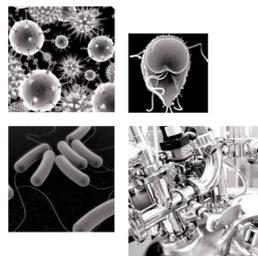


DÉTERMINER LA DURÉE DE VIE DES ALIMENTS



ACTALIA met à votre disposition une expertise et des outils pour vous aider à déterminer et valider la durée de vie des aliments.

■ CONTEXTE

- La détermination de la durée de vie d'un aliment est de la responsabilité du conditionneur. Cette durée de vie doit permettre de maintenir les qualités organoleptiques du produit tout en assurant sa qualité microbiologique (sécurité et salubrité). Des recommandations* existent en vue d'aider les professionnels,
- Différents outils sont disponibles : caractérisation physico-chimique de l'aliment, test de vieillissement, test de croissance, microbiologie prévisionnelle. ACTALIA met à votre disposition une expertise pour utiliser ces outils de façon complémentaire et pertinente en fonction de votre produit et de vos besoins.

■ OBJECTIFS

- Déterminer, valider la durée de vie microbiologique et organoleptique de nouveaux produits ou de produits déjà mis sur le marché,
- Répondre aux exigences du paquet hygiène (respect des critères microbiologiques) et aux référentiels qualité (IFS, BRC, ISO 22000),
- Optimiser les procédés et la formulation pour la maîtrise du risque microbiologique (flores pathogènes et d'altération).

■ PUBLIC CONCERNÉ

- Toutes les filières agroalimentaires.

* Fascicule Afnor FD 01 014 (mai 2009) Recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments.

* Note de service DGAL /SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 Durée de vie microbiologique des aliments.



■ CONTENU

Phase 1 : caractérisation du produit (nouveau ou existant) et du procédé

- recueil d'informations sur le plan de maîtrise sanitaire,
- recueil d'informations sur les caractéristiques matières premières et produit fini (formulation, pH, aw, conservateurs, température de conservation...),
- analyse du procédé,
- usage prévu du produit par les clients et consommateurs,
- recueil d'informations sur les contaminations microbiennes de la matière première au produit fini (dangers retenus ; historique d'analyses de l'entreprise),
- formalisation de la méthodologie à mettre en œuvre et estimation des coûts.

Phase 2 : détermination/validation de la durée de vie

- mise en œuvre de la méthodologie définie et des outils adaptés (tests de vieillissement, tests de croissance et/ou microbiologie prévisionnelle, appréciation organoleptique),
- exploitation et interprétation des données ; confrontation aux données « historiques » de l'entreprise.

Phase 3 (optionnelle) : qualification et/ou optimisation des procédés (cartographie thermique, VP, VS...) et/ou de la formulation.

■ SPÉCIFICITÉS ACTALIA

> Des experts en microbiologie et en management de la qualité avec l'appui scientifique et technique en interne couvrant différents domaines :

- microbiologie prévisionnelle (centre expert Sym'Previus),
- co-animation du Réseau Mixte Technologique « Expertise pour la détermination de la durée de vie des aliments »,
- évaluation sensorielle,
- technologie (impact des procédés et optimisation),
- laboratoires accrédités COFRAC (accréditation n° I-1026 portée disponible sur www.cofrac.fr).

■ MODALITÉS PRATIQUES

Etablissement d'une proposition sur mesure et d'un contrat de confidentialité

- Phase 1 : 0,5 à 1 jour (étude de documents et synthèse),
- Phase 2 : 1 à 4 jours + coût analytique (variable selon les besoins),
- Phase 3 : à définir selon les besoins.

Catherine Denis
c.denis@actalia.eu

Boulevard du 13 juin 1944
14310 VILLERS BOCAGE
Tél : 02.31.25.43.00
Fax : 02.31.77.49.43
www.actalia.eu

