

Analyses de durée de vie (DDV)

Qu'est-ce que la durée de vie d'un aliment?

L'étude de la durée de vie constitue la méthode scientifique la plus rigoureuse pour déterminer la durée de conservation, la date de péremption ou la date de « meilleur avant » d'un aliment préemballé. Elle permet d'assurer que le produit demeure salubre, appétissant et nutritif jusqu'à la fin de sa durée de vie.

Plusieurs facteurs influencent la durée de conservation, notamment :

- **Facteurs intrinsèques** : acidité, humidité, composition, emballage, etc.
- **Facteurs extrinsèques** : conditions d'entreposage, température, lumière, etc.

Les études de durée de vie s'appliquent aussi bien aux nouveaux produits qu'à ceux ayant subi des modifications (recette, procédé de fabrication, emballage ou température d'entreposage).

Pourquoi réaliser une étude de durée de vie?

Tout produit dont la durée de conservation est

inférieure ou égale à 90 jours (produit périssable) doit obligatoirement porter une date de péremption ou de « meilleur avant ». Il est de la responsabilité des fabricants, détaillants et restaurateurs d'assurer la validité de cette date, en se basant sur des critères d'innocuité et de qualité.

Survol de la réglementation

- Les aliments dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins doivent indiquer une date de péremption ou « meilleur avant », sauf exceptions (fruits/légumes frais, etc.).
- Les produits emballés ailleurs que sur le lieu de vente doivent afficher une date « meilleur avant ».
- Les produits emballés et vendus au même endroit doivent indiquer une date « meilleur avant » et une date d'emballage.
- Les aliments stables pendant plus de 90 jours n'ont pas l'obligation d'afficher une date, bien que certains fabricants choisissent de le faire volontairement.

Notre expertise à votre service

AGAT Laboratoires propose des analyses de durée de vie en temps réel, conformément aux exigences réglementaires. Le processus débute par une estimation théorique de la durée de vie basée sur :

- des données scientifiques,
- des produits similaires sur le marché,
- ou des documents de référence reconnus.

Analyses effectuées en laboratoire

Nos analyses sont adaptées au type de produit, à sa composition et aux exigences réglementaires locales ou internationales (notamment en cas d'exportation) :

- Dénombrement total des bactéries aérobies et anaérobies
- Levures et moisissures
- Coliformes totaux
- Escherichia coli (incluant E. coli O157:H7, STEC)
- Bactéries lactiques
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- Clostridium botulinum (conserves, miel, etc.)
- Clostridium perfringens
- Bacillus cereus
- pH : influence la capacité d'un microorganisme de survivre ou de se proliférer pendant l'entreposage
- Activité de l'eau (Aw) : indique l'eau disponible pour les microorganismes

Fréquence des analyses

La fréquence des prélèvements dépend de la durée de vie estimée.

- **Exemple 1** : Produit avec une durée de vie de 7 jours – analyses quotidiennes jusqu'au jour 7 ou jusqu'à dépassement des seuils de conformité.
- **Exemple 2** : Produit avec une durée de vie de 2 ans – analyses initiales, intermédiaires (aux 3-4 mois) et finales.

Soumission des échantillons

Pour une étude conforme, il est essentiel de fournir :

- Toutes les informations sur le produit
- Un ou deux contenants finis par point d'analyse
- La chaîne de traçabilité disponible sur notre site ou auprès de votre chargé de projet

Nous assurons l'entreposage des échantillons à la température requise (ambiante, réfrigérée, congelée, accélérée ou tropicale, sur demande), selon les conditions réelles du fabricant, distributeur ou fournisseur.

Note: Informations tirées des réglementations officielles du MAPAQ et de l'ACIA.