



Authenticité des aliments

pour les produits à base de viande ou de poisson

LE LABORATOIRE LABÉO

Pôle d'analyses et de recherche de Normandie

Grâce à son expertise, LABÉO accompagne la grande distribution, les industriels de l'agroalimentaire et de l'alimentation animale pour lutter contre la fraude alimentaire.



LA FRAUDE ALIMENTAIRE AUJOURD'HUI

La fraude alimentaire est un phénomène mondial en constante évolution. L'adultération des aliments est un tel phénomène que la surveillance du risque de fraudes est désormais exigée par les principaux référentiels de certification notamment ceux reconnus par le GFSI (Global Food Safety Initiative) tels que BRC Food (British Retail Consortium), IFS Food (International Featured Standards), FSSC 22000...



UNE OFFRE COMPLETE A LABÉO

> Analyse sur tout type d'aliments :

- Produits crus
- Plats cuisinés
- Produits pour l'alimentation animale

> Deux packs disponibles et combinables si besoin :

- Viande (plus de 6 000 espèces répertoriées)
- Poisson (plus de 6 000 espèces répertoriées)

UNE TECHNOLOGIE DE POINTE

> Utilisation de la méthode innovante NGS « Séquençage de Nouvelle Génération »:

- Permet la détection de l'ensemble des espèces animales contenues dans un produit alimentaire
- Analyse grâce à une base de données mise à jour continuellement

VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS TECHNIQUES :

> **Élise ODEN** : Ingénieur de recherche - Cellule de développement Biologie
- Site LABÉO Frank Duncombe
elise.oden@laboratoire-labeo.fr - 02 31 47 19 19

> **Sylvie JOUIN** : Directrice Production & Qualité - Responsable FAC LABÉO
sylvie.jouin@laboratoire-labeo.fr - 07 63 55 97 33

> **Cellule Relation Clientèle** : lfd-client@laboratoire-labeo.fr - 02 31 47 19 64



1, route de Rosel - Saint-Contest
14053 CAEN Cedex 4
02 31 47 19 19
Fax. 02 31 47 19 00
labeo@laboratoire-labeo.fr
www.laboratoire-labeo.fr