

Expertise analytique et contrôle qualité des huiles végétales et des corps gras

Compétences & savoir-faire

Laboratoire d'analyse

Caractérisation

Contamination

Adultération

Altération

Quelques exemples

- Composition en acides gras saturés, mono-insaturés et polyinsaturés oméga 3 et 6, acides gras trans
- Profil en triglycérides
- Dosage des vitamines liposolubles (tocophérols, vitamines A, caroténoïdes).
- Recherche de polluants chimiques (métaux, solvants, HAP, pesticides..),
- Oxydation, rancissement et stabilité
- Analyse sensorielle par jury expert pour les huiles et matières grasses

R & D analytique

- Mise au point de nouvelles méthodes d'analyse,
- Participation aux travaux de normalisation (AFNOR, ISO, CEN) et organisation d'analyses circulaires.

Nos garanties



- Accréditation par le COFRAC (programme 82) sous la norme NF EN ISO/CEI 17025 pour l'analyse des corps gras et oléagineux.
- Agrément du COI pour les analyses physico-chimiques et sensorielles des huiles d'olive vierges.

Depuis plus de 50 ans, l'ITERG développe de nouvelles méthodes d'investigations afin de rester l'expert dans le domaine de l'analyse des huiles végétales et des corps gras. Nous mettons notre champ d'expertise aux services de nos partenaires afin de les aider à conjuguer contrôle qualité performant et sécurité alimentaire.



Les secteurs d'application

L'ITERG propose dans le cadre de contrats exclusifs et confidentiels, des

- Producteurs d'huiles végétales, de corps gras d'origine animale, de margarines ou pâtes à tartiner,
- Premiers transformateurs de la lipochimie industrielle ou alimentaire, et les utilisateurs de matières grasses

- tels que : Secteurs alimentaires : biscuiterie, chocolaterie, épicerie, produits laitiers, aliments santé, friture, alimentation animale, pet-food ...
- Secteurs non alimentaires : Savons, détergents, chimie fine, cosmétique, pharmacie, biocarburants, biolubrifiants, biosolvants
- Equipementiers



Analytical expertise and quality control for fat and vegetable oils

Competences & know-how

Analytical assays

Composition

Contamination

Adulteration

Alteration

Analytical R & D

Our guarantees



Examples

- Fatty acid composition (saturated, monounsaturated, polyunsaturated omega 3 and 6), trans fatty acid,
- Triglycerides profile,
- Lipo-soluble vitamins content (tocopherols, vitamin A, carotenoïdes),
- Research of chemical contaminants (metals, solvent, pesticides, HAP...),
- Oxydation, rancidity and stability
- Sensory analysis

- Development of new analytical methods,
- Participation in standardization working group (AFNOR, ISO, CEN) and organization of collaborative & ring tests.

- COFRAC accreditation under standard NF EN ISO/CEI 17025 for fat and oil analysis.
- C.O.I. agreement for physico-chemical and sensory analysis for virgin oil.

For more than 50 years, ITERG, by the way of new investigation methods development, remains the expert in the area of fat and oil analysis. We offer a large domain of expertise in the service of our partners in order to help them to improve competitive quality control and food safety.



Industrial areas concerned ITERG offers private agreement and confidential projects for industries including:

Fat & oils industry:

- Vegetable oil producers, manufacturers of animal fats, margarine and spread industry,
- First manufacturers of industrial lipochemistry or food industry,

Fat & oils and derived products users:

- Food industry : biscuit factory, chocolate, delicatessen, dairy products, dietetics, frying industry, Cattle Feed, Pet Food ...
- Non food : Soap, detergent, chemistry, cosmetics, pharmaceuticals, bio-carburant, bio-lubricant, bio- solvent
- Component manufacturers



expertise for fats & oils

ITERG 11 Rue Monge - Parc Industriel Bersol - F33600 PESSAC Tél 33 5 56 36 00 44 - Fax 33 5 56 36 57 60 - www.iterg.com