

REALISER UNE VALIDATION DE DLC

Durée totale : 4h00

1- Définitions :

- a. DLC (date limite de consommation)
- b. DDM (date de durabilité minimale)
- c. DVM (durée de vie microbiologique)

2- Détermination d'une durée de vie microbiologique :

- a. Couple produit/procédé.
- b. Facteurs intervenant dans l'établissement d'une DLC ou d'une DLUO.
- c. Choix de la méthode de conservation en fonction des objectifs :
moyens de production – conditions de conservation.
- b. Importance de la littérature dans l'étude de la DLC.
- c. Analyses microbiologiques – Choix du référentiel.
- d. Validation analytique :
 - Autocontrôles,
 - Test de vieillissement,
 - Challenge Test,
 - Importance de l'échantillonnage pour une validation de DLC (aspect statistique).

3- Validation organoleptique :

- a. Test de dégustation

4- Enjeux et conséquences du respect des DLC :

- a. D'un point de vue sanitaire
- b. D'un point de vue Juridique
- c. D'un point de vue commerciale

5- Etiquetage réglementaire des aliments préemballés :

- a. Selon Inco CE 1169/2011