

Devis sur demande

Nous contacter

Collecte des échantillons et prestations d'analyses



Véhicules réfrigérés et véhicules équipés de caissons isothermes



Laboratoire TRÉGOBIO
ZA de Kergre
22970 PLOUMAGOAR

Tél : 02 96 44 05 15

tregobio@tregobio.fr

Retrouvez nous sur :

www.finalab.fr/activites/hygiene-alimentaire/



Laboratoire de microbiologie,
hygiène & sécurité
alimentaire



Le Laboratoire TRÉGOBIO :



Confidentialité

Proximité

Qualité

Règlementation :

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



Prestations sur mesure :

- ✓ Contrôles microbiologiques sur produits finis (auto-contrôles)
- ✓ Validation de DLC
- ✓ Test de stabilité
- ✓ Analyses de matières premières
- ✓ Suivi des process de nettoyage / désinfection
- ✓ Conseil, accompagnement et formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène

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.

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



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