



## Analyses compositionnelles et nutritionnelles des aliments

Une offre large et adaptée à vos produits



Du fait de l'impact de l'alimentation sur la santé, les consommateurs accordent une importance prépondérante à la composition des aliments et sont à la recherche de plus en plus de transparence. C'est dans cette optique de protection et d'information des consommateurs que le règlement 1169/2011 dit « INCO » a été adopté.

L'offre Eurofins Analyses Nutritionnelles France vous aide à déterminer la qualité nutritionnelle de vos produits en vous conformant à la réglementation.

A l'inverse des calculateurs de valeurs nutritionnelles, les méthodes analytiques d'Eurofins prennent en compte l'impact des processus de transformation sur les composés nutritionnels et ce même sur des produits élaborés complexes. Fiables et précises, ces méthodes sont la solution de simplicité pour analyser vos produits tels qu'ils sont réellement consommés.

### Savoir-faire analytique

Le réseau de laboratoires Eurofins met à votre disposition les compétences de ses équipes pluridisciplinaires, pour doser et caractériser les nutriments et composants **quelles que soient les matrices** (produits alimentaires, frais, surgelés, déshydratés, alimentation infantile, compléments alimentaires et alimentation animale) :

- **Glucides** : simples et complexes
- **Lipides** : acides gras saturés, mono insaturés, polyinsaturés, Omega 3, Omega 6, indice de peroxyde, acidité oléique, etc.
- **Protides** : protéines, profil des acides aminés
- **Minéraux** : aluminium, zinc, fer, etc.
- **Vitamines** : liposolubles et liposolubles
- **Fibres** : inuline, fructooligosaccharides, galacto-oligosaccharides et maltodextrines
- **Additifs** : colorants synthétiques, conservateurs, antioxydants, etc.

A l'issue de ces analyses, est réalisé sur demande, un **tableau de déclaration nutritionnelle** au format INCO.

### Expertise reconnue

Ces analyses sont accréditées selon la norme ISO 17025. L'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) a accordé sa confiance au laboratoire Eurofins concerné, deux fois consécutivement dans le cadre de la mise à jour de la table de composition nutritionnelle des aliments (Ciqua)<sup>1</sup>. Le laboratoire avait été retenu comme partenaire pour son expertise scientifique et sa capacité à traiter de très grands volumes d'échantillons dans un délai court.

## Savoir-faire associés

En parallèle de son offre d'analyses, Eurofins vous propose les savoir-faire suivants :

- **Contrôle et validation de la conformité de vos étiquetages** au règlement « INCO » : mentions obligatoires et mise en forme de l'étiquette, informations nutritionnelles, allégations nutritionnelles et de santé
- **Accompagnement dans vos projets de création d'étiquetage\*** avec des prestations de **traduction et de conseil** (pack multilingue)
- **Détection de la présence d'allergènes\*** potentiels qui doivent être mentionnés dans l'étiquetage, d'après la directive **2007/68/CE** : céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques
- **Détection des OGM**
- **Spéciation et vérification de l'origine géographique** de la viande et des produits laitiers
- **Optimisation de la formulation** de vos produits par le biais d'études **hédoniques** ayant pour but la compréhension des mécanismes de choix et d'appréciation des consommateurs, et

grâce à des **études analytiques et profils sensoriels** avec comme objectif la caractérisation sensorielle

## Les + du réseau Eurofins

- La compétence des laboratoires d'analyses nutritionnelles d'Eurofins accrédités<sup>2</sup> pour de nombreuses prestations
- Des conseillers experts ayant une connaissance approfondie de la méthode, 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)

<sup>1</sup> Plus d'informations sur Cical : [www.anses.fr/fr/content/composition-nutritionnelle-des-aliments](http://www.anses.fr/fr/content/composition-nutritionnelle-des-aliments) et <https://pro.anses.fr/nutritionnelle-des-aliments-format-csv>

<sup>2</sup> Portée flexible d'accréditations disponible sous [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

\* Les experts d'Eurofins Consulting sont spécialisés catégorie produit

**Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire**  
Essai gratuit sur [www.vigial.com](http://www.vigial.com)

