



# Détermination et validation de la durée de vie microbiologique des aliments

**L'ADRIA Normandie met à votre disposition des outils et une expertise pour la détermination ou la validation de la DLC :**

## Des outils ...

- Caractérisation physico-chimique de l'aliment (pH, aw, conservateurs,...).
- Contrôles microbiologiques et tests de vieillissement.
- Tests de croissance et challenge tests procédés.
- Microbiologie prévisionnelle (simulation avec le logiciel Sym'Previus).

## Une expertise pour vous aider à ...

### Répondre aux exigences du paquet hygiène...

- Respect des critères du règlement (CE) n° 2073/2005 et notamment concernant *Listeria monocytogenes*.
- Evaluation du risque de dépassement des critères microbiologiques à DLC.
- Amélioration de la robustesse du plan HACCP (qualification de procédés).

### Répondre aux référentiels qualité (IFS, BRC, ISO 22000) et aux exigences clients...

### Exploiter vos données d'analyses microbiologiques ...

- Données de prévalence.
- Tests de vieillissement.
- Optimisation du plan d'analyses.

### Optimiser le procédé ou la formulation pour la maîtrise du risque microbiologique (flores pathogènes et d'altération) ...

- Impact des procédés (barèmes thermiques, traitement de décontamination).
- Impact des caractéristiques physico-chimiques de l'aliment (pH, aw,...).

## Renseignements :

Catherine DENIS

[cdenis@adrianie.org](mailto:cdenis@adrianie.org)

Tél. : 02 31 25 43 00