



## DÉTECTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

### Objectifs :

- Assurer la qualité dans l'industrie alimentaire;
- Garantir la sécurité alimentaire (étiquetage adéquat et fiable) ;
- Contrôler les produits à l'export et l'import

### Domaines d'application:

- Les denrées alimentaires (matières premières et transformées);
- Les plats cuisinés
- Quantité nécessaire: échantillon représentatif d'un lot (100 à 500 g).

### Les plus de QUALIMAG :

- Une équipe de professionnels à votre écoute ;
- L'assurance de la qualité ;
- Des résultats fiables rendus dans les délais annoncés ;
- Un laboratoire de biologie moléculaire, conçu pour éviter toute contamination croisée.

Analyses	Paramètres	Délai
<b>Biologie moléculaire : Réaction en chaîne par polymérase (PCR)</b>	Détection d'ADN de <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gluten</li> <li>• Soja (soya)</li> <li>• Cacahouète (peanut)</li> <li>• Moutarde</li> </ul> Nos techniciens amplifient l'ADN par la méthode PCR en temps réel, ce qui permet une identification fiable et précise	2 jours (Tarif Rush) 5 jours (Tarif Normal)
<b>Intérêts</b>	<p>Les <b>allergènes</b> dans les aliments, même en petites quantités, peuvent causer des <b>problèmes de santé</b> potentiellement <b>mortels</b> chez les personnes sensibles.</p> <p>Les scientifiques estiment qu'environ 2 à 3 % des adultes et 6 à 8 % des enfants souffrent d'allergies alimentaires.</p> <p>Dans la plupart des <b>lignes de production</b> plusieurs produits sont fabriqués, cela peut entraîner <b>une contamination involontaire</b> par des <b>allergènes</b>.</p> <p>En union européenne (2005) les industriels alimentaires étiquettent les ingrédients allergènes qui comprennent les substances et les denrées alimentaires produites à partir de céréales contenant du <b>gluten, crustacés, œufs, poissons, cacahuètes, soja, lait, noix</b> (amandes ou noisettes, etc.), <b>céleri, moutarde</b> et graines de <b>sésam</b>.</p> <p>La directive européenne 2007/68 / CE ou 2000/13 / CE, exige que les allergènes doivent être déclarés sur l'étiquette de l'emballage lorsqu'ils sont présents dans un produit</p>	
<b>Avantages</b>	<p><b>Sensibilité</b> Une limite de détection allant à 0.4 mg/kg (0.4 ppm) de substance allergénique par matrice analysée.</p> <p><b>Spécificité</b> la méthode de biologie moléculaire (PCR) utilise une puce ADN de nouvelle génération. elle permet de différencier rapidement et avec certitude, en une seule analyse, la présence d'ADN de différents allergènes alimentaires.</p>	

**Pour toute demande ou information, contactez nous  
Au 05 22 66 58 28 ou [contact@qualimag.ma](mailto:contact@qualimag.ma)**