



Challenge-Test Procédé

Challenge-Test Produit

Notre offre

A à D sur mesure

- 1 - Le **Challenge-Test Procédé** évalue l'effet assainissant d'un procédé vis-à-vis d'un micro-organisme artificiellement inoculé à une étape clé du process, pouvant être une opération unitaire (par exemple un traitement thermique) ou une suite d'opérations (par exemple un étuvage suivi d'un séchage). Il permet de **démontrer l'efficacité du procédé pour éliminer le danger microbien** et de comparer plusieurs procédés entre eux ou plusieurs recettes.
- 2 - Le **Challenge-Test Produit**, ou **test de croissance**, permet d'évaluer le comportement d'un micro-organisme artificiellement inoculé dans un aliment, tout au long de sa durée de vie selon la norme NF V01-009. Ces tests sont particulièrement utiles pour les produits dans lesquels *Listeria monocytogenes* peut se développer. Ils s'inscrivent dans une démarche de validation de durée de vie **pour les nouveaux produits ou lors d'un changement** de formulation, de conditionnement, de site de production, de matières premières... Il existe plusieurs types de tests de croissance qui donnent différents niveaux d'information : **potentiel de croissance** entre J0 et Jfinal, **taux de croissance** (détermination de la vitesse de croissance et du temps de latence des micro-organismes des aliments).

Pour qui ?

Tous les fabricants de produits transformés.

Quel intérêt pour votre entreprise ?

- Le Challenge-Test Procédé est utile pour connaître l'effet d'abattement des **différentes opérations unitaires** du process sur les micro-organismes ciblés, notamment les **germes sporulés**. Il peut s'inscrire dans une démarche de validation de durée de vie pour les nouveaux produits ou lors d'un changement de formulation et/ou de procédé.
- Le Challenge-Test Produit permet de **classer l'aliment par rapport au danger *Listeria monocytogenes*** et de définir le critère réglementaire correspondant.

Il est possible d'utiliser la microbiologie prévisionnelle pour extrapoler les résultats à d'**autres conditions de conservation**.

Les + de l'IFIP

L'ifip est un centre ITAI (institut technique agro-industriel) ; il fait partie du réseau des laboratoires reconnus pour la réalisation des tests de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires (DGAL/SDPRAT/N2013-8200), du Réseau Mixte Technologique Qualima pour la détermination de la durée de vie. Les souches utilisées peuvent provenir de la **collection de l'industriel ou de celle de l'IFIP** issue de produits similaires.

Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

- De coupler ce test à un **test de vieillissement** ; des remises sont proposées dans ce cas.



Sabine JEUGE

Microbiologie prévisionnelle, Durée de vie
7, avenue du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Tél. : + 33 (0)1 43 68 57 85 - sabine.jeuge@ifip.asso.fr