



Excellenchy

5 Résidence Beethoven
95500 GONESSE

Vanessa LENTILUS

06 62 66 96 79

vanessalenticus@gmail.com

www.excellenchy.com



TOPCRYO™ un nouvel outil de maîtrise de la chaîne du froid

Avec l'application du paquet hygiène, depuis 2006, les professionnels du secteur alimentaire ont une obligation de garantir la maîtrise de leur chaîne du froid. Nous connaissons déjà l'utilisation des thermomètres et autres enregistreurs de température qui permettent de suivre l'évolution de cette dernière. Un nouvel outil peu coûteux, appelé TOPCRYO™ Intégrateur Temps Température (ITT), permet aujourd'hui d'attester de manière visuelle et rapide la qualité de la conservation des produits.

La chaîne du froid est un élément déterminant dans la conservation des produits alimentaires frais et ultra-frais. En effet, elle permet de maintenir la salubrité des denrées. Ainsi, des variations de températures suffisent à accélérer le développement microbologique au sein de l'aliment et le rendre impropre à la consommation. Voilà pourquoi, après 7 années de recherches, la société Cryolog, créée en 2002, propose une nouvelle solution technique fiable de gestion des risques, basée sur la microbiologie prévisionnelle sous la forme d'une simple étiquette. C'est une innovation majeure pour le secteur agroalimentaire.



Alors que les enregistreurs de température permettent de suivre l'évolution de celle-ci, les étiquettes TOPCRYO permettent, elles, de voir si il y a eu ou non rupture de la chaîne du froid sur le produit. Les éléments actifs de ces étiquettes dites "intelligentes" sont des microorganismes de grade alimentaire. Stockés à l'intérieur de la pastille verte, ils réagissent biologiquement aux variations de température. La fin du capital temps/température est signalée par un simple changement de couleur de l'étiquette, du vert au rouge. Une fois activée, l'action est irréversible. Le professionnel peut de cette manière mieux maîtriser ses stocks et éviter le gaspillage.

Exemple d'une chaîne du froid non respectée accompagnée d'une étiquette TOPCRYO paramétrée pour 4 jours à 4°C :

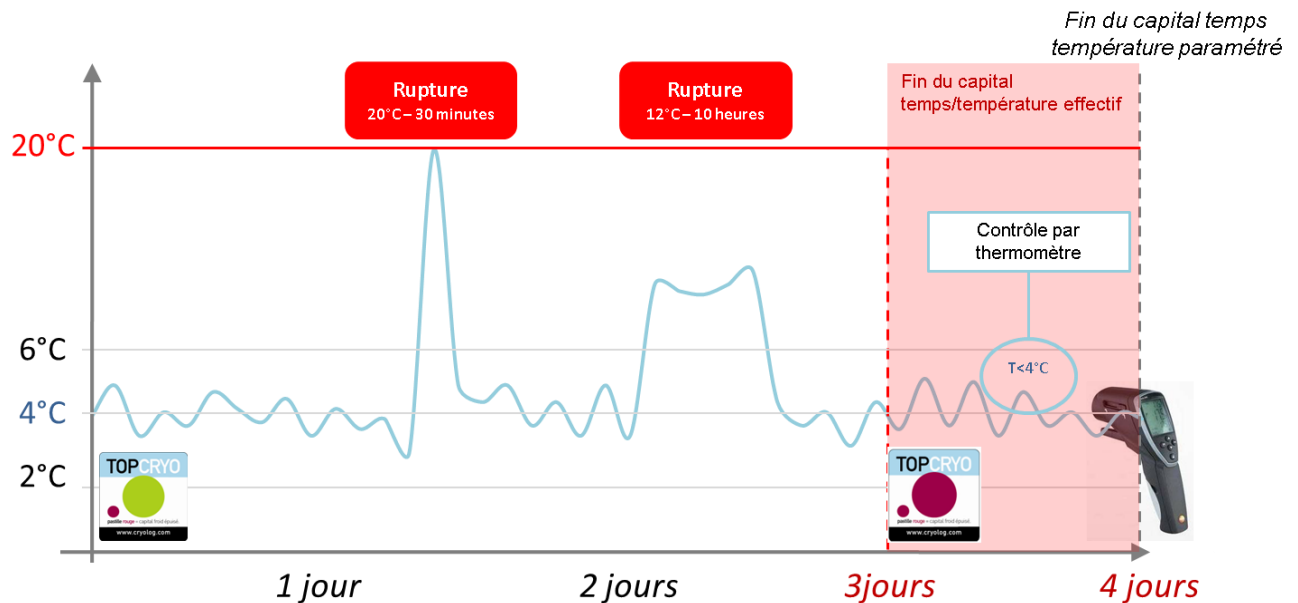


Excellenchy

5 Résidence Beethoven
95500 GONESSE

Vanessa LENTILUS

06 62 66 96 79
vanessalutilus@gmail.com
www.excellenchy.com



Résultat : Lorsque les variations du couple temps/température sont significatives : manipulations à température ambiante, ouverture de porte des chambres froides, cycle de dégivrage, etc., TOPCRYO™ signalera la fin du capital temps/température lors du changement de couleur du vert au rouge même si un contrôle de température aurait conclu à sa conformité.

Le paramétrage biologique des ITT est défini avec l'utilisateur, en fonction de son cahier des charges temps/température. La gamme des ITT microbiologiques va de quelques heures à 8 jours pour des températures de produits frais comprises entre 2 et 12°C et intégrant des ruptures à température ambiante.

Angélique Van Der Laan, Commerciale Cryolog : « Les ITT sont essentiellement à destination des professionnels de la restauration, de l'agroalimentaire ou de l'agriculture et ce, pour des applications logistiques, managériales, de contrôle qualité et de gestion des stocks. C'est un outil pédagogique simple, qui permet de démontrer aux opérateurs l'importance de la maîtrise de la chaîne du froid. Par exemple, un restaurateur peut l'utiliser pour :

- Vérifier que les produits n'ont pas séjourné trop longtemps en dehors de la chambre froide,
- Valider le bon respect de la chaîne du froid d'une marchandise proposée sur un site de prestation,
- Sensibiliser son équipe au bon respect de la chaîne du froid.

Les ITT permettent aux professionnels une réelle valorisation de leur démarche qualité auprès de leurs clients.»



Excellenchy

5 Résidence Beethoven
95500 GONESSE

Vanessa LENTILUS

06 62 66 96 79

vanessalutilus@gmail.com

www.excellenchy.com

RAYNIER MARCHETTI, Traiteur de renom, s'est désormais équipé de cette nouvelle technologie afin de renforcer son outil de maîtrise sanitaire, comme en témoigne M.P.LEVOYE, Responsable Qualité de Raynier Marchetti :

« *Notre métier de Traiteur Organisateur de Réceptions requiert exigence et qualité. Nous recherchons donc régulièrement de nouvelles solutions pour mieux répondre à l'attente de sécurité sanitaire de nos clients. Après une période de test, nous avons décidé d'intégrer cette nouvelle technologie dans notre mode de fonctionnement. De manière générale, sur le marché actuel, la maîtrise de la chaîne du froid passe par le contrôle des températures des enceintes réfrigérées. Aujourd'hui, l'utilisation d'ITT accompagnant la denrée, nous permet de tracer l'ensemble de sa chaîne du froid et ainsi être alerté en cas de rupture du froid. Nous l'utilisons également comme outil pédagogique pour la formation de notre personnel aux bonnes pratiques d'hygiène.* »

Une norme AFNOR est actuellement à l'étude, nous confie Pierre Peteuil, Directeur Général de Cryolog et Traceo : « *Elle définira la méthode de caractérisation et les performances attendues des ITT. Cette norme devrait être publiée en 2013. Elle **permettra aux ITT d'être des outils de gestion des risques reconnus par les autorités de contrôle** et facilitera la maîtrise de la chaîne du froid pour les professionnels par intégration directe dans leur Plan de Maîtrise Sanitaire.* »

TOPCRYO™ l'outil de gestion de la chaîne du froid de demain !



<http://www.traceo.com/fr/>

Vanessa LENTILUS
Consultante Formatrice en hygiène



Excellenc'Hy®

*Audit, Conseil et Formation
en Hygiène et sécurité alimentaire*

"Ensemble vers l'excellence"

Tel : 06 62 66 96 79 www.excellenchy.com