

Cas d'épices adultérées : quelles solutions adopter ?

Fin janvier, des rappels de produits Outre-Manche ont défrayé la chronique suite à la découverte de l'adultération de cumin en poudre avec de l'arachide moulue.

La Food Standards Agency (FSA) a procédé au rappel de cumin moulu commercialisé par la société Barth Ingrédients Company Ltd suite à la découverte de protéines d'arachides non déclarées ne figurant pas sur l'étiquette.

Plus récemment, des produits ont été rappelés suite à la présence de protéines d'amandes dans un assaisonnement à base de paprika au Royaume Uni, au Danemark, en Norvège et en Suède. Plusieurs cas de contaminations de mélanges d'épices sont fréquemment signalés aux États-Unis et au Canada, cette matière première coûteuse étant souvent coupée à la poudre d'amande.

Au-delà de la tromperie des consommateurs, cela représente un risque sanitaire potentiel pour les personnes allergiques aux arachides et fruits à coques. Pour détecter la présence éventuelle de ces allergènes, les fournisseurs d'analyses rapides proposent des solutions rapides et efficaces.

Le fabricant Neogen propose ainsi des solutions telles que le kit Elisa Veratox pour détecter les arachides. Celui-ci permet d'analyser et de quantifier les résidus d'arachide dans le cumin en 30 minutes environ. Le fournisseur d'analyses rapides propose également le kit Alert pour discriminer l'arachide dans des échantillons avec une sensibilité de 5 parties par million (ppm).

Ces deux solutions permettent également de détecter la présence d'amande dans un échantillon. Le fabricant a récemment mis à la disposition des industriels un livre blanc sur le cumin.

De son côté, le géant des analyses Eurofins a développé une méthode par PCR (Polymerase Chain Reaction) pour détecter l'ADN des coques d'arachide, aussi bien dans les épices que dans des produits finis les utilisant dans leurs formulations.

Cette détection s'effectue à des seuils très bas (de 0,2 à 2 % dans le cumin en poudre), le tout dans un délai de deux jours. Le laboratoire propose également une gamme complète de tests validés pour répondre à l'ensemble des problématiques allergènes, avec une précision de l'ordre de 1 à 2,5 ppm pour l'arachide et l'amande.

D'autres solutions d'analyses sont disponibles chez les fournisseurs de solution de détection des allergènes comme Libios, Novakits, R-Biopharm, Romer Labs et Thermo Fisher Scientific.

Rappelons que depuis le 13 décembre 2014, le règlement Inco n°1169/2011 (Information du Consommateur) impose la mention en gras dans la liste des ingrédients des quatorze allergènes majeurs.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/Cas-d-epices-adulterees-queelles-solutions-adopter-26008>
(16/03/15)