



## 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 **maîtrise 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 accréditées\*\* selon la norme ISO 17025.

##### 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 aminés,

\*Analyses accréditées Cofrac [n°1-1488](#)

\*\*Analyses accréditées Cofrac [n°1-0287](#)

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, biscuitière 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 cœliaque. 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 **cribler, 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](mailto:commercialregionalfood@eurofinsfr.com)**