



Poissons & Produits de la mer

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 poissons et produits de la mer**. Le réseau de laboratoires Eurofins vous accompagne dans ce défi quotidien en vous proposant plusieurs catégories d'analyses.

Nos Analyses :

Etiquetage compositionnel :

Nous vous proposons d'analyser les paramètres compositionnels de vos produits afin de donner des informations précises et claires aux consommateurs. Les analyses proposés sont celles des **nutriments et composants principaux** :

- **Nutriments principaux** : protéines, glucides, fibres, lipides, acides gras, etc.
- **Humidité sur protéines (H/P)**
- **Vitamines**, acides aminés
- **Minéraux**, oligo-éléments

- **Qualité des produits halieutiques** : histamine et ABVT (azote basique volatil total)
- Tableau de déclaration INCO et/ou marquage Nutri-score

Risque contaminants chimiques :

Notre équipe d'experts vous propose une gamme très complète d'**analyses de contaminants et de substances indésirables** :

- Quantification de **métaux lourds** : plomb, cadmium, arsenic, mercure, nickel, fer, cuivre
- contrôle de la teneur en **dioxines et PCB**.
- Résidus de **pesticides** : screening
- **Résidus de médicaments vétérinaires**
- **PFAS**
- Quantification des **phtalates, bisphénols et autres contaminants**

Intégrité et authenticité :

Afin de permettre une **identification très fiable des espèces** contenues dans les produits soumis pour analyse, Eurofins propose des **analyses ADN** qui couvrent la quasi-totalité des espèces de poissons, de crustacés et fruits de mer tels que :

- Aiglefin
- Flet
- Merlan
- Morue
- Plie
- Saumon
- Thon
- Etc.

De plus, le **Centre de Compétences Eurofins Authenticité de Nantes** propose la **vérification de l'origine du saumon** (sauvage ou élevage) en combinant isotopie du carbone et composition en acides gras.

Sécurité microbiologique :

Notre réseau de laboratoires d'analyses alimentaires est à même de vous accompagner dans la **détection et la quantification** de :

- la **détection** et la **quantification** des **bactéries pathogènes, indicateurs d'hygiène ou d'altération** (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, etc.)
- Evaluation de **l'efficacité des opérations de nettoyage des surfaces**
- ABVT / Histamine
- Innovation **NGS-PCR** pour déterminer la cause d'altérations produits
- Innovation **NGS-WGS** pour identifier l'origine d'une contamination
- **Conformité des eaux** de réseau et de process

Allergènes :

Notre expertise en biologie moléculaire nous permet la **détection de tous les allergènes** du **Règlement (UE) n°1169/2011** :

- Crustacés
- Mollusques
- Poissons

- Caséine
- Œufs
- Sulfites
- Etc.

OGM :

Les **règlements (CE) N°1829/2003 et (CE) N°619/2011** imposent **l'étiquetage des OGM** autorisés pour **tous les produits alimentaires susceptibles d'en contenir**. Par rapport à ces éventuelles problématiques OGM dans les produits de la mer, Eurofins vous accompagne pour **cribler, détecter et quantifier les différents OGM** dans les produits.

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