

Recherche

Mot-Clé :

**31-01-08**

***Mieux maîtriser et appréhender les référentiels de management de l'hygiène de la chaîne alimentaire...***

Après les crises alimentaires survenues au cours des dernières années, les industriels de la chaîne alimentaire sont confrontés à une pression réglementaire croissante visant à démontrer qu'ils maîtrisent la sécurité sanitaire...

[\[suite\]](#)

---

**27-07-07**

***Evaluation des risques dus au Bisphénol A dans les matériaux au contact des aliments ...***

Le Bisphénol A (BPA) est utilisé dans de nombreuses applications de matériaux ou d'objets destinés au contact avec les aliments. Il est présent en tant que monomère dans la fabrication des polycarbonates, et intervient dans...

[\[suite\]](#)

---

**23-02-07**

***Les lubrifiants dans la chaîne alimentaire ...***

Lors de la fabrication des emballages destinés aux produits alimentaires, il est important de limiter la contamination par les lubrifiants utilisés sur les éléments des machines de fabrication. S'il est difficile...

[\[suite\]](#)

---

**10-01-07**

***De nouvelles garanties pour les encres utilisées sur les matériaux et objets au contact des aliments...***

Après la crise sanitaire de l'ITX (2-Isopropyl thioxanthone) en 2005, le nouveau règlement CE n°2023/2006 publié fin 2006 et qui est entré en vigueur le 18 janvier 2007, introduira, dès le 1er août 2008, de nouvelles...

[\[suite\]](#)

---

**15-11-06**

***Améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments prêts à l'emploi en Europe : lancement du projet européen High Q RTE (6ème PCRD)***

## Liste infos du mois

Le projet High Q RTE vient de démarrer. Le LNE participe en tant que partenaire à ce projet coordonné par l'Université de Bologne – Dept. of Agro-Food Protection and Valorisation, qui se déroulera sur une durée de 3 ans....

[\[suite\]](#)

---

Displaying results 11 to 15 out of 25

[< Précédent](#) [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [Suivant >](#)