

Etiquetage au laser : traçabilité et productivité

Aux Etats-Unis, la FDA vient d'estimer que l'étiquetage au laser ne présentait aucun danger pour le consommateur....

La technologie de marquage au laser avait été approuvée par l'Union européenne en juin 2013. Elle vient de recevoir l'aval de la FDA aux Etats-Unis.

Le pionnier de l'étiquetage au laser, Laser Mark, créé par [Laser Food](#), vient d'être récompensé par le prix du meilleur projet européen en faveur de l'environnement. Cette technologie, qui avait été approuvée par l'Union européenne en juin 2013, vient également de recevoir l'aval de la FDA (Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux).

L' étiquetage au laser élimine la pigmentation

Aux Etats-Unis cette technologie est appelée « Natural Light Labelling ». « Il a été prouvé que cette technique de marquage ne laisse aucune substance sur le produit, elle retire simplement des pigments et elle n'impacte pas la date limite d'utilisation optimale (DLUO) du produit et ne favorise pas non plus la contamination par des bactéries », souligne Greg Drouillard, spécialiste des applications de la technologie laser.

Le laser pénètre à peine la surface du produit, n'affectant pas les fruits et légumes, dont la consommation est donc tout à fait sûre. Les avantages de l'étiquetage au laser sont multiples : un marquage permanent, infalsifiable et non-transférable.

Le laser dispense des frais d'étiquetage adhésif

Par ailleurs, cette technologie dispense les entreprises de consommables, comme le papier, l'encre, etc. et peut donc permettre une réduction des coûts de production, un gain de place en matière de stockage ainsi qu'une flexibilité accrue.

L'étiquetage au laser peut être utilisé sur un grand nombre de produits, bien que cela soit encore compliqué pour des denrées telles que les ananas, le maïs ou les légumes à feuilles.

Source : <http://www.agro-media.fr/> 27/05/2014