

Préparez vos
lancements
de produit

SERVICES QUALITÉ



Comportement au mélange d'un produit actif

DÉVELOPPEURS PRODUITS / MARKETING

- Vous voulez comparer le comportement au mélange de différents produits actifs dans des aliments
- Valider la dispersion homogène de vos produits dans des aliments ciblés à des fins de dossier réglementaire

VOTRE OBJECTIF

- **Sélectionner** le fournisseur fabricant le produit actif le plus stable en répartition
- **Démontrer aux autorités ou à vos clients** la bonne répartition de votre actif dans les aliments

NOTRE MÉTHODE

- Test d'homogénéité par fabrication de mélange selon des règles professionnelles
- Emploi d'un **traceur de référence** permettant la validation de la performance de mélange ou de la répétabilité du test
- **Analyse physique** de la matrice employée et éventuellement des actifs testés

LES RÉSULTATS

- Rédaction d'un **rapport d'essai**
- **Comparaison** de certains résultats avec les **bases de données** disponibles (pour les adhérents uniquement)
- Respect de la confidentialité
- **Étude des résultats avec le client**

LE CONSEIL

OPTEZ POUR UNE **FORMATION QUALITÉ** « **HOMOGENÉITÉ ET MÉLANGE : GESTION DES FACTEURS CLES** » POUR ANTICIPER L'ÉVOLUTION DE VOS PRODUITS

- **Maîtriser l'homogénéité de la dispersion de vos produits favorise leur efficacité et in-fine la satisfaction de vos clients**

● contact@tecaliman.com

À VOTRE ÉCOUTE

« Quand un client hésite entre plusieurs excipients, il est nécessaire de comparer le comportement de chacun au mélange, au travers de l'obtention d'échantillons représentatifs. L'efficacité de la substance active réside aussi dans la stabilité du mélange. »

Valérie QUÉMÉNEUR, Technicienne polyvalente.

UN VRAI +
POUR
VOS DOSSIERS
REGLEMENTAIRES

« La valeur de l'excipient se mesure aussi au travers de la stabilité du mélange ! »

www.tecaliman.com