

Devis personnalisé
sur demande

Nous contacter

Collecte et prélèvement
des échantillons
et prestations d'analyses



Véhicules réfrigérés et
véhicules équipés
de caissons isothermes



Laboratoire TRÉGOBIO
ZA de Kergé
22970 PLOUMAGOAR

Tél. 02 96 44 05 15
Mail : tregobio@tregobio.fr

Retrouvez nous sur :
[www.finalab.fr/activites/
hygiene-alimentaire/](http://www.finalab.fr/activites/hygiene-alimentaire/)



Laboratoire accrédité
n°1/1139
Portée disponible sur
www.cofrac.fr



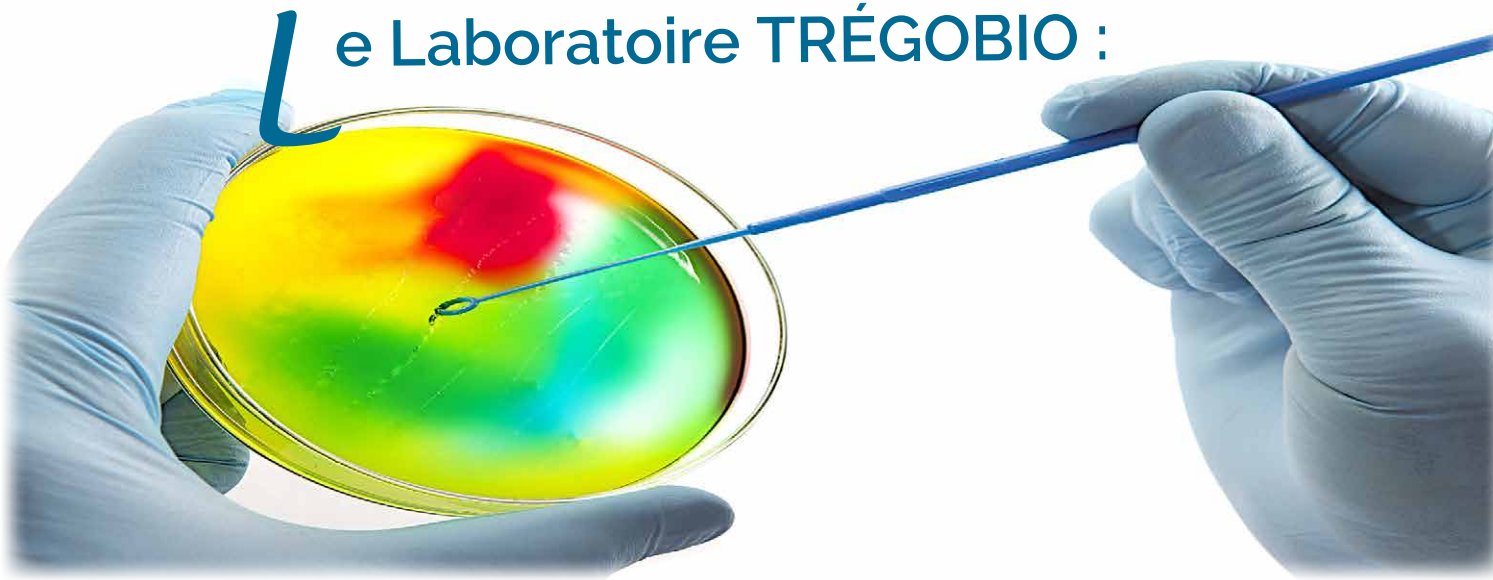
© ROUDENNGRAPHIC GINGAMP 02 96 11 97 00

Laboratoire de microbiologie,
hygiène & sécurité
alimentaire



Le Laboratoire TRÉGOBIO :

Confidentialité
Proximité
Qualité



Acteur majeur en sécurité alimentaire en Bretagne, le laboratoire TRÉGOBIO met à votre disposition une gamme complète de solutions d'analyses et de contrôles pour garantir la **durée de vie**, la **fraîcheur**, et les **conditions de fabrication** de votre production alimentaire.

Le laboratoire TRÉGOBIO partage son **savoir-faire technique** et propose des services **adaptés à vos besoins**.

Prestataire reconnu et indépendant, le laboratoire TRÉGOBIO réalise des analyses faisant foi auprès des organismes sanitaires officiels.

Les **contrôles d'hygiène** constituent pour vous un indicateur efficace et objectif de la qualité de vos produits et un outil de management de votre personnel.

Les **techniciens préleveurs** sont formés à la réglementation en vigueur pour répondre à vos questions.

Et grâce à un affichage, vous valorisez cette démarche auprès de vos propres clients.

Prestations sur mesure :

- ✓ Contrôles microbiologiques sur les matières premières et les produits finis
- ✓ Suivi des process de nettoyage / désinfection
- ✓ Analyse de potabilité de l'eau
- ✓ Analyse Légionelle sur l'eau
- ✓ Prélèvement d'air
- ✓ Audit et visite conseil en hygiène et HACCP
- ✓ Consulting
- ✓ Formation

Réglementation

TRÉGOBIO vous propose des prestations conformes aux obligations de la législation.

Prélèvements d'échantillons et analyses alimentaires conformes :

- aux obligations des règlements :
 - *(CE) 2073/2005
 - modifié par le règlement (CE) 1441/2007
 - *(CE) 852/2004
- à l'HACCP
- au paquet hygiène
- aux recommandations des guides des bonnes pratiques
- à la FCD

