



LE BIPEA ENRICHIT SA GAMME D'ESSAIS INTERLABORATOIRES AVEC UN NOUVEAU PROGRAMME EXPERIMENTAL SUR LES PRODUITS DE LA PECHE

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES DES PRODUITS ISSUS DE LA PECHE

Décembre 2022,

Le BIPEA lance un nouvel essai interlaboratoires d'aptitude (EILA 20G) qui permettra aux laboratoires d'essais, d'évaluer leur performance analytique par l'analyse d'un échantillon de poisson.

Pour cet essai et suivant leurs méthodes habituelles, les laboratoires recevront un échantillon de 600g de poisson congelé et analyseront les paramètres suivants : Valeur Calorique (matière sèche, teneur en cendres, activité de l'eau, pH, cholestérol, lipides...), Critères de fraîcheur (Détermination de la teneur en Azote Basique Volatil Total (ABVT), TriMéthyl Amine (TMA), Minéraux (Calcium, Cuivre, Fer, Manganèse, Magnésium, Phosphore, Potassium, Sélénium...), Vitamines (Tocophérols, B1, B2, PP...), Profil des acides gras, Premi®Test.

Pour en savoir plus sur le programme « **EIL 20G – Produits de la pêche** », ainsi que sur la gamme complète des essais interlaboratoires, vous pouvez joindre le BIPEA :

BIPEA France
+33 1 40 05 26 30
www.bipea.org
press@bipea.org

Le Bipea est un organisateur européen d'essais interlaboratoires et fournisseur de matériaux de référence externes. Présent dans près de 130 pays, nos services couvrent les domaines de l'Agroalimentaire, des Céréales, de l'Environnement et des Cosmétiques. Le BIPEA est accrédité ISO 17043 (accréditation 1-1495 portée disponible sur www.cofrac.fr) et certifié ISO 9001. Vous pouvez consulter notre site pour plus d'information : www.bipea.org