Division agroalimentaire

AGAT Laboratoires

La durée de vie des aliments

La durée de conservation est une indication pour le consommateur de la période pendant laquelle un aliment peut être conservé avant qu'il ne commence à se détériorer, en autant que les conditions de stockage indiquées soient respectées. Selon l'ACIA, elle est la période durant laquelle l'aliment :

1. Est sans danger
2. Conserve son apparence, son odeur, sa texture et sa saveur
3. Conserve ses caractéristiques chimiques, physiques, microbiologiques et fonctionnelles.
4. Est conforme à toute allégation nutritionnelle.

La durée de conservation d'un produit commence au moment où l'aliment est préparé ou fabriqué. Sa durée dépend de nombreux facteurs, dont le type d'ingrédients, le processus de fabrication, le type d'emballage et le mode de stockage.

Tout aliment emballé dont la durée de conservation est inférieure à 90 jours doit indiquer une date limite de conservation (« Meilleur avant ») et les instructions d'entreposage pour respecter cette durée de conservation.

La date de péremption doit être validée par un laboratoire accrédité expérimenté.

Dans la plupart des cas, cette responsabilité incombe au fabricant de l'aliment, mais il peut aussi s'agir des transformateurs secondaires, des détaillants alimentaires et des supermarchés.

Pourquoi est-ce nécessaire?

- Pour le développement et la formulation de nouveaux produits
- Pour valider une nouvelle méthode de production
- Pour vérifier un nouvel emballage

La définition de la fin de la durée de conservation est généralement basée sur le nombre de micro-organismes présents. C'est la période par rapport à la date d'origine, pendant laquelle l'aliment reste dans les limites microbiologiques fixées pour la sécurité de l'aliment (bactéries pathogènes) et la salubrité de l'aliment (microorganismes d'altération)

Dans d'autres cas, la fin de la durée de conservation peut être déterminée par une détérioration sensorielle ou biochimique.

La procédure exacte (protocole) à suivre est unique pour chaque produit. Elle dépend des facteurs intrinsèques de l'aliment:

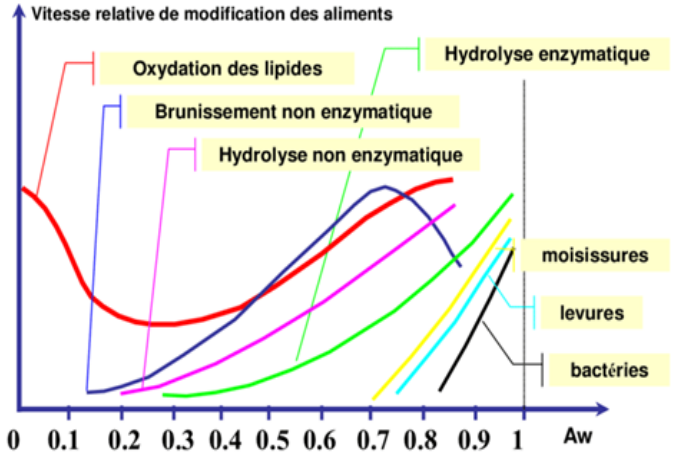
- La flore initiale
- La composition, les ingrédients, la présence d'agents de conservation
- Le pH et l'activité de l'eau
- L'hétérogénéité

Facteurs extrinsèques:

- La température et le temps de conservation visés
- Le procédé de fabrication
- Le conditionnement

Tous les tests ne sont pas appropriés pour tous les produits. Par exemple, nous pouvons tester les viandes crues pour déterminer le nombre de bactéries lactiques, mais pas les viandes crues fermentées pour ces mêmes organismes.

Nous pourrons vous aider pour monter le protocole et planifier l'étude de la durée de conservation.



Quels sont les tests à effectuer

Cette évaluation est basée sur les Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire (MAPAQ, Édition 2019) et/ou sur les Normes et lignes directrices de la direction générale des produits de santé et des aliments (DGPSA) sur l'innocuité microbiologique des aliments– sommaire explicatif (2008).

Les analyses chimiques peuvent détecter les changements de la qualité au cours de l'intégralité de la durée de conservation. Des exemples comprennent le pH, l'indice de peroxyde et les acides gras libres.

Combien de temps l'étude durera-t-elle et à quelle fréquence les tests seront ils effectués?

Il est suggéré de procéder à un échantillonnage au début, au point final visé et à environ trois occasions entre les deux. Un autre échantillonnage devrait être effectué au-delà de la cible pour confirmer le choix du point final. La validation se fait en temps réel.

Combien d'échantillons seront testés à chaque fois?

Un minimum de 2 contenants devrait être analysé à chaque intervalle d'échantillonage afin de tenir compte de la variabilité du produit, et pour permettre au laboratoire de produire un document certifié.

Le plus d'échantillons sont analysés à chacun de ces intervalles, le plus élevé sera le niveau de confiance en la validité des résultats de l'étude sur la durée de conservation.

L'évaluation sensorielle peut être menée simultanément aux analyses microbiennes afin d'établir la corrélation entre la détérioration de la qualité et de la salubrité du produit et la croissance microbienne.

Le produit, le processus et l'emballage doivent être les mêmes que ceux que vous avez l'intention d'utiliser pour le produit final.

Si vous souhaitez conserver votre produit sans réfrigération, vous devrez fournir un rapport de laboratoire qui indique que votre produit respecte les critères permettant un entreposage à température ambiante (c.-à-d. acidité élevée - pH inférieur à 4,5 ou faible activité de l'eau - inférieure à 0,85). Sans documentation, ce produit nécessite une réfrigération.

Les fabricants sont responsables de démontrer que leurs aliments limitent la croissance des microorganismes pathogènes à la température de conservation et pour la durée de conservation établies.

Pour recueillir des données de façon continuelle en tant que preuves démontrant que la durée de conservation établie est valide, il est recommandé de mener des analyses microbiologiques deux ou trois fois par année sur le produit fini.

Ce que nous vous offrons

- Évaluation et regroupements des produits en catégorie selon leurs caractéristiques.
- Calendrier de prélèvements.
- Référence aux méthodes d'analyses microbiologiques utilisées.
- Critères microbiologiques liés à l'innocuité du produit selon les lignes directrices du MAPAQ et Santé Canada.
- Portail client pour suivre vos résultats en temps réel
- Rapport analytique officiel.
- Interprétation des résultats. (Document certifié)

Pour une liste complète de nos laboratoires et succursales, visitez notre site internet **www.agatlabs.com**

Pour nous joindre
info@agatlabs.com | **(514) 337-1000**