



transal
LABORATOIRE D'ANALYSES



Laboratoire Transal

ZA Bel Air, 56250 LA VRAIE CROIX,
Tél. : 02 97 67 28 28,
transal@transal.bzh

EXEMPLE DE PRESTATION

2 analyses produits alimentaires
+
2 analyses de surface
+
1 recherche de *Listeria monocytogenes*

La fréquence des passages est à définir
selon votre activité.

UNE ÉQUIPE
DE 10 PERSONNES
COMPÉTENTE ET
DYNAMIQUE
À VOTRE ÉCOUTE.

VOTRE LABORATOIRE
D'ANALYSES
MICROBIOLOGIQUES ET
CHIMIQUES
PROCHE DE CHEZ VOUS

transal
LABORATOIRE D'ANALYSES

transal
LABORATOIRE D'ANALYSES

cofrac

ESSAIS

Accreditation
N°1-5854
PORTEE
DISPONIBLE SUR
www.cofrac.fr

LES CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES GAGE DE QUALITÉ

UNE PRESTATION 4 EN 1



Nous vous aidons à garantir :

- une meilleure maîtrise de vos processus de fabrication,
- une meilleure gestion du temps de mise en vente, grâce à la connaissance de la durée de conservation de vos produits.

Nous vous aidons à être :

- en conformité avec la législation qui demande de réaliser des autocontrôles microbiologiques (règlement CE n° 852/2004*).

Dans cette démarche, Transal vous propose :

- des analyses microbiologiques régulières sur vos produits et vos surfaces,
- des audits d'hygiène pour vérifier la conformité de vos locaux et matériels,
- des formations pour vous aider à maîtriser chaque étape de fabrication.

*Extrait de règlement (CE) n°852/2004

"Le professionnel devra être en mesure de prouver qu'il a bien respecté les exigences générales et spécifiques d'hygiène (article 4 et annexe 2), qu'il est en mesure de produire des procédures et des autocontrôles (analyses microbiologiques, températures...) fondés sur une démarche d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (art.5) et qu'il a respecté des guides de bonnes pratiques d'hygiène (formation Hygiène- HACCP)".

1. Analyses microbiologiques :

- Contrôle des produits alimentaires, validation des durées de vie,
- Analyse Listeria sur les produits à risque (charcuterie cuite, saumon fumé ...),
- Contrôle de surface pour validation du nettoyage et de la désinfection (plan de travail, poignée de porte, matériels, mains du personnel ...).

2. Analyses chimiques :

pour l'étiquetage nutritionnel de vos emballages.

3. Hygiénoscopie ou audit complet d'hygiène

4. Formation

sur les Bonnes Pratiques d'hygiène ...