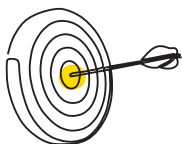


Challenge test procédé

Évaluer l'efficacité d'un procédé sur l'inactivation d'un contaminant



Le challenge test procédé, basé sur la norme ISO 20976-2, permet d'évaluer la capacité d'un procédé à inactiver un microorganisme cible dans un aliment. Il s'agit d'un test essentiel pour la validation des étapes de fabrication, en conformité avec la réglementation européenne exigeant la mise sur le marché de denrées sûres et saines.

POURQUOI RÉALISER UN CHALLENGE TEST ?

- ✓ **Vérifier l'efficacité d'un procédé** (ex. traitement thermique, formulation)
- ✓ **Quantifier l'inactivation** d'un pathogène ou d'un indicateur d'hygiène
- ✓ **Optimiser les paramètres de fabrication** en s'appuyant sur des données scientifiques

MÉTHODOLOGIE

1

Inoculation contrôlée du contaminant dans le produit

2

Application du procédé à tester

3

Analyse microbiologique pour mesurer la destruction des microorganismes

4

Interprétation des résultats via la cinétique d'inactivation

RÉFÉRENCES & EXPERTISE ADRIA

- > **ISO 20976-2** : norme en cours définissant les exigences du test
- > **Note DGAL 2024** : recommandations officielles pour la validation des procédés
- > **Sym'Previus** : outil de modélisation prévisionnelle pour extrapoler les résultats

Nos essais sont réalisés dans notre laboratoire accrédité COFRAC ISO 17025, garantissant fiabilité et conformité réglementaire

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