



# Test de croissance

## Valider la durée de vie microbiologique d'un produit alimentaire

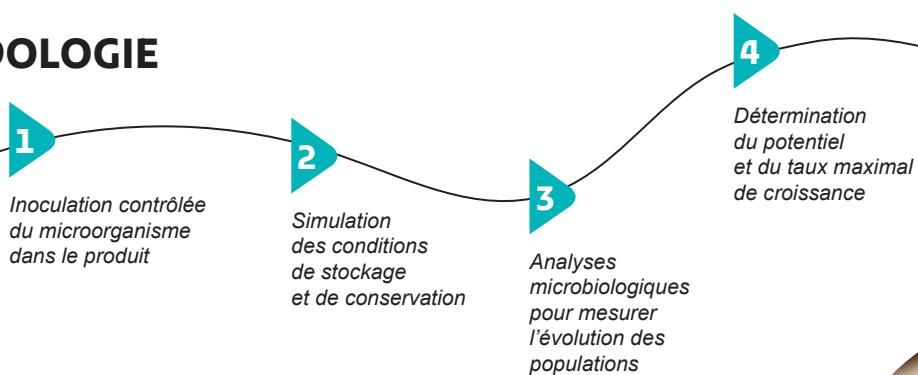


Le test de croissance, réalisé selon la norme NF ISO 20976-1, est un outil clé pour vérifier si un produit alimentaire respecte les critères microbiologiques réglementaires (règlement CE 2073/2005) tout au long de sa durée de conservation.

### 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

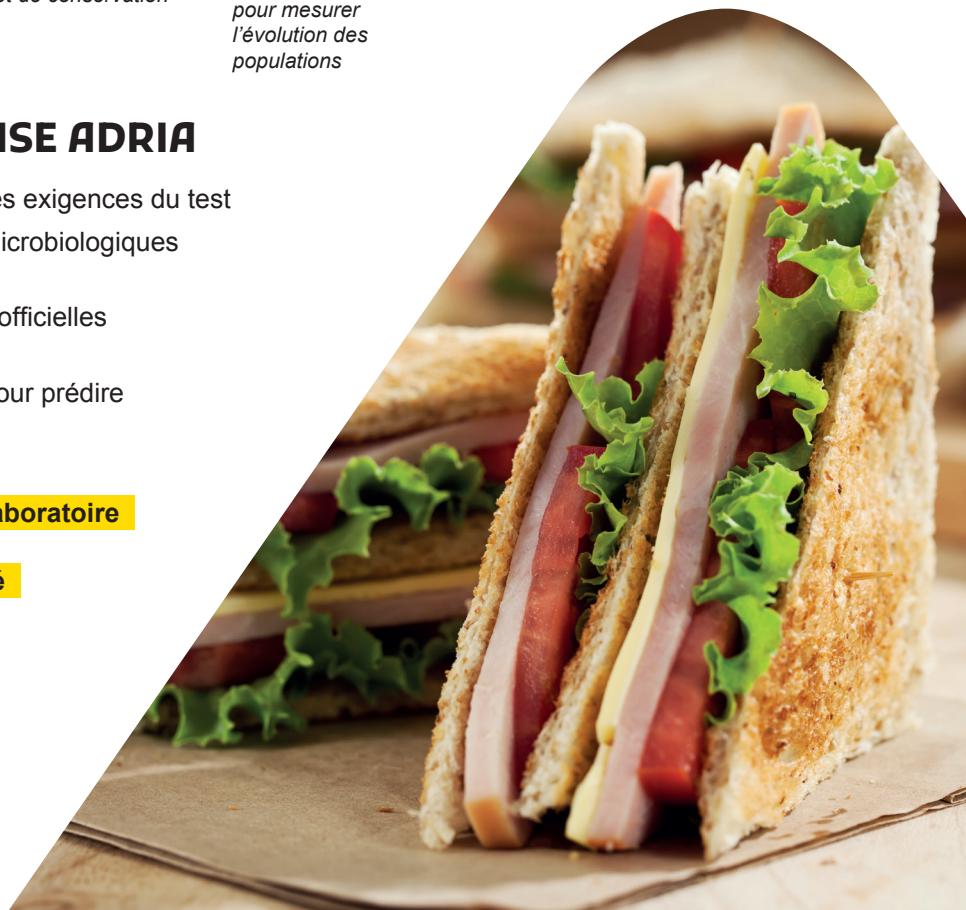
### MÉTHODOLOGIE



### RÉFÉRENCES & EXPERTISE ADRIA

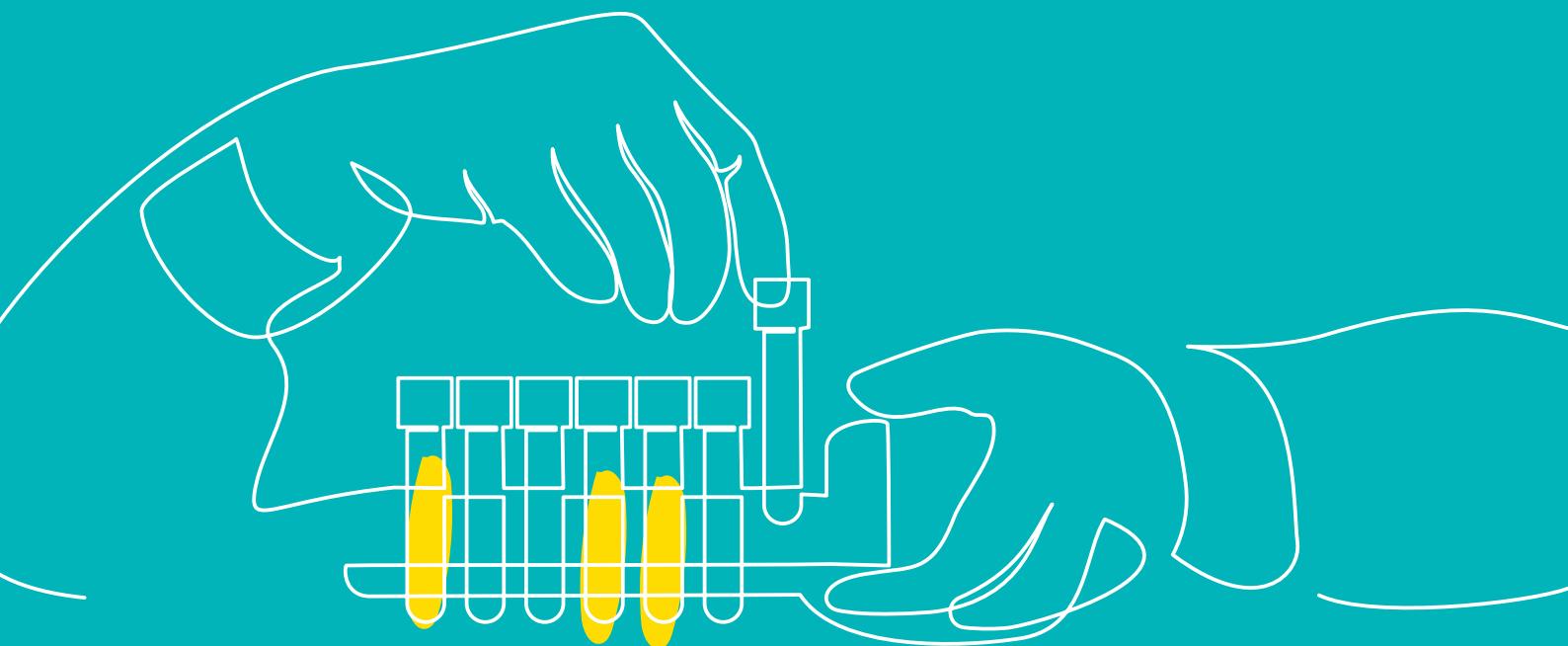
- > **NF ISO 20976-1** : norme définissant les exigences du test
- > **Règlement CE 2073/2005** : critères microbiologiques applicables aux aliments
- > **Note DGAL 2025** : recommandations officielles pour la validation des DLC
- > **Sym'Previous** : outil de modélisation pour prédire la croissance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

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



# ADRIA

FOOD EXPERTISE



**Fiabiliser & pérenniser l'alimentation de demain**

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