YOUR RELIABILITY IN FOOD ANALYSIS



CENTER OF EXCELLENCE FOR FOOD CHAIN QUALITY, SAFETY & RISK ASSESSMENT

Avez-vous des doutes sur votre plan de contrôle actuel ? Cherchez-vous une manière statistique de gérer vos analyses? Êtes-vous à la recherche de la meilleure façon de **gérer votre budget analytique** ?

OPTIMISEZ VOTRE PLAN ANALYTIQUE GRÂCE À UN PLAN D'ECHANTILLONNAGE BASÉ SUR L'ÉVALUATION DU RISQUE



CONNAISSANCE FIABLE DES RISQUES PERTINENTS

Nous identifions pour vous les risques par (catégorie de) produits et appliquons des paramètres de risque sur base scientifique :

- Des résidus de pesticides
- Des métaux lourds
- La migration de matériaux (MOSH/MOAH)
- Des risques botaniques
- Des défis microbiologiques
- Des allergènes



ATTENTION DE L'ECHANTILLONNAGE SUR LES PRODUITS À **HAUT RISQUE**

Approche statistique, basée sur le risque, avec un large éventail de paramètres pour déterminer la fréquence d'échantillonnage :

- La probabilité d'occurence
- La gravité
- L'origine
- La fiabilité des fournisseurs



REDUCTION DES COÛTS

Grâce à une détection en amont des problèmes IMPORTANTS vous minimisez vos coûts et n'entachez pas l'image de votre entreprise lors de dépassements des limites maximales (de résidus), de rappels de produits ou de problèmes de sécurité alimentaire.



PROJET SUR MESURE

Nous travaillons touiours sur la base d'un projet, vous assurant une approche sur mesure, complète, et adaptée à vos besoins et à votre budget.

Plus d'infos?

Contactez votre interlocuteur habituel ou notre service clients:

- customercare.be@primoris-lab.com

Primoris France

32 Avenue du 21 août 1944 | 45270 Bellegarde

www.primoris-lab.com

+33 (0)9 75 17 01 92 | info@primoris-lab.fr