



Meunerie & produits céréaliers :

Des solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches qualités



Votre besoin en contrôle qualité :

Vous devez veiller à l'ensemble de votre **process** : de la production, au stockage, à la fabrication et la commercialisation. Vous êtes **sensible à la sécurité de vos produits**. Ce sont les conditions pour garantir la **bonne qualité de vos produits**. Le réseau de laboratoires Eurofins vous accompagne dans ce défi quotidien, de la **maitrise de la qualité de vos farines, tourteaux, produits céréaliers et de l'intégrité de vos matières premières**.

Nos Analyses :

Risque contaminants chimiques :

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

- **Mycotoxines et alcaloïdes** : détection et quantification (alcaloïdes de l'ergot, alcaloïdes tropaniques, alcaloïdes pyrrolizidiniques, etc.)
- **Métaux lourds** : détection et quantification sous accréditation* (arsenic, plomb, cadmium, mercure, etc.)
- **Dioxines et PCB** : analyses accrédités** selon la norme ISO 17025.

*Analyses accréditées Cofrac n°1-1488
**Analyses accréditées Cofrac n°1-0287

Composés néoformés :

Notre équipe d'experts vous propose une gamme très complète d'**analyses de composés néoformés** :

- **Acrylamide** : détermination de l'acrylamide par des techniques LC-MS/MS fiables, accréditées et réalisées sous 5 jours,
- **Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP)** : détection et quantification des HAP.

Risque allergènes :

La Directive 2007/68 a défini une liste d'ingrédients allergènes potentiels à mentionner obligatoirement même s'ils sont présents en très faible quantité. Un règlement existe pour définir des seuils pour les produits déclarés "sans gluten" (100 ppm). Nous vous proposons :

- Des **analyses accréditées**** de contrôle de produits
- Des **audits** (mettre en place des plans de contrôle)
- Des **kits** pour le prélèvement

**Analyses accréditées Cofrac n°1-6730

Etiquetage compositionnel :

Nous vous accompagnons sur les critères comme humidité, matière grasse, protéines, cendres, glucides, profil de sucres, profils des acides gras, cholestérol, stérols, fibres alimentaires, vitamines, acides animés,

minéraux, etc. Nous avons également un réseau de consultants experts en validation des étiquetages (mentions obligatoires, informations nutritionnelles, allégations).

Qualités des farines :

Afin de répondre à certains critères pour les industries boulangère, biscuiterie et pâtissière, nous vous proposons des analyses complètes :

- Rhéologie
- Analyses spécifique de la panification

Intégrité et authenticité :

Pour les entreprises alimentaires impliquées dans la transformation de plusieurs espèces de céréales, une contamination accidentelle des céréales sans gluten par du blé, par exemple, peut provoquer des réactions graves chez les personnes allergiques au blé ou atteintes de la maladie coeliaque. Des lignes de production séparées, une bonne traçabilité et un contrôle régulier sont nécessaires pour réduire le risque et l'impact sur la santé publique. Par ailleurs, Eurofins Centre de Compétences Authenticité propose le contrôle de l'origine géographique via l'analyse des isotopes stables (IRMS, TIMS).

OGM :

Par rapport à d'éventuelles problématiques OGM dans les blés d'importation, nous vous accompagnons pour cibler, détecter et quantifier les différents OGMs.

Sécurité microbiologique :

Le niveau de contamination microbienne des farines est principalement déterminé par celui des céréales.

Lors de la récolte et le stockage, la contamination des grains peut se faire par la terre, les impuretés, la poussière générée à la récolte, la présence éventuelle de foyers d'infection dans les moyens de transport et les silos. Selon vos besoins et vos stratégies, Eurofins vous propose un catalogue complet comprenant de nombreuses méthodes : cultures classiques, immuno-enzymatiques, PCR ou de nos dernières innovations d'identification par NGS-PCR ou de tracking de pathogènes par NGS-WSG tracking.

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**