



Analyses d'authenticité

Contrôler l'authenticité des ingrédients dans vos produits d'alimentation d'origine naturelle



Depuis le scandale de la viande de cheval en 2013, la question de l'authenticité des aliments et des fraudes alimentaires a pris une grande importance auprès des consommateurs et des producteurs.

Eurofins est le leader mondial pour le contrôle de l'authenticité de l'alimentation humaine et animale. Nous sommes les pionniers des technologies analytiques basées sur l'ADN pour l'analyse des aliments en utilisant des protocoles innovants. Ceci afin d'améliorer la sécurité et l'authenticité des produits alimentaires de nos clients. Nous avons breveté la technologie **SNIF-NMR**[®] et les méthodes d'analyse d'authenticité associées.

Produits concernés

- **Jus de fruits et de produits dérivés** : détection d'ajout de sucre, eau, colorants, autres fruits ou autres additifs non déclarés, détermination de la teneur en fruits, contrôle de l'origine géographique.
- **Vins, cidres** : détection de chaptalisation, édulcoration, dilution ou addition de glycérol, vérification du processus utilisé dans la production des effervescents, contrôle de l'origine botanique et géographique.
- **Spiritueux, bières** : contrôle de l'origine botanique de l'alcool, détection de l'ajout d'eau, de sucres ou d'arômes (selon la réglementation en vigueur et /ou le cahier des charges).
- **Céréales** : confirmation de la variété ; contrôle de l'origine géographique.
- **Miel, sirop d'érable, sirop d'agave** : Détection de l'adultération par des matrices de moindres valeurs ou additifs non déclarés, vérification de l'origine naturelle ou synthétique de la caféine, contrôle de l'origine géographique.
- **Arômes** : vérification de l'appellation « arôme naturel de X » (vanille, anis, amande amère, cannelle, lavande, fruit, menthe), contrôle de naturalité et des matières premières mises en oeuvre.
- **Café, thé, épices et extraits végétaux** : différenciation Arabica vs Robusta, café vs chicorée, etc ., vérification de l'origine naturelle ou synthétique de la caféine dans le thé, le café ou les boissons contenant du guarana, contrôle de l'origine géographique.
- **Produits à base de viande** : confirmation de l'espèce animale, contrôle de l'origine géographique.
- **Poisson** : contrôle de l'espèce concernée et de l'origine de la production (sauvage vs. élevage).
- **Produits laitiers** : confirmation de la source principale d'alimentation utilisée (herbe ou ensilage de maïs), détection de l'adultération, vérification de l'espèce animale, analyse des arômes employés (ex : fruits, vanille) ; contrôle de l'origine géographique.

Nos analyses spécifiques

Nos analyses d'authenticité sont bâties «**sur-mesure**» pour chaque produit et comprennent des méthodes de base et des tests spécifiques, sélectionnés pour détecter les fraudes les plus probables. Une des toutes premières expertises d'Eurofins a été l'utilisation des techniques isotopiques et en particulier la méthode d'authentification dite de « **Fractionnement isotopique naturel spécifique par résonance magnétique nucléaire (SNIF-NMR®)** ». Ceci est l'une des techniques les plus efficaces pour détecter l'adultération des produits naturels. La Spectrométrie de Masse de Rapports Isotopiques est également utilisée (comme technique complémentaire). Eurofins utilise également des techniques de biologie moléculaire ainsi qu'un grand nombre de méthodes physiques, chimiques et biologiques classiques : chromatographie en phase liquide ou gazeuse, spectroscopie et dispose d'une très large gamme d'outils d'analyse pour contrôler l'authenticité du produit. Une percée récente a été réalisée grâce au **profiling par RMN**, une nouvelle approche holistique combinant analyse ciblée et non-ciblée pour un contrôle rapide et complet de l'authenticité des matrices dans leur globalité. La fraude est de plus en plus sophistiquée et de ce fait de plus en plus difficile à détecter par des analyses classiques, car elle est souvent conçue pour contourner ces contrôles.

Il est donc nécessaire de recourir à des techniques analytiques avancées pour détecter les produits non-conformes. Un investissement considérable en R&D permet à Eurofins d'appliquer les méthodes les plus appropriées à chaque cas particulier lors du contrôle de l'authenticité d'un produit.

Eurofins offre également la possibilité de mettre en place une approche analytique ciblée ainsi que des banques de données spécifiques pour protéger les producteurs des contrefaçons et des fausses déclarations d'origine géographique de leurs produits.

Vos raisons de choisir Eurofins

- **Une référence internationale** dans le domaine des analyses d'authenticité (25 ans d'expérience)
- **De larges banques de données** de produits authentiques de référence (des dizaines de milliers de données sur des échantillons de référence de diverses denrées alimentaires collectées à travers le monde entier)
- **Participation à de nombreux projets de recherche collaboratifs**
- **Une indépendance totale**

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire
Essai gratuit sur : www.vigial.com

