

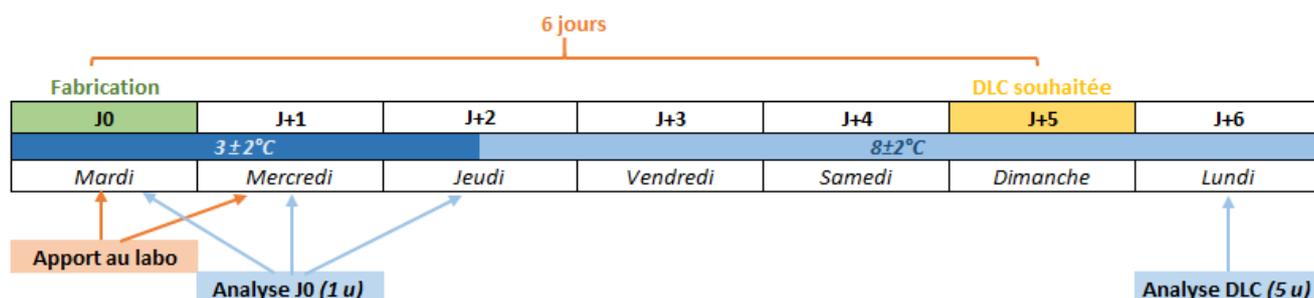
ETUDE DE VIEILLISSEMENT – VALIDATION DE DLC

Objectif : valider la DLC (Date Limite de Consommation) d'un produit alimentaire périssable, non congelé (une validation de DLC par famille ou catégorie de produit fini homogène définie dans votre Plan de Maitrise Sanitaire).

- validation initiale (DLC souhaitée définie en fonction du produit, des usages et pratiques de la filière, de résultats d'essai ...)
- extension de DLC
- nouvelle validation suite à un nouveau produit ou modification de produit existant, une modification du process de fabrication, des ingrédients, des contenants ...

Protocole :

Exemple pour une DLC souhaitée à J+5 :



Remarque : rupture de la chaîne du froid au 1/3 de la DLC (réalisée par le laboratoire)

Résultats :

La déclaration de conformité de la qualité microbiologique sera Satisfaisante, Acceptable ou Insatisfaisante.

Et ensuite ?

La validation initiale d'une étude de vieillissement devra être suivie par des analyses DLC lors des autocontrôles réalisés en routine afin de s'assurer que la DLC définie est toujours valable (vérification).

En pratique :

- 6 unités du même lot de votre produit à donner au laboratoire le jour ou lendemain de sa fabrication (100 g minimum par unité)
- Définir la DLC à valider
- Contacter le laboratoire pour convenir des dates

Devis / Contact :

<https://laboratoire.cotedor.fr/vos-services-en-ligne>

- Utiliser le formulaire pour demander un devis ou poser des questions
- Télécharger la demande d'analyse à compléter et joindre à vos échantillons
- Contacter le service de Microbiologie Alimentaire par téléphone

Document de référence : Instruction Technique DGAL/SDSSA/2019-861 du 24 décembre 2019