

ETUDE DE VIEILLISSEMENT VALIDATION DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE



L'article R112-22 du code de la consommation précise que l'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter, sous la seule responsabilité du conditionneur, une date limite de consommation. Cependant, en l'absence d'études de durée de vie dûment documentées et réalisées par un laboratoire reconnu, cette date limite de consommation ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication (J+3).

Ces études sont donc un prérequis indispensable au lancement d'un nouveau procédé (conditionnement sous-vide, cuisson basse température, ...) ou à l'obtention d'un agrément sanitaire.

Déterminer la Date Limite de Consommation (DLC) de vos produits.

ETABLISSEMENT CONCERNÉS

- Tous les établissements du secteur alimentaire.

ORGANISATION

- L'organisation est définie selon les attentes du client.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Répondre à la législation en vigueur.
- Disposer de preuves pour présentation aux services officiels.
- Garantir la sécurité du consommateur.

DOCUMENTS

- Rapports d'analyses
- Dossier reprenant le protocole de l'étude de validation et l'interprétation des résultats.

DEVIS GRATUIT

Quand réaliser ces études ?

- Avant le lancement d'un nouveau produit.
- En cas de changement dans le mode opératoire (*procédé de fabrication ou condition de conservation*).
- Annuellement, pour vérifier la maîtrise du procédé.

Déroulement :

Estimation de la durée de vie du produit :

- Recherche bibliographique.
- Connaissance du produit / historique des analyses.
- Usage de la profession / Pratiques des concurrents.
- Réalisation d'analyses microbiologiques préalables.

Choix des échantillons :

- Les échantillons doivent être issus d'une fabrication qui s'est déroulée dans les conditions représentatives de la réalité des fabrications (*procédés, temps d'attentes, ...*).
- Les analyses doivent être réalisées sur un minimum de 5 échantillons à la durée de vie envisagée.
- Des analyses supplémentaires peuvent également être réalisées à des dates intermédiaires.

Collecte des échantillons :

- Prise de rendez-vous avec le responsable de l'établissement.
- Prélèvement et collecte des échantillons de manière aseptique.
- Transport des échantillons sous température dirigée jusqu'au laboratoire.

Durée de conservation des échantillons et rupture de la chaîne du froid :

- Afin de tenir compte des périodes de rupture de la chaîne du froid durant le transport, chez le distributeur ou chez l'utilisateur final (*consommateur, restaurateurs, ...*), le laboratoire réalise un passage des échantillons à +8°C à 1/3 ou 2/3 de la durée de vie, selon votre activité (*Vente à des particuliers ou à des professionnels*).
- Un passage de 2H00 à +20°C pour simuler l'acte d'achat peut également être réalisé par le laboratoire.

Mise en analyse :

- Recherche des germes pathogènes, dits "**Critères de sécurité**".
- Recherche des germes indicateurs, dits "**Critères d'hygiène des procédés**".

Transmission des résultats :

- Transmission des résultats dans les délais les plus brefs après l'obtention de l'ensemble des résultats.
- Transmission de l'ensemble des rapports d'analyses.
- **Transmission d'un dossier décrivant le protocole de l'étude et l'interprétation des résultats.**

Pourquoi des analyses ?

- **pour être en conformité avec la réglementation :**
La mention d'une date de durabilité est obligatoire dans l'étiquetage d'un produit, sauf cas particulier (alcool, vinaigre, sel, sucre, ...).
- **pour déterminer la durée de vie microbiologique des produits :**
Afin de limiter les pertes et garantir la sécurité du consommateur.
- **pour vérifier et valider la bonne maîtrise du procédé de fabrication.**

Nos engagements :

- **La réalisation des analyses uniquement dans un laboratoire partenaire accrédité COFRAC pour le programme 59 "Microbiologie des aliments".**
- **Le respect des protocoles préconisés par la norme AFNOR NF V 01-003 de Juin 2010.**
- **Le suivi et l'explication des résultats.**
- **La confidentialité des résultats.**
- **La remise d'un rapport complet.**