Allergènes et intolérances alimentaires

Maîtrisez ces différents risques par des analyses fiables

Contexte

Selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), la prévalence des allergies alimentaires est estimée à 1-3 % chez l'adulte et à 4-6 % chez l'enfant[1]. Sont aussi observées, outre ces pathologies, des intolérances alimentaires, comme l'intolérance au gluten ou au lactose.

De ce fait, les autorités considèrent ces dangers comme une **réelle préoccupation de santé publique**. Une attention particulière est aussi demandée sur les **risques liés aux contaminations accidentelles possibles en cours de fabrication**. De plus, les tendances de consommation actuelles montrent une forte demande pour le sans gluten et le sans lactose notamment.

L'approche globale d'Eurofins

Eurofins vous aide dans la validation de la composition de vos produits, dans l'étiquetage avec mentions des allergènes directs et indirects[2], ainsi que dans la maîtrise des contaminations fortuites pour éviter ainsi que vos responsabilités soient engagées.

L'offre globale Eurofins comprend :

- Un **portefeuille complet de tests** permettant de répondre à l'ensemble des problématiques avec utilisation de plusieurs méthodes immunologiques (ELISA), PCR et LC-MS/MS ;
- Des **prestations de conseil et de validation de méthodes sur-mesure pour des matrices spécifiques** ;
- Des méthodes **accréditées**[3] et **adaptées** au contrôle du nettoyage des chaînes de production et des citernes de transport (fourniture de kits pour les prélèvements) ;
- Des modules de **formation** au diagnostic et à la maîtrise des risques liés aux allergènes et une **reconnaissance par Allergen bureau pour dispenser des formations VITAL Online**, référence internationale en matière d'allergènes, avec utilisation du concept et de l'outil VITAL® online ;
- Des conduites d'audits de conformité à la norme "sans gluten", référencés par l'AFDIAG ;
- Des analyses **fiables et validées** avec maîtrise du risque de faux-négatifs.

[1] Note d'information OMS N°3/2006 ; [2] Règlement (UE) 1169/2011 «INCO» ; [3] Portée disponible sur cofrac.fr

Les allergènes concernés

La Directive 2007/68/CE définit la **liste d'ingrédients allergènes* potentiels à mentionner dans l'étiquetage** :

- Céréales
- Crustacés
- Oeufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Lupin
- Mollusques

*sont concernés tous ces ingrédients ainsi que les produits "contenant" ou "à base de"

Les + Eurofins

- Des conseils basés sur une parfaite **maîtrise des technologies**, s'appuyant sur des **conseillers experts** impliqués dans la rédaction des normes internationales
- **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**
- **Eurofins, seul organisme habilité en France à dispenser des formations labélisées VITAL®**

Pour plus d'informations, contactez-nous :

AgroalimentaireFr@eurofins.com

02 51 83 21 00

© Eurofins Food France - 0517

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire

Essai gratuit sur : www.vigial.com

Eurofins Division Alimentaire France
9, rue Pierre Adolphe Bobierre
44323 Nantes CEDEX 3

www.eurofins.fr
AgroalimentaireFr@eurofins.com

eurofins