alcool)
- Composés soufrés volatils (ail)
- Isothiocyanate d'allyle (moutarde)
- Piperine (poivre)
- Caractéristiques du safran

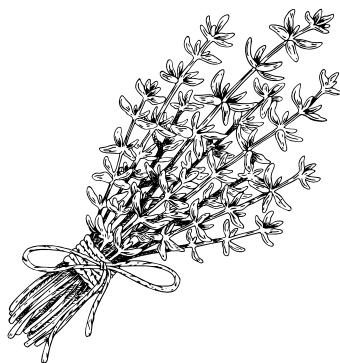
Risque allergènes

Le Règlement (UE) n°1169/2011 impose de mentionner 14 allergènes potentiels sur l'étiquetage de vos produits.

Notre laboratoire de Biologie Moléculaire propose des analyses pour détecter ces allergènes, applicables sur produits finis, écouvillons et eaux de rinçage.

OGM

Pour les OGM, nous offrons une solution complète de tests pour cribler, détecter et quantifier les OGM, afin de vérifier si vos produits doivent être étiquetés conformément au règlement (CE) n°1829/2003.



Sécurité microbiologique :

Nous proposons un **catalogue complet de méthodes pour la sécurité microbiologique** : cultures classiques, immuno-enzymatiques, PCR, et innovations comme NGS-PCR et NGS-WGS. Nos compétences couvrent :

- **Détection, dénombrement et identification des microorganismes pathogènes** (*Salmonella*, *Escherichia coli* STEC, *Listeria monocytogenes*, etc.) et potentiellement pathogènes (*Bacillus cereus*, Staphylocoques à coagulase positive, etc.).
- Mise en évidence des indicateurs d'hygiène des procédés (**Enterobacteriaceae**, Levures et moisissures, Flore aérobie mésophile, etc.).
- Étude de la qualité microbiologique des **environnement de production : surfaces et air**.

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**