

# Solutions Challenge Test



Listeria, Salmonelle, crise alimentaire...

**Maîtrisez vos risques microbiologiques**



## Solutions Challenge Test

Le Challenge Test est un protocole microbiologique dont l'objectif est de déterminer si votre produit est susceptible de permettre ou non le développement d'une bactérie pathogène, telle que *Listeria monocytogenes* ou *Salmonella*. Il s'applique aussi à d'autres micro-organismes responsables d'altération : bactéries, levures ou moisissures. Le Challenge Test consiste donc à contaminer volontairement une denrée alimentaire par un microorganisme cible, dans des conditions bien définies, et d'en quantifier l'évolution dans le temps.



- Puis-je mettre mes produits sur le marché ?
- Ma DLC est-elle fiable, même en cas de contamination ?
- Dois-je rappeler mes produits en cas de détection de *Listeria* ?
- Comment perfectionner ma recette et optimiser ma sécurité ?

Autant de questions auxquelles peuvent répondre **les Solutions Challenge Test**, qui **s'adaptent à vos besoins** d'industriels en recherche **d'outils de décision fiables et précis**.

Nos tests vous permettent par ailleurs de **répondre aux exigences de la réglementation** et **respectent ainsi strictement les textes en vigueur** (Norme NF V01-009, Guide Technique Européen).

## Découvrez nos Solutions !

# Potentiel de croissance 009

## MAÎTRISEZ LA LIBÉRATION DE VOS PRODUITS EN TOUTE SÉCURITÉ

*Le test **Potentiel de Croissance 009** vous permet de **définir le niveau de contamination maximal toléré en fin de fabrication** compte tenu de la valeur à ne pas dépasser en fin de vie du produit, et de **valider ainsi sa mise sur le marché** ainsi que votre **DLC**.*

Il consiste à contaminer volontairement des denrées alimentaires avec une concentration connue de microorganisme, pathogène ou non, et d'en regarder l'évolution **en fin de durée de vie**, dans vos conditions de conservation.

Ce test **répond strictement à la norme en vigueur NF V01-009**, et respecte donc les critères essentiels que sont :

- le **nombre de souches** (au minimum 2 différentes)
- le **nombre de lots et de répétitions** (entre 1 et 3 selon votre produit)
- le **suivi des paramètres intrinsèques** (pH, aw, conservateurs) et extrinsèques du produit (conditionnement)

Nous prêtons par ailleurs une attention particulière aux **méthodes d'inoculation**, (en surface, dans la masse...) et à l'**adaptation des souches** (acclimatation graduelle des souches afin de simuler au mieux les conditions rencontrées dans le process).

Nos **protocoles** sont bien sûr **adaptés** aux différentes bactéries cibles, mais aussi au type de produit que vous nous confiez, ainsi qu'à vos conditions de stockage.

Enfin, nous vous livrons des résultats exploités dans un **rapport rédigé et validé par un expert Eurofins, répondant aux exigences normatives** et reprenant notamment les conditions du test, les types de souches utilisées, les produits testés, les résultats et conclusions.

## Vous êtes Responsable Qualité ou Responsable R&D ?

Le test Potentiel de Croissance 009 vous permet de :

- Définir le critère libérateur en début de vie afin de :
  - **mettre vos produits sur le marché en toute tranquillité**
  - **réduire vos coûts de non-qualité** (éviter la destruction ou dévalorisation inutile de produits)
- Définir si vos produits permettent ou non le **développement de bactéries pathogènes** et **valider votre recette et votre DLC** en vous assurant que ce risque est maîtrisé
- Confirmer que les critères admissibles en fin de DLC définis par la réglementation seront respectés, et **satisfaire** ainsi **aux exigences des services officiels**
- **Optimiser votre démarche HACPP** en déterminant précisément votre seuil critique en fin de fabrication
- **Rassurer vos clients** sur la fiabilité, la qualité et la sécurité de vos produits



**Eurofins va + loin**  
et vous propose...

*La simulation de  
microbiologie prévisionnelle  
Sym'Previous®, en amont,  
qui vous aide à déterminer  
votre besoin de faire un test  
Potentiel de Croissance 009.*

Pour en savoir plus,  
rendez-vous page 9

## MAÎTRISEZ LA SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE DE VOS PRODUITS TOUT AU LONG DE LEUR DURÉE DE VIE

*Le test **Evolution Max** permet de savoir comment va évoluer votre produit tout au long de sa durée de vie (du processus de fabrication jusqu'au consommateur final), en tenant compte de la variabilité des paramètres intrinsèques et extrinsèques de vos produits.*

Il consiste à contaminer volontairement une denrée alimentaire avec une concentration connue de microorganismes pathogènes et d'en **relever régulièrement** (minimum 10 dates) l'évolution.

Il vous permet donc :

- en amont, d'**exploiter** au mieux les **autocontrôles** réalisés sur vos chaînes de fabrication
- en aval, de disposer de **données fiables** permettant de lever les risques en cas d'alerte produit

Le test **Evolution Max** respecte le **Guide Technique Européen** (GTE), publié par l'ensemble des laboratoires de référence communautaire européens et se fait obligatoirement avec des souches utilisées séparément (les cocktails de souches sont interdits) sur 1 ou 3 lots selon votre produit.

Les paramètres physico-chimiques, essentiels pour l'exploitation des résultats, sont aussi suivis. Ce test **est dédié à *Listeria monocytogenes***, à votre type de produit, ainsi qu'à vos conditions de stockage.

Nous prêtons par ailleurs une attention particulière aux **méthodes d'inoculation**, (en surface, dans la masse...) et à la **préparation des souches**.

Selon vos besoins, nous pouvons aussi **adapter le test Evolution Max** à d'autres germes pathogènes (*Salmonelle*, *E Coli*, *Staphylocoque*).

Enfin, nous vous livrons un **rapport rédigé et validé par un expert Eurofins**, **répondant à la réglementation** et reprenant les conditions du test, les types de souches utilisées, les produits testés, les résultats et les conclusions.

## Vous êtes Responsable R&D, Responsable Marketing ou Responsable Qualité ?

Le test **Evolution Max** vous permet de :

- **Déterminer votre DLC** vis-à-vis des micro-organismes ciblés et répondre ainsi aux exigences du règlement CE 2073/2005
- **Décider du maintien ou retrait de vos produits en cas de présence de germes et éviter les frais** de retrait inutiles. En effet, à la différence d'un test classique de DLC qui teste votre produit sans savoir si une contamination est réellement présente, le test Evolution Max permet de **garantir que votre produit est fiable dans le temps, même si une présence de germes est détectée**
- **Rassurer vos clients**
- Utiliser les modèles de **microbiologie prévisionnelle** pour :

### **Optimiser la formulation :**

- accélérer la mise sur le marché de vos produits
- améliorer leur qualité et sécurité
- garantir la meilleure durée de vie microbiologique

**Optimiser votre procédé de fabrication** en mesurant l'impact des étapes d'un procédé sur le comportement microbien

### **Renforcer votre HACCP :**

- en identifiant les dangers étape par étape
- en définissant vos points critiques
- en optimisant votre plan de contrôle en conséquence



**Eurofins va + loin**  
et vous propose...

*La simulation de microbiologie prévisionnelle Sym'Previus®, par rapport aux résultats de votre test Evolution Max, en faisant varier des paramètres temps, température, paramètres chimiques (pH, aw, Acidité).*

Pour en savoir plus,  
rendez-vous page 9



# Eurofins va + loin et vous propose...

## *Démarches ANSES*

Vous devez déposer un dossier auprès de l'ANSES afin de prolonger votre DLC et bénéficier ainsi d'un avantage marketing auprès de vos clients ?

Afin de vous aider à gagner du temps et mettre toutes les chances de votre côté, nos experts peuvent vous assister sur :

- La rédaction de votre rapport ANSES, suivant les critères imposés
- Si nécessaire, la soutenance, avec vous, de votre dossier auprès de l'ANSES

Nous adaptons alors notre Solution Challenge Test (Potentiel de Croissance 009 ou Evolution Max) aux critères de l'ANSES :

- Protocole spécifique : 6 à 7 souches au lieu de 2
- Dates complémentaires d'analyse
- Autres exigences particulières de l'ANSES





## *Microbiologie prévisionnelle avec Sym'Previus®*

La microbiologie prévisionnelle est un outil fiable et rapide qui vous aide dans vos décisions de formulation et vous garantit une optimisation de la sécurité alimentaire.

### **La Simulation Sym'Previus® par Eurofins**

Reconnu par la réglementation Française et Européenne depuis 2005, et utilisé par de nombreux industriels, le logiciel Sym'Previus® vous fournit des analyses très fines grâce à sa base de données complète.

Vous pouvez ainsi faire varier les paramètres physico-chimiques de votre recette et déterminer quelle formulation garantit la meilleure qualité/sécurité, ainsi que la DLC optimale. Basés sur un modèle mathématique plus robuste que les modèles anglo-saxons habituellement utilisés, les résultats sont ensuite interprétés par un expert Eurofins et vous sont livrés sous forme de rapport.

***Pour plus d'informations sur ces prestations,***  
n'hésitez pas à en parler avec votre interlocuteur commercial Eurofins



## Eurofins Laboratoire Centre : votre partenaire Qualité

Eurofins, pionnier depuis toujours sur les Challenge Tests, met toute son **expertise et son savoir-faire** à votre service, afin de vous **assurer de la sécurité et de la qualité** de vos produits.

Tout au long de l'année, votre **interlocuteur privilégié** d'Eurofins Laboratoire Centre, **laboratoire accrédité**, vous accompagne dans la maîtrise de vos risques microbiologiques et vous apporte les réponses en cas de contamination ou de crise.



NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE !

## Vous souhaitez en savoir plus sur les Solutions Challenge Test ?

Contactez-nous au 01 69 10 88 89  
ou sur [servicecommercialhygiene@eurofins.com](mailto:servicecommercialhygiene@eurofins.com)

[www.eurofins.fr/solutionschallengetest](http://www.eurofins.fr/solutionschallengetest)