



Comparer ses analyses de chimie dans des produits carnés

Notre offre

A

Ces Essais Inter-Laboratoires (EIL) se composent de **2 circuits de comparaison par an**.

Les analyses concernent **2 à 3 produits à base de viandes et 16 paramètres de composition**.

Une campagne comprend :

- **la fabrication** et le contrôle des échantillons,
- **leur distribution** aux participants,
- **la collecte et le traitement** des résultats suivant la norme ISO 13528, **dans le respect de la confidentialité**.

Un **rapport** est fourni à chaque laboratoire participant : histogrammes avec ses résultats, z-scores, statistiques pour l'ensemble des résultats ce qui permet d'évaluer ses performances.

Pour qui ?

Laboratoires d'entreprises, privés et publics.

Plus de 70 laboratoires d'analyses, travaillant sur des produits à base de viandes, participent chaque année à cette inter-comparaison organisée par l'Ifip.

Quel intérêt pour votre entreprise ?

Cette inter-comparaison s'avère **indispensable pour évaluer la performance** de votre laboratoire.

C'est le seul moyen de vérifier la fiabilité des vos résultats et le **coût est minime** par rapport au coût d'une dérive de vos modes opératoires.

Elle vous permet aussi de vous tenir à jour de **l'actualité des normes** d'analyses et de la réglementation des produits carnés.

Les + de l'IFIP

Vous participez à un circuit organisé par un institut technique agro-industriel (ITAI) expert de la filière viandes et charcuteries.

Ces **tests normalisés** sont adaptés pour répondre au plus grand nombre de laboratoires.

Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

- D'obtenir des matériaux de références internes (produits à base de viandes) issus des circuits de comparaisons.



Martine CARLIER

Normes et Réglementation

7, avenue du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex

Tél. : + 33 (0)1 43 68 41 55 - martine.carlier@ifip.asso.fr

E > 7 000 €

D 5 000 € à 7 000 €

C 3 000 € à 5 000 €

B 1 500 € à 3 000 €

A < 1 500 €