

# Challenge-Test Procédé Challenge-Test Produit



Durée de vie  
Viandes et Charcuteries

## Notre offre

C

- 1 - Le **Challenge-Test Procédé** évalue l'effet assainissant d'un procédé vis-à-vis d'un microorganisme artificiellement inoculé à une étape clé du process, pouvant être une opération unitaire (par exemple un traitement thermique) ou une suite d'opérations (par exemple un étuvage suivi d'un séchage). Il permet de **démontrer l'efficacité du procédé pour éliminer le danger microbien** et de comparer plusieurs procédés entre eux.
- 2 - Le **Challenge-Test Produit**, ou **test de croissance**, permet d'évaluer le comportement d'un micro-organisme artificiellement inoculé dans un aliment, tout au long de sa durée de vie selon la norme NF V01-008. Ces tests sont particulièrement utiles pour les produits dans lesquels *Listeria monocytogenes* peut se développer. Ces tests s'inscrivent dans une démarche de validation de durée de vie **pour les nouveaux produits ou lors d'un changement** de formulation, de conditionnement, de site de production, de matières premières... Il existe plusieurs types de tests de croissance qui donnent différents niveaux d'information : **potentiel de croissance** entre JO et Jfinal, **temps de latence** et **taux de croissance**.

Ces tests sont réalisés sur 1 ou plusieurs lots en fonction de l'homogénéité des caractéristiques physico-chimiques du produit.

## Pour qui ?

Tous les fabricants de produits transformés.

## Quel intérêt pour votre entreprise ?

- Le Challenge-Test Procédé est utile pour connaître l'effet d'abattement des **différentes opérations unitaires** du process sur les micro-organismes ciblés, notamment les **germes sporulés**. Il peut s'inscrire dans une démarche de validation de durée de vie pour les nouveaux produits ou lors d'un changement de formulation et/ou de procédé.
- Le Challenge-Test Produit permet de **classer l'aliment par rapport au danger *Listeria monocytogenes*** et de définir le critère réglementaire correspondant.

Il est possible d'utiliser la microbiologie prévisionnelle pour extrapoler les résultats à d'**autres conditions de conservation**.

## Les + de l'IFIP

L'ifip est un centre ITAI (institut technique agro-industriel) ; il fait partie du Réseau Mixte Technologique pour la détermination de la durée de vie. Les souches utilisées peuvent provenir de la **collection de l'industriel** ou de celle de l'IFIP issue de produits similaires.

## Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

- De coupler ce test à une **validation de durée de vie** ; des remises sont proposées dans ce cas.



**Mariem ELLOUZE** - Détermination des durées de vie  
7, avenue du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex  
Tél. : + 33 (0)1 43 68 57 85 - mariem.ellouze@ifip.asso.fr



A < 1 500 € B 1 500 € à 3 000 € C 3 000 € à 5 000 € D 5 000 € à 7 000 € E > 7 000 €