



Optimisation et validation des procédés, ingrédients, matériels

Notre offre

B à **E** sur mesure

L'IFIP, de par son expertise dans de nombreux domaines d'activité (Hygiène, Technologie Process) en abattage, découpe et transformation, est en mesure de vous accompagner dans vos démarches d'**optimisation de votre production** par la création, la modification et la validation :

- de **nouveaux produits** (additifs,...),
- de **nouvelles méthodes et procédures**,
- de **nouveaux procédés** (travail, technique,...)

La démarche se décompose en 3 temps :

- 1 - **Méthodologie et conception du protocole**
- 2 - **Réalisation et suivi des essais**
- 3 - **Analyse des résultats et aide à la décision**

Exemples :

- **Validation d'alternatives au parage**,
- **Ajust d'un nouvel ingrédient ou modification du dosage d'un ingrédient**,
- **Test de nouveaux emballages, modification des paramètres de conditionnement sous atmosphère modifiée...**

Pour qui ?

Abattoirs, découpes, transformation.

Quel intérêt pour votre entreprise ?

Une assistance technique sous forme d'un forfait de jours, plus économique, est construite au cas par cas et selon les besoins de chaque entreprise.

Les + de l'IFIP

- Notre expertise dans le domaine des viandes et produits carnés.
- Une maîtrise des technologies de charcuterie-salaison
- Une bonne connaissance des possibilités réglementaires (réglementation et Code des Usages)

Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

- de réaliser des analyses dans notre laboratoire expert de Maisons Alfort,
- de valider des durées de vie,
- d'être accompagné dans le montage de dossiers pour validation auprès des DDPP,
- un appui à l'identification et mise en relation avec des fournisseurs...



Jean-Luc MARTIN

Technologie des produits

7, avenue du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Tél. : + 33 (0) 1 43 68 50 94 - jean-luc.martin@ifip.asso.fr