

HISTALIM

Analyse histologique sur Produits de foie gras



Le principe :

L'examen histologique permet d'une part de dresser une liste qualitative des composants présents dans l'échantillon, mais également d'établir un état de l'engraissement pour les foies gras entiers.

L'avantage :

L'analyse permet non seulement de vérifier que les composants étrangers au foie gras ne sont pas des ingrédients non autorisés dans des conserves de foie gras, mais elle permet également, pour les foies gras entiers et les morceaux dans les blocs de foies gras, de vérifier l'état d'engraissement des foies utilisés.

Les référentiels :

Pour la France : Décret n° 93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras.

ATTENTION :

Histalim estime que les technologies actuellement employées dans l'industrie ne permettent pas de déterminer avec fiabilité l'état d'engraissement des émulsions de foies gras, au moyen de méthodes histologiques classiques. C'est pourquoi nous ne réalisons pas d'analyse de l'état d'engraissement des **blocs de foies gras** (nous réalisons des analyses de composition qualitatives pour ces échantillons) ce qui ne permet pas d'établir un avis de conformité.

Dans le cas des **blocs de foies gras avec morceaux**, nous réalisons une analyse de composition sur l'émulsion, et une analyse de l'état d'engraissement sur les morceaux, à partir du moment où cela est possible (en fonction de leur taille, de leur tenue...). Cependant, cela ne nous permet pas pour autant d'apporter un avis de conformité au décret N° 93-999 du 9 août 1993.

Méthode : examen histologique **sur 3 lames** préparées selon la technique en paraffine NF V 04-417 (technique couverte par l'accréditation COFRAC)

Tarif : « foies gras entiers, blocs de foies gras avec morceaux » 168 € H.T.
blocs de foies gras : tarifs « produits de charcuterie » 155 € HT (CF : fiche « analyse histologique sur produits de charcuterie »)

Offre valable du 01/01/2007 au 31/12/2007, nous contacter pour prendre connaissance des conditions commerciales.

Informations : Jean-Philippe COTON : tel/fax +33(0)4.67.712.765. - jpcoton@histalim.com