

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.

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



Tel : 03.44.52.15.46



info@aqcf.eu