



Prévention contre les allergènes indésirables

La présence d'allergènes non déclarés dans nos aliments est souvent liée à une **contamination croisée**. Ceci peut notamment être dû à un nettoyage insuffisant d'une citerne ou d'une benne, suite au transport d'un produit contenant des substances allergisantes.

Pour prévenir ce risque, des analyses sont généralement réalisées sur les eaux de rinçage, ou des écouillons de surface en provenance de ces citernes.

Dispositions réglementaires

En vertu de la législation européenne (annexe IIIa de la directive 2000/13/CE, applicable jusqu'au 13 décembre 2014 et règlement 1169/2011 « INCO », applicable à compter de cette date), 14 substances ou produits exigent un étiquetage d'allergène spécifique :

- **Céréales** contenant du gluten et produits dérivés
- **Crustacés** et produits dérivés
- **Œufs** et produits dérivés
- **Poisson** et produits dérivés
- **Arachides** et produits dérivés
- **Soja** et produits dérivés
- **Lait** et produits dérivés (dont le lactose)
- **Fruits à coques** (noix, amandes, noisettes...) et produits dérivés
- **Céleri** et produits dérivés
- **Moutarde** et produits dérivés
- **Graines** de sésame et produits dérivés
- **Dioxyde de soufre et sulfites**
- **Lupin** et produits dérivés
- **Mollusques** et produits dérivés

Ces dispositions s'appliquent tant aux produits bruts ou à base d'ingrédients allergènes que transformés en huile, farines, poudres, produits finis, etc.

L'offre Eurofins

Les laboratoires Eurofins, leader sur le marché des analyses alimentaires, travaillent sous **charte qualité ISO1702**. Ils réalisent des analyses qui vous permettent de valider et de contrôler la qualité de vos nettoyages, et de **valoriser votre savoir-faire auprès de vos clients et prospects de l'agroalimentaire**.

Les laboratoires Eurofins ont évalué et validé différentes méthodes d'analyse pour des produits variés et proposent une gamme complète de tests permettant de répondre à l'ensemble des problématiques avec **une fiabilité et une précision maximales, selon les méthodologies les mieux appropriées dans chaque cas** (méthodes immunologiques (ELISA), PCR, LC-MS/MS et physico-chimiques).

Des experts vous conseillent et vous fournissent tout **l'appui scientifique et réglementaire** nécessaire pour répondre dans les meilleurs délais à vos questions analytiques et à celles de vos clients, donneurs d'ordre de transports.

Pour la mise en œuvre du contrôle du nettoyage de vos camions, citernes et bennes, les laboratoires vous offrent le matériel pour le prélèvement des solutions de rinçage et des écouillons pour des prélèvements de surface sous réserve de la commande des analyses allergènes.

Le matériel de prélèvement Eurofins (écouvillons et flacons) sont fournis avec une notice claire et simple d'utilisation afin de renvoyer les échantillons au laboratoire dans les meilleures conditions.

Un processus clair

1. Votre conseiller Eurofins valide avec vous les analyses appropriées à vos besoins de contrôle.
2. Après acceptation du devis Eurofins, il suffit de demander au Service Client, selon le rythme qui vous convient, le matériel de prélèvement (écouvillons et flacons) dont vous avez besoin.
3. Vous recevez le matériel de prélèvement sous quelques jours
4. Vous effectuez le prélèvement avec notre matériel, selon un protocole fourni, et renvoyez les kits au laboratoire, accompagnés de votre commande analytique
5. L'analyse allergène est réalisée dans nos laboratoires et le certificat vous est envoyé



Les + Eurofins

Des conseils basés sur une parfaite **maîtrise des technologies**, s'appuyant sur des **conseillers experts** impliqués dans la rédaction des normes internationales ;

Des **méthodes accréditées** (portées disponibles sur www.cofrac.fr) **et adaptées au contrôle du nettoyage** (premier laboratoire en France accrédité pour l'analyse du gluten et des protéines de lait sur solutions de rinçage).

Votre Contact

Jean-Baptiste Tailliez
Responsable Filière Transporteurs
@ : JeanBaptisteTailliez@eurofins.com
Tél : 06 86 48 21 45