eurofins

Grandes Cultures, 1ères Transformations (farines, semoules)

Des solutions adaptées pour vous accompagner dans votre démarche Qualité

Conscient de vos problématiques, de l'évolution de la réglementation, soucieux de la qualité de vos produits, des processus d'hygiène et de la protection de vos marques, Eurofins est positionné durablement à vos côtés grâce à une offre complète et efficace d'analyses et de services adaptés.

Céréaliers, Meuniers, Opérateurs de la filière

Vigilance au quotidien vs la réglementation

- Vous assurez la qualité de vos productions ou de vos matières premières
- 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
- Vous recherchez des services rapides pour une gestion optimale de votre activité
- Vous recherchez des solutions fiables et adaptées à vos problématiques
- Vous désirez travailler avec des experts réactifs, disponibles et à votre écoute.

Vos produits sont soumis à réglementation

Le blé et la farine peuvent être contaminés par des résidus phytosanitaires, des mycotoxines, des métaux lourds (présence à relier aux origines géographiques, pratiques culturales et conditions de stockage). C'est pourquoi vos produits sont tenus de respecter les seuils réglementaires de présence.

Pour les céréales : les teneurs maximales autorisées sont fixées par le Règlement CE N°1881/2006 et N°396/2006.

Pour vos farines : les teneurs autorisées sont indiquées dans le Règlement CE N°1881/2006, N°396/2005, la Directive 2002/32, la Recommandation 2006/576/CE et en ce qui concerne leur étiquetage pour les particuliers par le règlement INCO ou Règlement UE 1169/2011.

Nos engagements

Expertise large

- Un portefeuille complet de prestations pour vous accompagner

Service personnalisé

- Des délais courts et une grande flexibilité
- La gestion de vos commandes et de vos résultats directement en ligne via notre plateforme Eurofins On Line (EOL)
- Des solutions logistiques adaptées sur demande

Exigence Qualité

- Suivi et application des normes
- Accréditations à large périmètre et à portée flexible

Innovation continue

- Partenaire du projet Agrifood (approche non-ciblée des fraudes alimentaires et des contaminations)
- Projets R&D généraux et à façons
- Agrément Crédit Impôt Recherche

Résidus de pesticides

Herbicides, insecticides, fongicides, anti-germinatifs et régulateurs de croissance… La diversité des produits phytosanitaires utilisés dans les grandes cultures ainsi que leur présence fortuite dans vos produits sont une de de vos préoccupations majeures.

La qualité de vos productions ou de vos matières premières est essentielle tant pour la santé du consommateur final que pour la bonne image de votre marque. Par ailleurs, l'usage optimisé de ces pesticides permet de préserver l'environnement. Pour ces raisons, l'Union Européenne impose des Limites Maximales de Résidus phytosanitaires (LMR).

Les mots de l'expert Eurofins

« Le laboratoire dédié aux pesticides à Nantes a beaucoup investi pour répondre à ces exigences et intégrer vos contraintes avec un maximum de réactivité et d'efficacité. Grâce aux méthodes accréditées [1] et performantes GC/LC [2], nous livrons des résultats précis, avec les limites de quantification les plus strictes (cf. principaux référentiels qualité du secteur) et en seulement 48h après réception des échantillons au laboratoire.
Si vous avez des questions, vous pouvez joindre directement nos spécialistes.»

Jérôme Ginet
Directeur du laboratoire Eurofins Contaminants

[1] Portée disponible sur Cofrac.fr
[2] GC - LC : Chromatographie en phase Gazeuse/Liquide

Packs dédiés Céréales & Farines:

Pack Bronze[1]

- Screening de 220 molécules couvrant les 4 insecticides[2] de stockage les plus fréquents
- Analyses par Chromatographie Gazeuse (GC)

Pack Silver[1]

- Pack bronze + Piperonil ButOxide (BPO)[3]
- Analyses par Chromatographie Gazeuse (GC) et Liquide (LC)

Pack Premium[1]

- Screening optimal de 550 molécules[4]
- Tous les pesticides majeurs sont recherchés : insecticides, fongicides, herbicides, régulateurs de croissance…
- Pack idéal pour contrôler vos produits d'import
- Analyses par GC/LC

Pour chacun de ces packs, vous avez l'assurance de :

- Détection, quantification des résidus comparée aux seuils réglementaires (LMR)
- Analyses accréditées[5], réalisées dans notre laboratoire Contaminants de Nantes
- Résultats en 48h à réception de vos échantillons au laboratoire
- Ajout possible d'analyses complémentaires monorésidus (Chlormequat par exemple)
- Conseils et alertes personnalisés en cas de non-conformité.

[1] Hors oléoprotéagineux
[2] Pirimiphos méthyl, Deltaméthrine, Chlorpyriphos méthyl, Cyperméthrine
[3] Synergisant
[4] Répondant aux exigences des principaux référentiels qualité du secteur
[5] Portée disponible sur cofrac.fr

Mycotoxines

Le règlement CE 1881/2006 impose des limites maximales pour ces contaminants qui peuvent se trouver dans tous les aliments comme les produits issus des grandes cultures et les farines.

L'ingestion de ces substances toxiques, issues de moisissures, peut avoir des effets dangereux à certains seuils : irritations, perturbations hormonales, défaillances rénales et hépatiques.

La solution Eurofins :

Les analyses sur ces matrices permettent de détecter et quantifier les mycotoxines suivantes :

- Aflatoxines B1, B2, G1 et G2
- Ochratoxine A (OTA)
- Deoxynivalenaol (DON)
- Zearalenone (ZEA)
- ToxinesT-2 et HT-2
- Fumonisines B1 et B2

Autres contaminants : métaux lourds

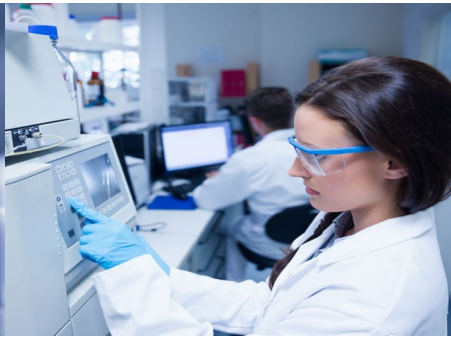
Des seuils sont déterminés et la DGCCRF met en oeuvre un plan de surveillance annuel de contamination des denrées alimentaires d'origine végétale.

Ces métaux se retrouvent naturellement dans les sols et la croûte terrestre. Les activités minières, industrielles ou agricoles peuvent influencer aussi leurs teneurs dans les sols cultivés.

La solution Eurofins

Détection et quantification sous accréditation :

- Arsenic
- Plomb
- Cadmium, Mercure
- Autres : Cuivre...



Les mots de l'expert Eurofins

« Il peut être compliqué de s'y retrouver dans la réglementation avec les différentes directives, les différents contaminants à surveiller. C'est pourquoi, chez Eurofins, nous mettons tout en œuvre pour vous accompagner le plus efficacement et simplement possible dans votre démarche Qualité et optimisation de vos plans de contrôle.»

Dr. Kader Fatmi
Responsable Commercial Agriculture

Etiquetage

Sa précision permet de donner une information claire et fiable à vos clients professionnels ou particuliers. Outre les exigences réglementaires, c'est aussi un moyen de vous démarquer de vos concurrents.

Profils nutritionnels et compositions

Eurofins vous accompagne sur les critères comme humidité, matière grasse, protéines, cendres, glucides, profil de sucres, profils des acides gras, cholestérol, stérols, fibres alimentaires (sucres simples et complexes), vitamines, acides aminés, minéraux…
Eurofins dispose d'un réseau de consultants experts en validation des étiquetages (mentions obligatoires, informations nutritionnelles, allégations).

Allergènes

La Directive 2007/68 définit une liste d'ingrédients allergènes potentiels à mentionner obligatoirement même s'ils sont présents en très faible quantité. Il existe un règlement qui définit des seuils pour les produits déclarés « sans gluten » (22 ppm) ou « à faible teneur en gluten » (100 ppm). Pour gérer les contaminations directes ou croisées, Eurofins propose :

- Des analyses accréditées de contrôle des produits
- Des audits pour mettre en place des plans de contrôle adaptés à vos processus
- Des kits pour le prélèvement des solutions de rinçage et des écouvillons pour des prélèvements de surface.

Grandes cultures, agroenvironnement

Sensibles à de nombreux pathogènes, les cultures nécessitent une surveillance accrue pour garantir une qualité sanitaire irréprochable tout au long de leur croissance. Selon votre mode de production, le contrôle préventif permet d'anticiper les éventuels problèmes culturaux.

Dans le cadre des analyses officielles ou dans celui de vos plans de contrôle, Eurofins vous soutient dans ce monitoring de vos cultures :

- Contrôle des supports (mycologie, bactériologie, virologie…)
- Diagnostic végétal
- Analyse de sol (pH, conductivité, humidité…)
- Analyse des eaux, solutions nutritives et minérales
- Analyse des tissus des plantes
- Analyse des composts, amendements organiques

Qualité des farines

Parce que vos farines doivent répondre à certains critères pour les industries boulangère, biscuitière et pâtissière, Eurofins propose des analyses complètes en :

- Rhéologie
- Analyses spécifiques de la panification

OGM

Par rapport à d'éventuelles problématiques OGM dans les blé d'importation, Eurofins vous accompagne pour cribler, détecter et quantifier les différents OGM.

Les mots de l'expert Eurofins

« Pour vous faire gagner plus de temps et simplifier votre quotidien, nous proposons systématiquement notre plateforme en ligne Eurofins On Line (EOL) pour passer commande et consulter les résultats en un seul clic»

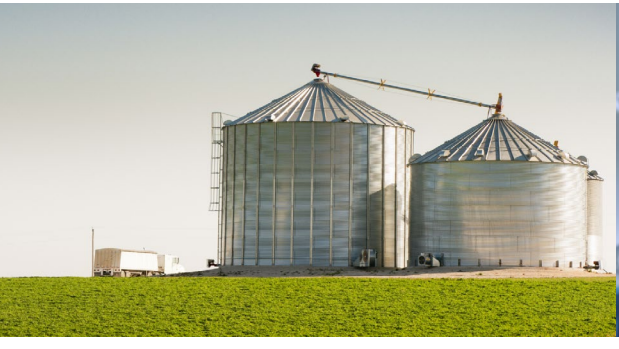
Thomas Tourbier
Responsable Commercial Meunerie

Microbiologie

Les pathogènes peuvent avoir des conséquences sur le bien-être et la santé des consommateurs

Le niveau de contamination microbienne des farines est principalement déterminé par celui du blé. 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 (avec la présence d'humidité, d'insectes, de rongeurs ou d'oiseaux).

Au cours du process de meunerie, les sources de contamination potentielle peuvent être les foyers d'infection localisés dans les circuits (pieds d'élévateurs, tuyauteries, zones de stagnation de produit humide), la présence d'insectes, de rongeurs ou d'oiseaux dans les locaux, les contaminations d'origine humaine (hygiène des opérateurs et gestion des gâchis).



La solution Eurofins

Détection et quantification des bactéries pathogènes :

- E. Coli
- ASR
- Staphylocoques
- Salmonelles
- Autres micro-organismes : Flore totale, ASR...

Eurofins vous accompagne aussi avec ses nombreuses prestations de services

Conseils, formations et dégustations panelistes

- Conseils sur l'approche analytique optimisée et appropriée à vos produits, leur origine géographique et vos besoins spécifiques
- Accompagnement dans la mise en place de vos plans de contrôle et/ou votre démarche HACCP
- Audits de vos sites de productions ou ceux de vos fournisseurs
- Formation de vos collaborateurs aux questions liées à l'hygiène et à la qualité
- Organisation de panels dégustation (experts et consommateurs)

Les mots de l'expert Eurofins

Nous disposons d'un réseau d'auditeurs qualifiés par secteurs et catégories de produits à votre disposition pour les audits de vos fournisseurs, la validation de vos étiquetages sans oublier la formation de vos collaborateurs.

Fabrice Marcel
Directeur Technique Eurofins Consulting

Eurofins Certification

Organisme accrédité qui propose des certifications IFS Food, BRC Food, ISO 22000, ISO 9001. Il offre aussi des certifications non OGM des chaines d'approvisionnement avec le référentiel IP (identité préservée), disponible sur demande.

NON - GMO Complete Eurofins certification
Identity Preserved
Product of a supply chain certified against Eurofins IP Standard

Des questions ?

Notre service client est à votre écoute

02 51 83 43 40
AgroalimentaireFR@eurofins.com

© Eurofins Food France - Juin 2016

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire
Essai gratuit sur : www.vigial.com

eurofins

9, rue Pierre Adolphe Bobierre
44300 Nantes - France
www.eurofins.fr