



Informations sur le produit

Version 05/2025



Fruits secs

Analyse pour la qualité et la sécurité – de l'échantillon à l'évaluation marchande

Le GROUPE AGROLAB vous soutient dans l'assurance qualité des fruits secs - de l'échantillonnage à l'interprétation des résultats. Nos laboratoires spécialisés AGROLAB Dr. Verwey (NL) et AGROLAB LUFA (D) affichent des décennies d'expérience dans l'analyse de routine de ces produits.

Fruits à coque, graines riches en huile et fruits secs

Les fruits à coque et les graines riches en huile font partie intégrante du régime alimentaire dans de nombreux pays. Elles complètent un régime équilibré en apportant de nombreuses matières grasses précieuses et des oligo-éléments. La conservation des fruits par déshydratation est une longue tradition. Grâce au processus de séchage, les fruits deviennent non seulement résistants à de nombreux organismes de dégradation typiques, mais les saveurs deviennent également plus concentrées et plus prononcées.

Analyse des résidus et des contaminants

La contamination éventuelle et les résidus indésirables peuvent avoir des causes très diverses. Les traitements par fumigation sont utilisés pour lutter contre les parasites, les moisissures et les champignons pendant l'entreposage et le transport afin de garantir la sécurité et la qualité des produits. Les pesticides sont utilisés pendant la période de culture pour protéger les fruits secs des ravageurs, des adventices et des maladies, ce qui permet d'augmenter le rendement et la qualité tout en garantissant que la récolte est propre à la consommation.



Votre Plus:

AGROLAB est votre partenaire analytique compétent pour les fruits à coque et les fruits secs :

- + Des décennies d'expérience dans nos centres de compétences AGROLAB Dr. Verwey B.V. et AGROLAB LUFA GmbH
- + Aide à l'élaboration de plans d'analyses fondés sur les risques et comportant des évaluations claires et détaillées de la qualité marchande
- + Flexibilité et rapidité élevées pour les analyses urgentes (Port de Rotterdam, Anvers, Hambourg)
- + Échantillonnage accrédité par AGROLAB Dr. Verwey aux Pays-Bas et en Belgique ; dans d'autres pays européens, par des partenaires certifiés
- + Des experts en relation et avec une participation active avec des organismes internationaux d'expertise et de normalisation garantissant votre avantage en termes de connaissances :
 - + Membre du Conseil international des fruits secs (INC)
 - + Laboratoire reconnu pour BNN, QS et Fruitmonitoring



Gamme d'analyses pour les fruits secs

Contaminants et résidus

- + Mycotoxines
 - Aflatoxines
 - Ochratoxine A
 - Toxines de l'alternariose
 - Toxines de Fusarium
 - Patuline
- + Pesticides
- + Fumigants (oxyde d'éthylène, bromure de méthyle)
- + Hydrocarbures d'huiles minérales (MOSH & MOAH)
- + Hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH)
- + Métaux lourds, y compris le nickel
- + Dioxyde de soufre
- + Acide cyanhydrique
- + Allergènes
- + Résidus de solvants (p. ex. BTEX)

- + PFAS
- + Radioactivité

Analyse physique et sensorielle

- + Matières étrangères
- + Spécifications commerciales
- + Examen descriptif

Paramètres de qualité et indices de graisse

- + Humidité
- + Acides gras libres (AGL)
- + Indice de peroxyde
- + Teneur en huile
- + Contrôle des étiquettes et valeurs nutritionnelles

Microbiologie

- + Microbiologie selon DGHM, par exemple numération flore aérobie totale, levures et moisissures, salmonelles, E. coli, B. cereus, etc.



Toutefois, ils doivent respecter une réglementation et demandent des tests minutieux pour garantir que les niveaux de résidus restent dans des limites de sécurité pour les consommateurs.

En raison des conditions climatiques spécifiques à de nombreux pays d'origine, les fruits secs sont exposés à un risque accru de contamination fongique. Les niveaux de mycotoxines dépassent souvent les valeurs maximales de l'UE. En raison de la taille plus importante des particules et de la répartition inhomogène des contaminants dans les fruits secs, un échantillonnage correct et représentatif est particulièrement important. Il est conseillé de confier cette tâche à des prestataires de services expérimentés. Nous nous ferions un plaisir de vous aider à cet égard.

Propriétés sensorielles et microbiologiques

En fonction des normes de production agricole, des procédés de séchage, des conditions de stockage et de transport, les fruits secs peuvent présenter des défauts qualitatifs. En outre, les infestations par des insectes et les odeurs étrangères peuvent également réduire la qualité des fruits. Nos experts vous assistent dans l'analyse des matières

étrangères et dans l'évaluation des spécifications commerciales avec une connaissance approfondie des produits et de l'analyse sensorielle.

Dans le domaine des tests microbiologiques, nos laboratoires fournissent une assistance complète, y compris la détermination de la numération de la flore aérobie totale, des levures et des moisissures, des salmonelles, d'E. coli, de B. cereus et d'autres micro-organismes pertinents. Le processus d'évaluation est mené conformément aux spécifications du client ou aux recommandations reconnues de la Société allemande d'hygiène et de microbiologie (DGHM). Tous les tests sont réalisés dans des laboratoires accrédités en utilisant des méthodes validées, adaptées à votre produit et aux exigences du marché.

Un soutien personnalisé et compétent

Votre interlocuteur personnel et qualifié du laboratoire vous assistera de manière compétente et confidentielle pour toutes les questions relatives à vos commandes et à vos produits. Des représentants régionaux sont également à votre disposition pour toute question relative à nos services.

Contact:

AGROLAB Dr. Verwey B.V.: Oosteinde 3
2991 LG Barendrecht · Les Pays-Bas
téléphone: +31 (0) 10 8080450
mail: sales@drverwey.nl

AGROLAB LUFA GmbH Dr.-Hell-Str.6
24107 Kiel · Allemagne
téléphone: +49 (0)431 1228-0
mail: lufa@agrolab.de

Pour toute question ou explication, veuillez contacter directement votre représentant régional. Vous trouverez votre interlocuteur à l'adresse www.agrolab.com dans notre outil de recherche de contacts. Il/elle se fera un plaisir de vous aider et vous proposera une offre adaptée à vos besoins.



Toutes les informations sont sans garantie. Ce document a été préparé par AGROLAB GROUP avec le plus grand soin. Toutefois, nous n'assumons aucune responsabilité.