PHYTO'NEWS

Mars 2018

A la une

J-7 avant la Matinale Phytocontrol

Microbiologie alimentaire, contaminants issus des emballages alimentaires, résidus de pesticides dans les filières conventionnelles et Bio sont les sujets de notre prochaine Matinale du 13 mars à Nîmes. Inscrivez vous directement en ligne !

En savoir +

Phytocontrol participe au M.A.D.E. 2018

Le salon donne rendez-vous à tous les acteurs et porteurs de projets des réseaux de distribution pour la co-création de produit sur-mesure, marques propres et marques nationales. Le laboratoire Phytocontrol se...

Lire la suite

Règlement (UE) 2018/290 Limites en Esters d'acides gras

Les esters d'acides gras de glycidol sont des contaminants alimentaires que l'on retrouve dans les huiles et graisses végétales. Ces esters sont hydrolysés en glycidol dans le tractus gastro-intestinal. L'EFSA a conclu que...

Lire la suite

Bisphénol A : Nouveau règlement de l'UE

L'utilisation du bisphénol A (BPA) comme monomère dans la fabrication de matériaux et objets en matière plastique est autorisée par le règlement (UE) n°10/2011. Cependant certaines restrictions s'appliquent, le BPA est...

Lire la suite

Avis de l'AFSCA : Dose de Référence Allergènes

Selon le règlement 1169/2011, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances listés à l'Annexe II doivent être étiquetés. Ces substances comprennent notamment les crustacés, les oeufs, le...

Lire la suite

Qu'est-ce qu'une portée d'accréditation flexible ?

CONSULTER >

Tableau des alertes alimentaires

CONSULTER >

SAVE THE DATE

20 - 21 mars : M.A.D.E. - Paris
21 - 22 mars : Cycl'Eau - Bordeaux
04 - 05 avril : Bio N Days - Valence

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

© 2018 Phytocontrol - Laboratoire d'analyses
contact@phytocontrol.com - www.phytocontrol.com
+33 (0)4 34 14 70 00
Parc scientifique Georges Besse II - 180 rue Philippe Maupas
30035 Nîmes - France