



COMPLEMENTS ALIMENTAIRES

Valorisation de leur qualité et efficacité



Solutions analytiques

Composition nutritionnelle
Composés actifs à surveiller
Contaminants
Authenticité des ingrédients
Sécurité microbiologique
Etude de stabilité



Que vous soyez fournisseur d'ingrédients, fabricant, distributeur ou revendeur de compléments alimentaires, Eurofins vous aide à contrôler et valoriser leur qualité et leur efficacité.

Vos enjeux qualité

Par leurs compositions spécifiques et leurs bénéfices santé, les compléments alimentaires ou les produits de nutrition spécialisée (nutrition de régime, nutrition pour sportifs, nutrition pour personnes âgées) nécessitent un **accompagnement scientifique de haut niveau**.

En effet, l'extraction et la caractérisation des vitamines, des minéraux et des nutriments, l'identification et la vérification de la concentration des composés actifs des plantes ou la détection des contaminants rendent indispensables des **équipements et une expertise analytique de pointe**.

Grâce à notre réseau international de laboratoires d'excellence, **Eurofins vous propose des solutions pour l'ensemble de vos problématiques des plus standards aux plus élaborées** pour vous accompagner dans le **développement de vos produits** et tout au long de votre **démarche qualité (contrôle de routine, plan de surveillance)**.

Nutrition / composition

La directive 2002/46/CE précise que l'étiquetage des vitamines, minéraux et des substances à but nutritionnel ou physiologique est obligatoire. Vous devez donc disposer de **résultats d'analyses les plus précis possible**, ce qui vous permet d'assurer le contrôle de votre process, une information juste au consommateur et le respect de sa santé, ou encore la maîtrise de vos coûts de fabrication. Pour ce faire, nous proposons des tests basés sur des méthodes reconnues utilisant les dernières technologies :

- ♦Chromatographie pour les **vitamines A, E, C, D, K et profil des vitamines B** ;
- ♦ICP-AAS et ICP-MS pour les **oligo-éléments** (fer, zinc, iode, sélénium, cuivre, chrome, magnésium, etc.).

Selon la formulation de vos produits et les bénéfices recherchés, nous dosons la plupart des substances à but nutritionnel ou physiologique, comme :

- ♦**Protéines, sucres et glucides complexes, matières grasses** ;
 - ♦**Molécules issues des plantes** ;
 - ♦**Fibres et prébiotiques** ;
 - ♦**Analyse fine des protéines** : caséine, protéines sériques, créatinine, le profil des acides aminés et peptides ;
- Enfin, notre expertise en biologie moléculaire nous permet la détection des **allergènes et OGM**.

Composés actifs à surveiller

Nos laboratoires dédiés bénéficient de plus de 20 ans d'expérience dans les tests d'identification botanique, les analyses de pureté des principes actifs et de leur concentration à l'aide des technologies UPLC, HPLC, GC- et LC-MS. Nous vous accompagnons ainsi dans le monitoring des **substances à surveiller** mentionnées dans l'annexe I de l'arrêté plantes du 24 juin 2014 et dans l'article 8 du règlement UE n° 1925/2006.

Risque contaminants chimiques

Selon la nature du complément et des risques associés, nos laboratoires, dont nos centres de compétence contaminants, vous aident à contrôler la présence de contaminants.

Ainsi, pour les produits à base de plantes, nous vous accompagnons pour surveiller la présence des **résidus de pesticides**, des **mycotoxines**, des **métaux lourds**, des biocontaminants (**alcaloïdes** pyrrolizidiniques, tropaniques) et des **HAP** (en cas de processus de séchage).

Pour les compléments à base d'huiles végétales ou animales, il est important de ne pas oublier les **dioxines**, **PCB** et les **phtalates**.

Pour ceux à base de lactosérum, il faut prendre en compte la présence potentielle de **résidus de médicaments vétérinaires**.

Enfin, des risques contaminants transversaux sont à apprécier : solvants résiduels liés au process, oxyde d'éthylène lié à la fumigation pour la conservation durant le transport maritime.

Intégrité et authenticité des ingrédients ou produits finis

Outre la quantification des substances actives issues des plantes, Eurofins, pionnier dans les analyses d'intégrité des aliments, vous aide dans le contrôle de l'authenticité de vos ingrédients comme celle des **huiles essentielles**, de la **chondroïtine sulfate** (détermination de son origine marine ou terrestre) ou d'ingrédients végétaux à forte valeur ajoutée tels que le **gingembre**, le **ginseng**, le **curcuma**. Enfin, sur les produits finis, nos experts peuvent doser et vérifier **l'origine de la caféine** (naturelle ou de synthèse, issue du thé, du café ou du guarana), tout comme contrôler la **naturalité de la vitamine C**, particulièrement dans les compléments à base d'acérولا.

Sécurité microbiologique

Avec notre réseau dense de laboratoires, nous vous délivrons rapidement les résultats relatifs à la **détection et à l'identification des micro-organismes pathogènes** (*Salmonella*, levures et moisissures) et à la mise en évidence de **micro-organismes indicateurs d'hygiène ou de qualité du process** (staphylocoques, etc.). Nous proposons également les méthodes de la pharmacopée.

Etudes de stabilité

Pour étudier le vieillissement de vos produits et leurs évolutions dans le temps, nos laboratoires sont équipés d'étuves dédiées pour stocker vos échantillons à température et humidité dirigées (normes ICH notamment). Nous vous accompagnons pour la mise en place de cette prestation et le suivi jusqu'à la date de durabilité minimale.

PLUS D'INFORMATIONS ?

Expert technique : ValerieArcheveque@eurofins.com | 02 72 64 21 86
Responsable commerciale : JulietteForestier@eurofins.com | 06 77 26 39 44
Conseillers commerciaux : ProduitsTransformes@eurofinsFR.com