







Vos produits chocolatés

Nos solutions analytiques globales





Analyses compositionnelles au regard du décret "Cacao/chocolat"

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, Eurofins vous propose ses packages nutritionnels "clef-en-main":

	Pack régle- men- tation Chocolat noir	régle- men- tation Chocolat au lait	régle- men- tation Chocolat blanc	régle- menta- tion Chocolat noisettes
Cacao sec	Х	х	-	х
Cacao sec dégraissé	Х	Х	-	Х
Beurre de cacao	х	-	х	-
Matière grasse totale	Х	Х	Х	Х
Acide butyrique	-	х	х	х
Sucres	х	х	х	х
Humidité et subs- tances volatiles	х	Х	Х	Х
Matière grasse laitière	-	Х	Х	Х
Matière sèche laitière	-	Х	х	х
Protéïnes de lait	-	х	х	-
Acides gras	-	-	-	х
Teneur noisette	-	-	-	х
Conclusion vs. réglementation	X	Х	х	х

Via son offre globale accréditée², Eurofins vous accompagne dans toutes vos problématiques d'analyses de composition et d'étiquetage nutritionnel : profil des acides gras, allergènes, fibres, sel...

Détection des contaminants

Eurofins vous aide à 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...)

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. Eurofins, expert reconnu en ce
domaine, vous propose des solutions
pour contrôler l'intégrité des arômes,
huiles essentielles, naturalité de la vanille, et pour vérifier l'origine géographique (de la badiane, des alcools, etc).

¹ Décret n°76-692 modifié par le décret n°2003-702 du 29/07/2003, transposition en droit français de la directive européenne n°2000/36/CE

² Portée disponible sur www.cofrac.fr

Gestion du risque microbiologique

Selon vos besoins et vos stratégies, Eurofins vous propose un catalogue complet comprenant de nombreuses méthodes : cultures classiques, immuno-enzymatiques, PCR ou notre dernière innovation par spectrométrie de masse. Plus généralement, nous mettons à votre service nos compétences pour les analyses microbiologiques les plus spécifiques :

- Détection identification microorganismes pathogènes : Listeria monocytogenes, Salmonella, 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.

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 maitrise du risque allergènes, HACCP, fraudes alimentaires,
- Audit : quel que soit le type d'audit dont vous ayez besoin, nos consultants auditeurs vous aident : audit de préparation aux certifications (IFS, BRC, ISO), audit de certification, audit interne ou audit de fournisseurs...

Les + Eurofins

- · Des conseils basés sur une parfaite maîtrise des technologies, s'appuyant sur des conseillers experts
- Un réseau unique de laboratoires accrédités en France et dans le monde
- Simplification de votre quotidien avec la plateforme Eurofins On Line (EOL) qui vous permet des échanges sécurisés de données : commande et consultation de vos résultats en un simple clic

Pour plus d'informations, contactez nous :



AgroalimentaireFR@eurofins.com



02 51 83 21 00

Vigial[®], outil de veille en sécurité alimentaire - Essai gratuit sur : www.vigial.com Vigilance Fraudes : bénéficiez des accords Eurofins/USP pour accéder à la Food Fraud Database (FFD)





