



## Chocolats et confiseries : Des solutions pour vous accompagner dans toutes vos démarches qualités



### Votre besoin en contrôle qualité :

Vous devez assurer la **qualité de vos matières premières**, garantir la sécurité et l'intégrité de vos produits pour **protéger les consommateurs et vos marques** et **optimiser l'ensemble de vos process** : de la production au stockage, de la fabrication à la commercialisation. Le réseau des laboratoires Eurofins spécialisés dans les analyses alimentaires vous accompagne dans ce défi quotidien, de la **maîtrise de la qualité et de l'intégrité** de vos matières premières et produits finis.

### Nos analyses dédiées pour cette catégorie produits :

#### Analyses nutritionnelles et compositionnelles :

Un catalogue complet d'analyses **nutritionnelles** est à votre disposition pour toutes les matières premières jusqu'aux produits finis.

Les produits de cacao et de chocolat sont réglementés en France par le décret « Cacao-Chocolat » (transcription en droit français de la directive européenne n°2000/36/CE).

En synthèse, le chocolat est un mélange de cacao (matière sèche et beurre de cacao) de sucre et d'éventuels autres ingrédients. Le **décret définit strictement 10 catégories de produits avec leurs critères de composition** (pourcentages minima en matière sèche totale de cacao, beurre de cacao...). Pour vous aider simplement et efficacement, nous avons créé des **packages nutritionnels “clef-en-main”** pour chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc et chocolat noisettes.

Via notre offre globale, nous vous accompagnons dans toutes vos problématiques d'analyses de composition et d'étiquetage nutritionnel : profil des acides gras, allergènes, fibres, sel...

#### Risque contaminants chimiques :

Notre équipe d'experts vous accompagne pour cibler les risques les plus critiques selon **l'origine de vos ingrédients et les process d'exportation ou de stockage** :

- Mycotoxines,
- Pesticides,
- Dioxines,
- Hydrocarbures
- Aromatiques Polycycliques (HAP),
- Métaux lourds (cadmium, arsenic...)
- Huiles minérales (MOSH/MOAH)

## Sécurité Microbiologique :

Selon vos besoins et vos stratégies, nous vous proposons un **catalogue complet comprenant de nombreuses méthodes** : cultures classiques, immuno-enzymatiques, PCR ou nos dernières innovations d'identification par NGS-PCR ou de tracking de pathogènes par NGS-WSG tracking. Plus généralement, nous mettons à votre service nos compétences pour les analyses microbiologiques les plus spécifiques :

- Détection et identification des **microorganismes pathogènes** :  
Salmonella spp, Listeria monocytogenes, E. Coli STEC et toxines staphylococciques,
- Mise en évidence des **microorganismes indicateurs d'hygiène ou d'altération** comme : Entérobactéries, Staphylocoques et Bacillus cereus,
- **Évaluation de l'efficacité** des opérations de nettoyage, désinfection des surfaces,
- Etude de la **qualité microbiologique de l'air**,
- Contrôle de la **qualité microbiologique des eaux** de consommation, réseaux, et tours aéro-réfrigérantes

## Authenticité et traçabilité des ingrédients :

Le chocolat, et particulièrement le cacao bio, ainsi que certaines matières premières sont **vulnérables aux fraudes** du fait de leur **haute valeur ajoutée** et des tensions qui peuvent se présenter sur un marché de plus en plus international.

Expert reconnu en ce domaine, notre centre de compétence en intégrité des aliments, vous propose des solutions pour **contrôler l'intégrité de la matière grasse, du sucre, du taux de cacao sec dégraissé, des arômes** (vanille, huiles essentielles, etc.), des alcools (liqueurs) et pour **vérifier l'origine géographique des ingrédients**.

## Services Complémentaires :

Eurofins peut vous accompagner plus largement que l'analyse de vos produits ou ingrédients avec des prestations intellectuelles comme :

- Conseil et particulièrement la **validation d'étiquetage** au regard du règlement INCO, validation de vos étiquettes multilingues,
- **Formations à la sécurité des aliments** : formation VITAL® sur la maîtrise du risque allergènes, HACCP, fraudes alimentaires,
- **Audit** : quel que soit le type d'audit dont vous ayez besoin, nos consultants auditeurs vous accompagnent : audit de préparation aux certifications (IFS, BRC, ISO), audit de certification, audit interne ou audit de fournisseurs...

## 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)**