

La **maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments** est au cœur de toute la chaîne alimentaire et les **exigences** en matière d'**hygiène** sont de plus en plus élevées.

De même vous avez parfois des questions sur différents **sujets de formulation et process** que vous ne pouvez traiter par manque de temps ou d'expertise.

La présence d'un **responsable R&D et Qualité** à temps plein est nécessaire mais **n'est pas toujours économiquement envisageable** pour les TPE/PME.

C'est pourquoi, Novalim vous **propose de vous accompagner** dans l'ensemble de vos **démarches qualité et R&D** sur toute l'année en fonction de **vos besoins** et de **vos ressources**.

LA R&D



NOS DOMAINES D'INTERVENTION

- ✔ Sourcing ingrédients
- ✔ Sourcing matériel
- ✔ Recherche de sous-traitants, recherche de locaux
- ✔ Point réglementaire sur l'utilisation des additifs, des ingrédients clean label, ...
- ✔ Formulation – propositions de recettes
- ✔ Plan d'expérience, fiche de suivi des essais, fiche d'évaluation sensorielle, protocole et fiche de suivi du vieillissement



LA QUALITÉ

NOS DOMAINES D'EXPERTISE

Questions réglementaires :

- ✔ Paquet Hygiène,
- ✔ Référentiel bio,
- ✔ Mentions d'étiquetage et allégations,
- ✔ Calcul des valeurs nutritionnelles, calcul du nutriscore
- ✔ Additifs, contaminants, critères microbiologiques, etc.

Rédaction des documents qualité (PMS, HACCP, procédures, enregistrements, plan de nettoyage, dossier d'agrément sanitaire ...)

Préparation à l'audit qualité et proposition de plans d'action (IFS global market, grille d'audit interne sur mesure, grille client)

Questions de vos clients et des services de contrôle, présence lors de leur visite

Plans d'analyses, recherche de prestataires

Coaching du personnel qualité





LES MODALITÉS DE FONCTIONNEMENT



Vous disposez d'un **forfait « temps »** capital dans lequel vous puisez en fonction de vos besoins.

Le temps de votre forfait est décompté en fonction du temps passé par nos équipes.

La forme de l'accompagnement peut être variable :

- ✓ Aide à la rédaction de vos documents
- ✓ Coaching
- ✓ Réponses à vos questions
- ✓ Rendez-vous téléphonique ou en face à face



LES AVANTAGES

Equivalent d'un poste qualité ou R&D en temps partagé, vous pouvez nous solliciter à la demande.

- ✓ Flexibilité
- ✓ Réduction des coûts
- ✓ Réactivité



L'EXPERTISE NOVALIM



NOVALIM,

Service du Syndicat Mixte du Technopole Alimentec, 10 ans d'expérience en accompagnement des entreprises agroalimentaires sur :

- ✓ La réglementation et la qualité
- ✓ La nutrition
- ✓ La formulation produit
- ✓ Le process et l'industrialisation



NOVALIM - Syndicat Mixte du Technopole Alimentec

155, rue Henri de Boissieu 01000 Bourg-en-Bresse

Tél : 04 26 84 27 88

www.alimentec.com

@ novalim@alimentec.com

f in

Twitter YouTube

