



Testy trvanlivosti

Ve snaze chránit zdraví spotřebitelů a zajistit, aby produkty měly po celou dobu setrvání v obchodní síti vyhovující kvalitu, ukládá Nařízení (EU) č. 1169/2011 výrobcům potravin povinnost uvádět na obalech svých výrobků (až na výjimky) datum minimální trvanlivosti či datum použitelnosti.

ALS Czech Republic, s.r.o. nabízí výrobcům potravin komplexní a pohodlné řešení pro správné stanovení uváděného data – testy trvanlivosti.



Samozřejmou součástí každého testu trvanlivosti je:

- Návrh analýz dle povahy výrobku, jejich četnosti a frekvence
- Skladování za definovaných podmínek
- Hodnocení analýz s ohledem na legislativní požadavky
- Fotodokumentace vzorku
- Komplexní zpráva posuzující vhodnost navržené trvanlivosti

Navržené mikrobiologické, chemické i senzorní analýzy jsou předloženy zákazníkovi ke schválení.

Testy trvanlivosti

Nejčastěji stanovované mikrobiologické ukazatele

Celkový počet mikroorganismů
Bakterie čeledi <i>Enterobacteriaceae</i>
Koliformní bakterie
<i>Escherichia coli</i>
Kvasinky a plísně
Bakterie mléčného kvašení
Termostátová zkouška/shelf-life test
<i>Listeria monocytogenes</i>
<i>Salmonella</i> spp.

Senzorická analýza – porovnání se standardem

metodou je zjištěno, zda mezi standardem a posuzovaným vzorkem existují významné rozdíly; jako standard je v případě testu trvanlivosti využit čerstvý produkt z aktuální šarže.

Další chemické parametry

Peroxidové číslo
Aktivita vody
Stanovení obsahu vitamínů
...

Dle specifických požadavků zákazníka jsme schopni nabídnout analýzy dalších ukazatelů za použití akreditovaných metod. ALS Czech Republic, s.r.o. nabízí možnost vlastních svozových linek nebo zprostředkování svozu vzorků. Pro bližší informace nejen o způsobu předání vzorku do laboratoře nás prosím kontaktujte.



Laboratoře ALS Czech Republic splňují požadavky na způsobilost zkušebních laboratoří dle ČSN EN ISO/IEC 17025. Akreditace je udělena na základě kritérií a pravidel mezinárodních norem a dokumentů a je respektována řadou mezinárodních akreditačních organizací (ILAC, IAF, EA, APLAC, IAAC) a certifikačních orgánů v rámci dohody o vzájemném uznávání výsledků.

Nesnižujte atraktivitu svého výrobku přehnanou opatrností, uveďte správné datum minimální trvanlivosti!