



**FOOD
SAFETY &
QUALITY**

Allergeni NEGLI ALIMENTI

Because you care about consumers' health

 **MERIEUX**
NutriSciences



Le responsabilità degli operatori del settore alimentare

Sostanze responsabili di allergie o intolleranze con obbligo di dichiarazione*

ALLERGENS

- Glutine
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte
- Lattosio
- Mandorle
- Nocciole
- Anacardi
- Noci
- Noci Pecan
- Noci Macadamia
- Noci del Brasile
- Pistacchi
- Sedano
- Senape
- Sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini
- Molluschi

*Sostanze (e derivati) elencate nell'allegato II del **Regolamento UE 1169/2011**

Produttori, aziende di packaging e distributori di ingredienti o di prodotti alimentari hanno l'obbligo di dichiarare:

"qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata" (**Regolamento UE 1169/2011**).

Eventuali allergeni contenuti in prodotti alimentari e non dichiarati costituiscono un **serio pericolo per la sicurezza alimentare** e pertanto un rischio per il consumatore finale. In tali casi, conformemente a quanto disposto dal Regolamento CE 178/2002, è necessario avviare immediatamente una procedura di ritiro del prodotto dal mercato, con ovvie conseguenze in termini di costi e danni di immagine per l'azienda. La mancata dichiarazione della presenza di allergeni continua a essere a livello mondiale una delle **principali cause di richiamo e ritiro di prodotti alimentari**, con un trend crescente negli ultimi anni.

279
segnalazioni
in RASFF nel 2017
+26% rispetto al 2016

17M
di europei
sono affetti da
allergie alimentari

Soluzioni a 360° per gestire gli allergeni alimentari

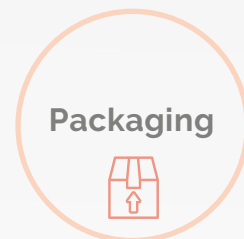
La sicurezza di un prodotto alimentare dipende, tra le altre cose, dall'assenza di allergeni non dichiarati e di quelli non previsti nell'alimento (cross-contamination).

Un **adeguato controllo degli allergeni** da parte degli operatori è fondamentale per:

- **tutelare** i consumatori
- ottemperare alle **normative vigenti**
- **ottenere certificazioni** quali IFS o BRC
- **ridurre i costi** derivanti da risultati di test errati
- evitare **diciture precauzionali in etichetta** a vantaggio della brand image
- **proteggere il brand** dal rischio di richiamo del prodotto dal mercato e da eventuali danni

Mérieux NutriSciences offre una **gamma completa di soluzioni** per una gestione efficiente e affidabile del rischio allergeni:

- processo di **approvazione dei fornitori**
- programma di **controllo delle materie prime**
- **validazione dei processi** di pulizia in stabilimento
- **formazione dello staff** su nuovi rischi, buone pratiche igieniche e HACCP
- programma di **controllo del prodotto finale**
- programma di **monitoraggio ambientale**
- **revisione** delle schede tecniche e **verifica** delle etichette alimentari
- **audit** di sistemi di gestione del rischio allergeni
- **validazione** di prodotti nuovi e innovativi
- **consulenza** per rispondere alle domande su questioni analitiche, gestione dei **programmi di controllo e/o requisiti legislativi**



Il valore aggiunto Mérieux NutriSciences

Una **rete internazionale di esperti** verifica la filiera di distribuzione e i processi aziendali, definisce i programmi di controllo adeguati per i vostri prodotti.

Soluzioni complete tra cui EnviroMap, il tool per la gestione dei programmi di monitoraggio ambientale www.enviromap.com.

Servizi analitici

Mérieux NutriSciences

Offerta completa

Mérieux NutriSciences utilizza le tecniche più adatte e accurate per l'analisi di **tutte le sostanze che possono causare allergie o intolleranze**.

Diverse tecniche a disposizione

- **ELISA** (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay) per l'individuazione di proteine
- **PCR** (Polymerase Chain Reaction) per la determinazione del DNA
- **LC-MS/MS** (Liquid Chromatography Mass-Spectrometry) per progetti basati su screening multiallergenico di alimenti trattati

Monitoraggio di superfici

La presenza di allergeni sulle superfici è una delle possibili modalità di cross-contamination negli stabilimenti che lavorano diverse tipologie di ingredienti e allergeni.

Oltre all'analisi sugli alimenti, Mérieux NutriSciences analizza allergeni alimentari sulle superfici, tramite l'utilizzo di tamponi specifici.



Mérieux NutriSciences
Via Fratta 25, 31023 Resana, ITALY
Ph +39 0423 7177 E-mail: food.italy@mxns.com
www.merieuxnutrisciences.com/it

Allergeni (o sostanze responsabili di intolleranze)	Metodo analitico
Glutine	ELISA (*) PCR
Crostacei	PCR (*) ELISA (*)
Uova	ELISA (*) HPLC-PAD (*) LC-MS/MS
Lisozima	ELISA (*)
Pesce	PCR (*)
Arachidi	ELISA (*) PCR (*)
Soia	ELISA (*) PCR (*)
Latte	ELISA (*)
Caseina	ELISA (*) HPLC-PAD (*) LC-MS/MS (*)
β-lattoglobulina	ELISA (*)
Lattosio	HPLC-PAD (*) LC-MS/MS (*) enzimatico
Mandorle	ELISA (*) PCR
Nocciole	ELISA (*) PCR (*)
Noce	ELISA (*) PCR (*)
Anacardi	ELISA (*) PCR
Noce di pecan	ELISA (*)
Noce del Brasile	ELISA (*)
Noce macadamia	ELISA (*)
Pistacchi	ELISA (*) PCR (*)
Pinoli	PCR (*) ELISA (*)
Sedano	PCR (*)
Senape	ELISA PCR (*)
Sesamo	ELISA (*) PCR (*)
Anidride solforosa	Titrimetria (*)
Lupini	ELISA PCR
Molluschi	PCR (*)