

OBJECTIFS

Constituer un dossier de détermination de la durée de vie microbiologique de vos aliments.

CLIENTÈLE

Métiers de bouche, TPE/TPI, PME/PMI, industries agroalimentaires, restauration collective et commerciale.

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

DÉTERMINATION DE LA DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

Présentation

La réglementation stipule que le professionnel doit définir des dates limites de consommation de ses produits périssables. Il est tenu de valider et vérifier la durée de vie microbiologique de ses produits.

Pour cela, notre société travaille sur l'historique des analyses effectuées dans votre établissement et sur les études que nous avons réalisées auparavant chez d'autres professionnels pour estimer le temps de conservation de votre produit dans des conditions définies.

Les études de vieillissement que nous réaliseront ensuite nous serviront à déterminer la Durée de Vie Microbiologique (DVM) de votre produit. Cette durée servira à déterminer la Date Limite de Consommation (DLC) de votre produit.

Pourquoi ?

- ✓ Pour un nouveau produit ou une première détermination de durée de vie,
- ✓ Pour valider un procédé de fabrication,
- ✓ Pour valider un procédé de conservation,
- ✓ Pour vérifier la DLC appliquée à un produit.

Nos atouts

- ✓ La rédaction du protocole de l'étude et du plan d'échantillonnage,
- ✓ Nos experts en microbiologie alimentaire vous conseilleront sur les dates limite à envisager en fonction de vos produits et de vos procédés.
- ✓ Les analyses sont traitées dans notre laboratoire,
- ✓ Les résultats sont interprétés et rendu sous la forme d'un rapport.

