



Pôle d'analyses et de recherche
interdépartemental de Normandie

www.laboratoire-labeo.fr



DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE



**AUTHENTICITÉ
DES ALIMENTS**

AUTHENTICITÉ DES ALIMENTS



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...



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.

> **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)

> **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

Échantillon :



Quantité minimum 50g
Échantillonnage
représentatif du produit à tester.
Emballage inerte (ex : sac plastique).
Analyse sur aliments ou compléments.



Délai de réponse :
Résultats sous 10 jours ouvrés.

Margot COLIN, Cheffe de service Génomique
margot.colin@laboratoire-labeo.fr - 07 64 75 98 45

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



Découvrez l'ensemble
de notre offre sur

www.laboratoire-labeo.fr

