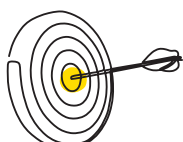




Test de croissance

Valider la durée de vie microbiologique d'un produit alimentaire



Le test de croissance, réalisé selon la norme NF ISO 20976-1, est un outil clé pour vérifier si un produit alimentaire respecte les critères microbiologiques réglementaires (règlement CE 2073/2005) tout au long de sa durée de conservation.

POURQUOI RÉALISER UN TEST DE CROISSANCE ?

- ✓ **Valider la durée de vie microbiologique** et la conformité réglementaire
- ✓ **Évaluer la croissance potentielle** des microorganismes dans des conditions réelles
- ✓ **Sécuriser la formulation** et le stockage pour limiter les risques sanitaires

MÉTHODOLOGIE

1

Inoculation contrôlée du microorganisme dans le produit

2

Simulation des conditions de stockage et de conservation

3

Analyses microbiologiques pour mesurer l'évolution des populations

4

Détermination du potentiel et du taux maximal de croissance

RÉFÉRENCES & EXPERTISE ADRIA

- > **NF ISO 20976-1** : norme définissant les exigences du test
- > **Règlement CE 2073/2005** : critères microbiologiques applicables aux aliments
- > **Note DGAL 2025** : recommandations officielles pour la validation des DLC
- > **Sym'Previus** : outil de modélisation pour prédire la croissance microbienne

Les tests sont réalisés dans notre laboratoire accrédité COFRAC ISO 17025, garantissant précision et conformité

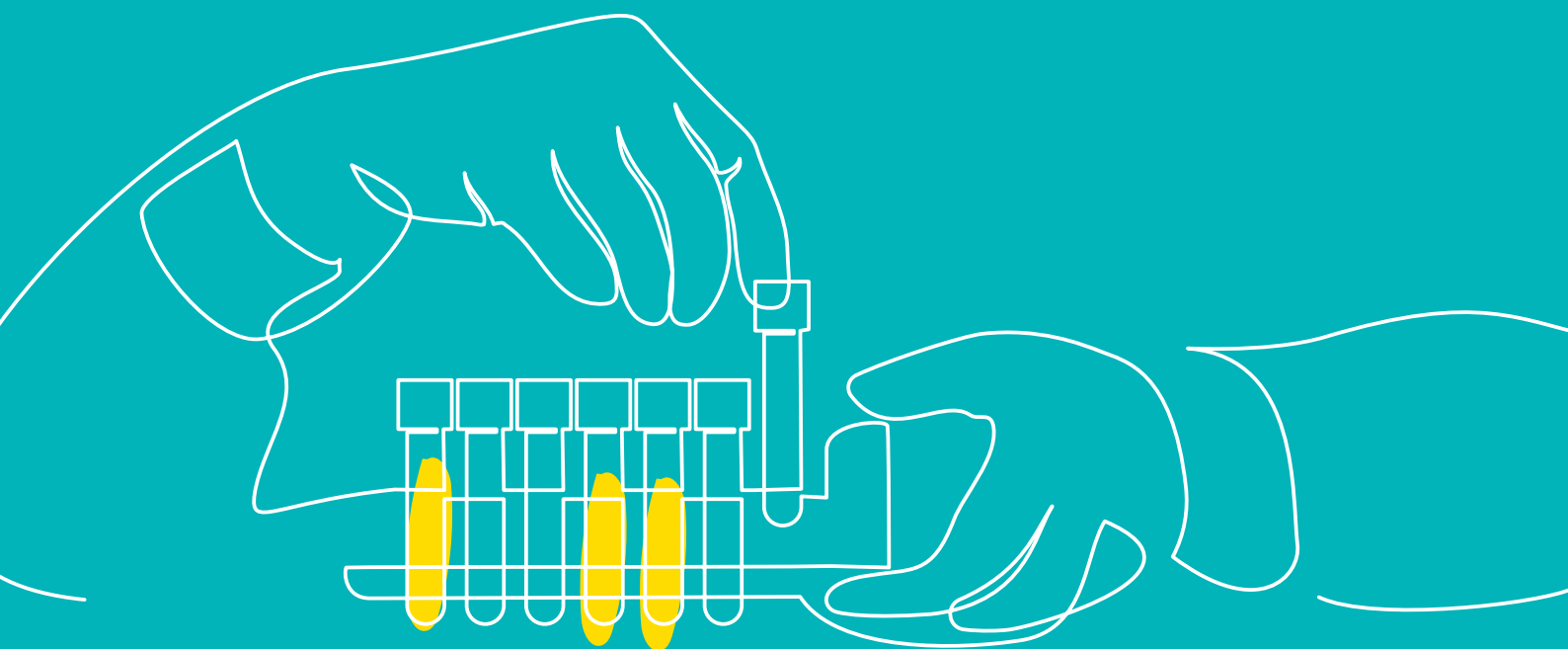
ADRIA
FOOD EXPERTISE

serviceclients@adria.tm.fr
> 02 98 10 18 51



ADRIA

FOOD EXPERTISE



Fiabiliser & pérenniser l'alimentation de demain

adria.fr • serviceclients@adria.fr • 02 98 10 18 51