

CONTRÔLE
MICROBIOLOGIQUE

ÉTUDE DE
VIEILLISSEMENT

VALIDATION DES
DLC/DLUO

CHALLENGE TEST

VALIDATION DE
PROCESS

TESTS DE STABILITÉ

RECHERCHE DES
CONTAMINANTS

COMPOSITION
CHIMIQUE D'UN
PRODUIT

ÉTIQUETAGE
NUTRITIONNEL

HISTOLOGIE

OGM

ALLERGÈNES

CONTRÔLE DES ALIMENTS

Présentation

Nous proposons une large gamme d'analyses pour le contrôle de la qualité de vos produits alimentaires en complément de nos prestations de conseil. Qu'il s'agisse d'analyses microbiologiques, d'analyses compositionnelles ou nutritionnelles, d'analyses pour la recherche de contaminants, la société AQCF et son réseau d'experts mettent à votre disposition leurs compétences pour vérifier la conformité de vos produits.

Les analyses microbiologiques

La société AQCF effectue sur la demande de ses clients des contrôles de routine visant à rechercher les germes pathogènes responsables d'intoxications alimentaires (*Listeria*, *Salmonelle*, *Escherichia coli*, *Shigella*, ...) et les flores indicatrices de contamination.

Ces recherches permettent de mettre en évidence les défauts de process de fabrication, des anomalies sur les matières premières, ou encore le manque d'hygiène du personnel, du matériel ou des locaux.

Les germes recherchés sont fixés réglementairement. La fréquence d'analyses est définie avec chaque professionnel en fonction de son activité et de ses besoins.

Les analyses physico-chimiques

Nous mettons aussi aux services des professionnels nos compétences en matière de contrôle physico-chimique : Analyse compositionnelle, recherche des contaminants,

En fonction de votre demande, nous vous proposons la meilleure prestation analytique répondant à votre besoin.

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims, Rouen,
Troyes, Chartres.

SARL AQCF
Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.
Retrouvez nous sur www.aqcf.eu