

➤ **Notre métier**

- Détermination de la Résistance à la Compression Verticale (RCV)
- Détermination du Grammage
- Détermination des caractéristiques mécaniques du papier et du carton ondulé



- Détermination de l'humidité et de l'absorption d'eau
- Détermination des caractéristiques dimensionnelles du serti
- Analyse quantitative des gaz contenus dans l'espace libre des boîtes
- Etude des migrations globale et spécifique
- Identification des matériaux plastiques
- Etude de la transmission de la vapeur et des gaz à travers les matériaux plastiques
- Analyse de l'étanchéité et du degré de serrage des capsules



➤ **Nos moyens technologiques**

- Système WACO pour l'évaluation du serti
- Système d'analyse de l'espace libre des boîtes
- Presse 3 tonnes
- Compressomètre digital
- Spectrophotomètre Infra-Rouge
- Système analyse transmission vapeur
- Appareil de mesure de la traction



DES LABORATOIRES A LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE  
AU SERVICE DU SECTEUR D'EXPORTATION  
DES PRODUITS ALIMENTAIRES



## UN RESEAU DE LABORATOIRES IMPLANTES AU COEUR DES ZONES D'EXPORTATION

Des femmes et des hommes au diapason de ce métier pour s'assurer de la sécurité sanitaire des aliments



## LABORATOIRES D'ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES



### ↳ Notre métier

- » Identification des éléments traces
- » Analyse des résidus de pesticides
- » Analyse des corps gras
- » Détermination de la composition des sucres
- » Analyse des métaux lourds
- » Analyse des amines biogènes
- » Analyse des vins et des jus de fruits
- » Analyse des produits déshydratés

### ↳ Nos moyens technologiques

- » Spectromètres de masse GC/MS et LC/MS
- » Chromatographes en phase gazeuse avec détecteur TSD
- » Chromatographes en phase gazeuse avec détecteur ECD
- » Chromatographes en phase gazeuse avec détecteur FID



- » Chromatographes en phase liquide avec détecteur fluorimètre
- » Chromatographes en phase liquide avec détecteur UV-visible
- » Chromatographes en phase liquide avec détecteur réfractomètre

## LABORATOIRE D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

### ↳ Notre métier

- » Détermination de la stabilité biologique des conserves alimentaires
- » Recherches microbiologiques spécifiques
- » Evaluation de l'hygiène des aires de conditionnement des produits frais
- » Test de résistance aux fongicides



### ↳ Nos moyens technologiques

- » Autoclaves
- » Hottes à flux laminaire
- » Incubateurs
- » Microscopes
- » Loupes grossissantes
- » Compteur de colonies



- » Spectrophotomètres UV-visible
- » Spectrophotomètres d'absorption atomique avec four à graphite et générateur d'hydrures
- » Spectrofluorimètres
- » Oeno-extracteur pour analyse des vins