

DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS REFRIGERES

NOUVEAUTES

Mercredi 20 novembre 2019

39, Grande Rue Charles De Gaulle - 94130 Nogent-Sur-Marne

9H30 - 17H00

PROGRAMME

- Facteurs impactant la durée de vie des aliments
 - pH, a_w , température, conservateurs, flore de compétition, conditionnement
- Évolution du contexte réglementaire français et européen
 - Exigences spécifiques à la conservation des aliments
- Choix des aliments les plus à risque au sein d'une gamme de produits
 - Utilisation d'un module d'interface de croissance
- Optimisation de formulation et optimisation de process
 - Utilisation de modules de simulation de la croissance bactérienne
- Moyens de surveillance des conditions de conservation réfrigérées
 - Sécurisation des durées de vie dans le contexte RSE
- Normes françaises et internationales : outils d'évaluation de la DVM
 - Choix, mise en œuvre et exploitation des résultats

TRANSPORT

- RER A et RER E
- Bus : 113, 114, 120, 210, 317
- Voiture : possibilité de parking dans la cour de l'établissement

PRIX

- 550 euros HT
- ElseCoach est référencé DataDock

PRE-INSCRIPTION

- Envoyez le formulaire de pré-inscription à abeaufort.consult@gmail.com

Nota : cette formation peut également être dispensée en mode Intra-Entreprise.