



MINISTÈRE DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
MINISTERIE VAN HET BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
MINISTRY OF THE BRUSSELS-CAPITAL REGION

BRUCEFO

Centre bruxellois d'Expertise alimentaire
Brussels Centrum voor Voedingsmiddelenexpertise
Brussels Centre for Food Expertises

Pour vérifier et améliorer vos produits, Brucefo
■ vous propose des analyses chimiques et microbiologiques et
■ vous offre les conseils qui vont de pair.

Om de kwaliteit van uw producten te verifiëren of te verbeteren,
staat Brucefo tot uw dienst

- met chemische en microbiologische analyses
- met bijhorende raadgevingen.

Brucefo is at your service to verify or improve the quality of your products,

- with chemical and microbiological analysis
- with accompanying advice.



Editeur responsable

N. De Cooman,
Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale,
Boulevard du Jardin Botanique, 20
1035 Bruxelles

Edition : novembre 2011

Rédaction, traduction,**crédits photographiques, graphisme :**

Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale
(sauf mention spéciale)

Tous droits réservés – Dépôt légal 2011/11.404/2

Verantwoordelijke uitgever

N. De Cooman,
Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest
Kruidtuinlaan, 20
1035 Brussel

Uitgave : november 2011

Redactie, vertaling,**fotoverantwoording, layout:**

Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest
(uitgezonderd speciale vermelding)

Alle rechten voorbehouden – Wettelijk Depot 2011/11.404/2

Responsible editor

N. De Cooman,
Ministry of the Brussels Capital Region
Boulevard du Jardin botanique, 20
1035 Brussels

Edition : november 2011

Redaction, translation,**photo credits, layout :**

Ministry of the Brussels Capital Region
(unless otherwise stated)

All rights reserved – Legal Depot 2011/11.404/2

TABLE DES MATIERES INHOUD CONTENTS

8

Quelques chiffres
Enkele cijfers
Some figures

9

Un service complet
Een volledige dienstverlening
A complete customer-related service

12

Des garanties
De kwaliteitsborging
The quality assurance

13

Une large gamme d'analyses
Een breed analysegamma
A large scale of analysis

32

Contact



INTRODUCTION



L'expérience et l'expertise de Brucefo remontent à 1930 lorsque l'ancienne Province de Brabant acquiert le laboratoire, alors appelé Station d'Essais de l'Institut National des Industries de Fermentations, et l'implante sur le campus du CERIA-COOVI.

Depuis 1995, il fait partie intégrante de l'Administration de l'Economie et de l'Emploi du ministère de la Région de Bruxelles-Capitale.

Le laboratoire soutient les entreprises du secteur alimentaire qui cherchent à maintenir et à améliorer la qualité de leurs produits.

Pour réaliser cette mission, Brucefo effectue une vaste gamme d'analyses microbiologiques et chimiques, conformément à un système de gestion de la qualité. Brucefo dispose d'ailleurs d'une accréditation BELAC pour les analyses de viandes et de produits à base de viande.

Maîtrisant les sciences et la législation alimentaire, Brucefo offre aussi aux entreprises des conseils personnalisés. Brucefo vous accompagne, de la définition de la problématique au debriefing des résultats d'analyse. Nos experts vous transmettent des recommandations d'amélioration.

Brucefo fournit ainsi un service complet aux entreprises de toutes tailles.

Situé au centre de la Belgique et au cœur de l'Europe, Brucefo vous accueille désormais dans un bâtiment moderne et facile d'accès tout en conservant ses atouts:

- ◆ Un équipement de laboratoire moderne conforme aux normes de qualité;
- ◆ Un paquet de services comprenant un large éventail d'analyses et un accompagnement professionnel tout au long de la procédure;
- ◆ Une équipe dynamique, enthousiaste et expérimentée;
- ◆ La possibilité de développer de nouvelles méthodes d'analyse en fonction des besoins des entreprises.

Cette brochure vous présente les services du laboratoire.

Faites appel à Brucefo pour des analyses et un accompagnement de qualité.

N'hésitez pas à contacter le laboratoire au **02/800.39.00.**

Son expertise est à votre service!

NORBERT DE COOMAN
Secrétaire général adjoint
Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale



INLEIDING

Brucefo beschikt over een ervaring en expertise die teruggaan tot 1930.

Ooit gestart als Proefstation van het Nationaal Instituut van de Gistingsbedrijven werd het door de voormalige Provincie Brabant overgenomen en gehuisvest op de campus van COOVI – CERIA. Sinds 1995 is het een volwaardig onderdeel van het Bestuur Economie en Werkgelegenheid van het ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Het laboratorium biedt de nodige ondersteuning aan bedrijven uit de voedingssector die hun productkwaliteit willen behouden en verbeteren.

Voor de verwezenlijking van deze opdracht gebruikt Brucefo een uitgebreid gamma van microbiologische en chemische analyses, conform een kwaliteitsmanagementsysteem. Het is trouwens door BELAC geaccrediteerd voor de analyse van vlees en vleesproducten. Brucefo verstrekt de bedrijven ook advies op maat door zijn brede kennis van de voedingsmiddelenwetenschappen en –wetgeving. Onze deskundigen leveren u aanbevelingen tot kwaliteitsverbetering.

Op deze wijze verzekert Brucefo een volledige dienstverlening aan bedrijven van gelijk welke grootte.

Gelokaliseerd in het centrum van België en het hart van Europa, verwelkomt Brucefo u vanaf heden in een modern en vlot bereikbaar gebouw met heel wat troeven:

- ◆ Een degelijk uitgerust laboratorium dat volledig in overeenstemming is met de kwaliteitsnormen;
- ◆ Een dienstenpakket dat bestaat uit een groot aanbod van de meest diverse analyses en dat bovendien toegespitst is op de begeleiding van de klant vanaf de probleemstelling tot en met de interpretatie en bespreking van de analysesresultaten;
- ◆ Een toekomstperspectief om, naast de bestaande diensten, ook nieuwe geaccrediteerde diensten aan te bieden en, in functie van de noden van de bedrijven, nieuwe analysemethoden te ontwikkelen;
- ◆ Een team van jonge enthousiaste mensen, omringd door ervaren collega's.

In deze brochure wordt het dienstenpakket van het laboratorium aan u voorgesteld.

Doe een beroep op Brucefo voor al uw analyses en voor een kwaliteitsvolle begeleiding.

Aarzel niet het laboratorium te contacteren via het nummer **02/800.39.00**.

Zijn deskundigheid is er voor u!

NORBERT DE COOMAN
Adjunct Secretaris-generaal
Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest





INTRODUCTION

Brucefo's experience and expertise dates back to 1930.

What was once the Testing Station of the National Institute of the Fermentation Industries, the laboratory was acquired by the former province of Brabant and housed on the campus of COOVI – CERIA. Since 1995, Brucefo is an integral part of the Economy and Employment Administration of the ministry Brussels Capital Region.

The laboratory provides the necessary support to companies in the food industry who want to maintain and enhance the quality of their products.

The main instruments to achieve this mission are microbiological and chemical analysis in line with quality management system standards. Brucefo is accredited by BELAC for the chemical analysis of meat and meat products. Brucefo provides tailored advice to the food companies based on a broad knowledge of food science and the corresponding legal framework. Our experts can provide recommendations to improve the quality of your food products. In doing so, Brucefo can ensure a complete service to all food companies - no matter what size.



Located at the heart of Belgium and Europe, Brucefo is proud to welcome you from this day in a modern and easily accessible building containing:

- ◆ A well equipped laboratory in full compliance with quality standards
- ◆ A service package that includes a wide range of analysis techniques which is furthermore focused on supporting the client from the definition of the problem to the interpretation and discussion of the analysis results.
- ◆ A future perspective to offer, in addition to existing services, new accredited services, and depending on the needs of companies, to develop new analysis methods
- ◆ A team of enthusiastic young people, surrounded by experienced colleagues.

This brochure aims to present you the different services that the laboratory can offer.

Rely on Brucefo when you require an analysis and a professional service of the best quality.

Do not hesitate to contact the laboratory by dialing **02/800.39.00**.

Its expertise is there for you!

NORBERT DE COOMAN
Deputy Secretary-general
Ministry of the Brussels Capital Region

QUELQUES CHIFFRES

Brucefo, le **Centre bruxellois d'Expertise alimentaire** de la Région de Bruxelles-Capitale, c'est :

- ◆ Une vingtaine de personnes, une équipe composée de collaborateurs expérimentés et de jeunes gens enthousiastes;
- ◆ Un laboratoire trilingue à votre écoute. Brucefo peut vous fournir des rapports d'analyses en français, néerlandais ou anglais;
- ◆ Plus de 4.000 échantillons analysés par an, plus de 8.400 paramètres microbiologiques et près de 4.600 paramètres chimiques analysés par an;
- ◆ 5.000 heures de conseil par an, offertes aux clients.

Un service de l'Administration de l'Economie et de l'Emploi du ministère de la Région de Bruxelles-Capitale

ENKELE CIJFERS

Brucefo, **het Brussels Centrum voor Voedingsmiddelenexpertise**, staat voor :

- ◆ Een twintigtal personen, en ploeg samengesteld uit ervaren medewerkers en jonge enthousiaste mensen;
- ◆ Een laboratorium met een drietalige dienstverlening; Brucefo levert u analyse-rapporten in het Frans, het Nederlands of het Engels;
- ◆ Meer dan 4.000 geanalyseerde stalen per jaar, meer dan 8.400 geanalyseerde microbiologische parameters en bij de 4.600 scheikundige parameters per jaar;
- ◆ 5.000 uur advies per jaar, aangeboden aan de klanten.

Een dienst van het Bestuur Economie en Werkgelegenheid van het ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

SOME FIGURES

Brucefo, **the Brussels Centre for Food Expertises** means:

- ◆ A staff of approximately twenty persons, a team composed of both experienced professionals and young enthusiastic people;
- ◆ A laboratory offering a trilingual service; Brucefo will deliver reports in French, Dutch and English;
- ◆ More than 4.000 samples analysed per year, more than 8.400 microbiological parameters and about 4.600 chemical parameters analysed per year;
- ◆ 5.000 hours advice per year, offered to the clients.

A department attached to the Economy and Employment Administration of the ministry of the Brussels Capital Region



UN SERVICE COMPLET

Vous fabriquez des produits alimentaires et vous voulez en améliorer la qualité ?

Vous souhaitez vérifier leur conformité aux normes légales ?

Brucefo **contrôle la qualité** de vos produits, tant sur le plan **microbiologique** que sur le plan **chimique**. Brucefo vous apporte une aide technique et des **conseils**.

EEN VOLLEDIGE DIENSTVERLENING

U produceert voedingsmiddelen en u wenst de kwaliteit ervan te verbeteren?

U wenst de conformiteit ervan aan de wettelijke normen na te gaan?

Brucefo **controleert de kwaliteit** van uw producten zowel wat de **microbiologische** als de **chemische** aspecten betreft. Brucefo levert u technische bijstand en **advies**.

A COMPLETE CUSTOMER-RELATED SERVICE

You are producing food and want to improve their quality?

You want to verify their conformity to legal criteria?

Brucefo performs **quality controls** of your products, both on a **microbiological** and a **chemical** basis. Brucefo offers you technical assistance and **advice**.

« Brucefo réalise plus d'analyses que ce que je ne pensais. En plus de l'analyse de bières, nous avons donc aussi demandé à Brucefo d'analyser pour nous des fruits et légumes, des cafés et des alcools. Les analystes de Brucefo sont soucieux du détail. Je sens qu'ils ont vérifié les résultats et qu'ils ont étudié le produit. »

« Brucefo doet veel meer analyses dan ik dacht. Bovenop de bieranalyses, hebben wij aan Brucefo ook gevraagd om voor ons fruit en groenten, koffie en alcoholen te analyseren. De analisten van Brucefo zijn aandachtig voor het detail. Ik merk dat zij de resultaten gecontroleerd en het product bestudeerd hebben. »

« Brucefo performs more analysis than I thought. Besides analysing beer, we asked Brucefo to analyse fruit and vegetables, coffee and alcoholic beverages. The analysts of Brucefo are attentive to detail. I can see that they have studied the product and verified the results. »

ANALYSES

Vous devez connaître la durée de conservation de produits préemballés ou la qualité microbiologique de vos produits, aliments comme boissons ?

Brucefo les détermine, via le dénombrement de la flore microbienne.

Vous avez besoin des informations pour le calcul de la valeur énergétique et l'étiquetage nutritionnel de vos produits ?

Brucefo définit la composition en nutriments (protéines, matières grasses, acides gras, hydrates de carbone, fibres alimentaires, minéraux et vitamines) et vous fournit ces informations, tant selon les normes européennes qu'américaines.

Vous devez vérifier que vos produits sont conformes à la législation et/ou à un cahier des charges ?

Brucefo précise leur composition chimique brute ainsi que les additifs.

Vous devez faire contrôler l'authenticité de votre produit alimentaire ?

Brucefo détermine les paramètres spécifiques à cet égard.

Vous souhaitez contrôler la qualité de votre produit ?

Brucefo recherche et dose les contaminants minéraux et organiques.

Vous avez besoin d'informations en vue de l'étiquetage de cigarettes ?

Brucefo dose les teneurs en goudrons, en nicotine et en monoxyde de carbone.

ANALYSES

U wenst de bewaartijd te kennen van voorverpakte producten of de microbiologische kwaliteit van uw voedingsmiddelen of dranken ?

Brucefo kan ze bepalen via een telling van de microbiële flora.

U heeft inlichtingen nodig voor de berekening van de energiewaarde en de nutritionele etikettering van uw producten?

Brucefo bepaalt de nutriëntensamenstelling (eiwitten, vetstoffen, vetzuren, koolhydraten, voedingsvezel, mineralen en vitamines) en levert u alle inlichtingen, zowel volgens de Europese als de Amerikaanse normen.

U dient na te gaan of uw producten conform zijn aan de wetgeving en/of beantwoorden aan een lastenboek?

Brucefo analyseert de bruto chemische samenstelling, alsook de additieven.

U wenst de authenticiteit te controleren van uw voedingsmiddel ?

Brucefo bepaalt de specifieke parameters die hiervoor nodig zijn.

U wenst de kwaliteit van uw product te controleren?

Brucefo spoort de minerale en organische contaminanten op en bepaalt ze.

U heeft de inlichtingen nodig voor het etiketteren van sigaretten ?

Brucefo doseert het gehalte aan teerstoffen, nicotine en koolstofmonoxyde.

ANALYSIS

You wish to know the use-by date of pre-packaged products or the microbiological quality of foods or beverages?

Brucefo can determine them by counting the bacterial flora.

You need information to calculate the energy value and for the nutritional labelling of your products?

Brucefo determines the nutrient composition (proteins, fat and fatty acids, cholesterol, carbohydrates, dietary fibre, minerals and vitamins) and provides you with the information in accordance with both the European and American directives.

You need to verify if your products are in conformity with existing legislation and/or to contract specifications?

Brucefo analyses the gross chemical composition and the additives as well.

You wish to verify the authenticity of your product?

Brucefo controls the necessary specific parameters.

You wish to control the quality of your product?

Brucefo researches and determines the mineral and organic contaminants.

You need information regarding the labelling of cigarettes?

Brucefo doses the amounts of tar, nicotine and carbon monoxide.

CONSEILS

Vous avez des questions concernant l'étiquetage des produits alimentaires préemballés ? Vous vous interrogez sur la réglementation alimentaire, sur le plan national ou international ? ...
Brucefo maîtrise ses matières et vous conseille de manière personnalisée.

« Il y a un dialogue avec les analystes de Brucefo. Grâce à leurs connaissances, ils m'orientent sur ce qu'on pourrait retrouver. Cela permet de définir les paramètres à rechercher. »

Mme Perez Fernandez, de la société Lipton.

Lipton fait réaliser l'analyse de ses thés par Brucefo. Outre pour des analyses semestrielles d'échantillons, elle fait appel à Brucefo suite à des réactions de clients sur le goût du produit.

Partenariat

Brucefo collabore avec l'asbl Brufotec. Brufotec aide les PME bruxelloises du secteur alimentaire à implémenter des systèmes qualité au niveau de la fabrication ainsi que des systèmes d'assurance qualité.



ADVIES

U heeft vragen betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen ? U stelt zich vragen betreffende de nationale of internationale voedingsmiddelenwetgeving ?....
Brucefo kent deze materie grondig en geeft u advies op maat.

« Er is een goede dialoog met de analisten van Brucefo. Dank zij hun kennis oriënteren ze mij over wat zou kunnen gevonden worden. Dit laat toe de te bepalen parameters te definiëren. »

Mme Perez Fernandez, de la société Lipton.

Lipton laat de analyse van zijn thees uitvoeren door Brucefo. Naast de semestriële analyse van stalen, doet het bedrijf beroep op Brucefo ingevolge reacties van klanten op de smaak van het product.

Samenwerking

Brucefo werkt samen met de vzw Brufotec. Brufotec helpt de Brusselse KMO's uit de voedingssector bij de implementatie van kwaliteitssystemen voor de productie alsook voor systemen van kwaliteitsborging.

ADVICE

You have questions regarding the labeling of pre-packaged foods? You have questions regarding the national or international law related to food products?....
Brucefo knows this subject thoroughly and will give you tailored advice.

« There is a good dialogue with the analysts of Brucefo. Thanks to their knowledge they direct me about what might be found. This allows me to determine the parameters to define. »

Mrs Perez Fernandez, Lipton.

The analysis of Lipton teas is performed by Brucefo. Besides the half-yearly analysis of samples, Lipton consults Brucefo following customer reactions to the taste of their product.

Cooperation

Brucefo cooperates with the asbl/vzw Brufotec (non-profit association). Brufotec helps the SMEs from the food sector in the Brussels Capital Region with the implementation of quality systems for production and quality assurance.



DES GARANTIES

Le système qualité implémenté par Brucefo offre les garanties suivantes:

- ◆ L'emploi de procédures claires et de méthodes d'analyse validées par un personnel compétent,
- ◆ Un calibrage et un entretien correct de l'appareillage,
- ◆ Des certificats d'analyses reconnus sur le plan international.

ACCREDITATION BELAC

Vous devez disposer de rapports d'essai reconnus au niveau international ?

Brucefo est **accrédité pour la détermination de la composition chimique brute des viandes et produits à base de viande**. Ces analyses sont garanties par l'**accréditation BELAC, norme ISO-17025** (numéro du certificat: 270-Test).

De plus, Brucefo vise à être accrédité également pour les analyses microbiologiques et pour d'autres paramètres chimiques.

DE KWALITEITSBORING

Het door Brucefo geïmplementeerde kwaliteitssysteem biedt de volgende garanties:

- ◆ Het gebruik van duidelijke procedures en gevalideerde analysemethoden door competent personeel,
- ◆ De kalibratie en het correct onderhoud van de apparatuur,
- ◆ Internationaal erkende analysecertificaten.

ACCREDITATIE BELAC

U dient te beschikken over internationaal erkende beproevingsverslagen ?

Brucefo is **geaccrediteerd voor de chemische bruto samenstelling van vlees en vleesproducten**. Deze analyses zijn geborgd door de **accreditatie BELAC, volgens de norm ISO-17025** (nummer certificaat: 270-Test).

Bovendien beoogt Brucefo een accreditatie voor microbiologische analyses en andere chemische parameters.

THE QUALITY ASSURANCE

The quality system implemented by Brucefo offers the following guarantees:

- ◆ Use of transparent procedures and valid methods of analysis by skilled personnel,
- ◆ Correctly maintained and calibrated equipment,
- ◆ Delivery of internationally acknowledged analysis certificates.

BELAC ACCREDITATION

You need official, internationally recognised or certified analysis reports?

Brucefo is **accredited by BELAC according to the ISO norm 17025** (certificate number 270-Test) for the **determination of the gross chemical composition of meat and meat based products**.

Brucefo envisages furthermore an accreditation for microbiological analysis and other chemical parameters.



EEN BREED ANALYSEGAMMA UNE LARGE GAMME D'ANALYSES A LARGE SCALE OF ANALYSIS

UNE LARGE GAMME D'ANALYSES

Brucefo maîtrise la réalisation d'analyses microbiologiques et de 5 types d'analyses chimiques.

Les pages suivantes en présentent quelques exemples, de manière non-exhaustive. N'hésitez pas à contacter Brucefo pour savoir si le laboratoire peut vous aider.

EEN BREED ANALYSEGAMMA

Brucefo heeft de nodige kennis en ervaring voor de meest diverse microbiologische analyses en 5 types van chemische analyses.

Op de volgende pagina's worden voorbeelden gegeven; het is echter onmogelijk om alles op te sommen. Aarzel daarom niet contact op te nemen met Brucefo om te weten of het laboratorium u kan helpen.

A LARGE SCALE OF ANALYSIS

Brucefo disposes of the knowledge and experience necessary to carry out the most varied microbiological analysis as well as 5 types of chemical analysis.

Some examples are given on the next pages; however, this is not an exhaustive list. So, do not hesitate to contact Brucefo to know whether the laboratory can help you.





Les analystes de Brucefo sont réactifs par rapport aux problèmes posés. Le service est de qualité. Un laboratoire de proximité en Région bruxelloise, c'est un avantage.

M. Florean de Zefood,
producteur de plats préparés diététiques.

De analisten van Brucefo zijn oplossingsgericht en alert voor de gestelde problemen. De dienstverlening is kwaliteitsvol. Een laboratorium in de nabijheid en in het Brussels Gewest, dat is een voordeel.

M. Florean van Zefood,
producent van bereide dieet maaltijden.

The analysts of Brucefo try to find solutions and are alert for managing problems. The offered service is of good quality. A "next-door" laboratory in the Brussels Capital Region is an advantage.

M. Florean of Zefood,
producer of prepared dietary meals.

ANALYSES
MICROBIOLOGICAL ANALYSES
ANALYSES
ANALYSTS

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Vos produits

- ◆ Viandes et produits de viande,
- ◆ Plats cuisinés,
- ◆ Produits de boulangerie et confiserie,
- ◆ Repas pris en collectivités,
- ◆ Arômes,
- ◆ Produits cosmétiques.

Analyses effectuées

- ◆ Vérifier la qualité microbiologique des aliments.
Pour ce faire, Brucefo recherche certains germes et bactéries (selon l'aliment : germes aérobies mésophiles, entérobactéries, E. coli, coliformes, levures et moisissures, staphylocoques présumés pathogènes, streptocoques fécaux ; Salmonella et Listeria monocytogenes).
- ◆ Spécifier la date limite de consommation de vos produits.
- ◆ Réaliser les potabilités des eaux pour vérifier entre autres la conformité des eaux aux normes légales.
- ◆ Analyser la fraîcheur des aliments à risque. A la demande de collectivités, des collaborateurs de Brucefo se rendent sur place afin d'effectuer des prélèvements.

MICROBIOLOGISCHE ANALYSES

Uw producten

- ◆ Vlees en vleesproducten,
- ◆ Bereide gerechten,
- ◆ Bakkerijproducten en suikerwaren,
- ◆ Gemeenschapsmaaltijden,
- ◆ Aroma's,
- ◆ Cosmetica.

Uitgevoerde analyses

- ◆ De microbiologische kwaliteit van voedingsmiddelen nagaan.
Daartoe worden, in functie van het type voedingsmiddel, volgende kiemen opgespoord en bepaald: het totaal aantal kolonievormende aerobe mesofiele kiemen, enterobacteriaceae, E. coli, coli-achtigen, gisten en schimmels, vermoedelijk pathogene staphylococci, fecale streptococci, Salmonella en Listeria monocytogenes.
- ◆ Bepalen van de vervaldatum van uw producten.
- ◆ Bepalen van de microbiologische drinkbaarheid van water en nagaan van de conformiteit aan de wettelijke normen.
- ◆ De versheid van risicovolle voedingsmiddelen bepalen. Op aanvraag van cateringbedrijven gaan medewerkers van Brucefo ter plaatse bereide maaltijden bemonsteren

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Your products

- ◆ Meat and meat based products,
- ◆ Prepared meals,
- ◆ Bakery products and sweets,
- ◆ Collective meals,
- ◆ Aromas,
- ◆ Cosmetics.

Realised analysis

- ◆ Evaluate the microbiological quality of food products.
Depending on the type of product the following parameters are examined: the number of aerobic mesophilic germs, enterobacteria, E. coli, coliforms, yeasts and moulds, presumed pathogenic staphylococci, faecal streptococci, Salmonella and Listeria monocytogenes.
- ◆ Carry out use-by date studies of your products.
- ◆ Determine the microbiological quality of drinking water in order to examine whether these meet legal standards.
- ◆ Analyse the freshness of food. At the request of catering companies, the analysts of Brucefo will go on site to take samples of prepared meals





ANALYSES DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

Vos produits

- ◆ Viandes et produits à base de viande,
- ◆ Poissons,
- ◆ Repas pris en collectivités,
- ◆ Plats préparés préemballés prêts à la consommation,
- ◆ Produits laitiers.

Analyses effectuées

- ◆ Déterminer la valeur énergétique et les autres données, en vue de l'étiquetage nutritionnel.
- ◆ Contrôler la conformité aux critères de composition définis dans la législation pour les produits de viande.
Pour ce faire, les paramètres analysés sont : l'humidité, la matière grasse, les protéines, le collagène, les sucres, l'amidon, le chlore de sodium et les additifs (nitrates et nitrites, phosphates, sulfites, colorants, ...).
- ◆ Vérifier la fraîcheur des poissons, en dosant les bases volatiles.

Accréditation

Le laboratoire est accrédité par BELAC pour déterminer la teneur en humidité, en cendres, en matière grasse totale, en azote et protéines de la viande et des produits à base de viande.

ANALYSE VAN PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

Uw producten

- ◆ Vlees en vleeswaren,
- ◆ Vis,
- ◆ Gemeenschapsmaaltijden,
- ◆ Voorverpakte bereide maaltijden klaar voor gebruik,
- ◆ Zuivelproducten.

Uitgevoerde analyses

- ◆ Bepalen van de energetische waarde en andere parameters voor de nutritionele etikettering.
- ◆ Controle van de wettelijk vastgelegde samenstellingscriteria voor vleesproducten.
Daartoe worden de volgende parameters bepaald: vocht, vet, eiwit, collageen, suikers, zetmeel, natriumchloride en toevoegsels (nitraten en nitieten, fosfaten, sulfiet, kleurstoffen, ...).
- ◆ Nagaan van de versheid van vis door het meten van het gehalte vluchtige basen.

Accreditatie

Het laboratorium is geaccrediteerd door BELAC voor het bepalen van het vochtgehalte, het asgehalte, de totale vetstoffen, stikstof en eiwitten van vlees en producten op basis van vlees.

ANALYSIS OF PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN

Your products

- ◆ Meat and meat based products,
- ◆ Fish,
- ◆ Meals from collective catering,
- ◆ Ready to consume pre-packed prepared meals,
- ◆ Dairy products.

Realised analysis

- ◆ Determining the energy value and other parameters for the nutritional label.
- ◆ Controlling the conformity of meat products to legally defined composition criteria.
For this purpose following parameters are determined: moisture, fat, proteins, collagen, sugars, starch, sodium chloride and additives such as nitrates and nitrites, phosphates, sulphites, colorants, ...
- ◆ Verifying the freshness of fish by measuring the amount of volatile bases.

Accreditation

The laboratory is accredited by BELAC for the determination of the moisture content, the ash content, the total fat, nitrogen and proteins of meat and meat based products.





ANALYSES DE PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE

Vos produits

- ◆ Produits de boulangerie, biscuits,
- ◆ Confitures, sirops, miels,
- ◆ Confiserie, chocolats,
- ◆ Huiles et graisses,
- ◆ Vins, bières, jus de fruits...

Analyses effectuées

- ◆ Préciser la valeur énergétique, en vue de l'étiquetage nutritionnel.
Pour ce faire, Brucefo dose la teneur en humidité, cendres totales, matières grasses, protéines, sucres et autres hydrates de carbone digestibles, fibres alimentaires.
- ◆ Fournir des informations sur la qualité du produit : analyser le pouvoir diastasique dans les miels et sirops, déterminer le pouvoir protéolytique dans la papaine...
- ◆ Dans les bières, déterminer la teneur en alcool, les extraits (apparent, réel et primitif) ; doser le dioxyde de soufre, le dioxyde de carbone, les isohumulones (amertume de la bière), les polyphénols totaux, le pH, l'acidité totale et volatile et la teneur en cendres totales.

ANALYSE VAN PRODUCTEN VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

Uw producten

- ◆ Bakkerijproducten, koekjes,
- ◆ Confituur, siropen, honig,
- ◆ Suikerwaren, chocolade,
- ◆ Vetten en oliën,
- ◆ Wijn, bier, vruchtensappen...

Uitgevoerde analyses

- ◆ Bepalen van de energetische waarde voor de nutritionele etikettering.
Hiertoe meet Brucefo het vochtgehalte, totale as, vetstoffen, eiwitten, suikers en andere verteerbare koolhydraten en voedingsvezels.
- ◆ Leveren van inlichtingen betreffende de productkwaliteit: bepalen van het diastatisch vermogen in honig en siropen, bepalen van het proteolytisch vermogen van papaine ...
- ◆ Bepalen in bier van het alcoholgehalte, de extracten (schijnbaar, werkelijk en oorspronkelijk); doseren van zwaveldioxide, koolstofdioxide, isohumulonen (bitterheid van het bier), totale polyfenolen, de pH, totale en vluchtige zuurtegraad, het totale asgehalte.

ANALYSIS OF PRODUCTS OF VEGETABLE ORIGIN

Your products

- ◆ Bakery products, biscuits,
- ◆ Jam, syrup, honey,
- ◆ Sweets, chocolate,
- ◆ Oils and fats,
- ◆ Wine, beer, fruit juices...

Realised analysis

- ◆ Determine the energy value used for nutritional labelling.
To do this Brucefo measures the content in moisture, total ash, fat, proteins, sugars and other digestible carbohydrates, dietary fibre and in some cases alcohol, organic acids and polyols.
- ◆ Delivering information about product quality: analysing the diastatic activity of honey and syrups, determining the proteolytic activity of papain ...
- ◆ Analysing beer by determining the alcohol content and the content in (apparent, real and primitive) extracts, as well as the content in sulphur dioxide, carbon dioxide, isohumulones (bitterness of the beer), total polyphenols, pH, total and volatile acidity and total ash.





Je suis très satisfait de la collaboration avec Brucefo. Il y a un bon suivi. Je suis toujours en contact avec les mêmes personnes.

M. Delhaye,
de la Fédération belge des Vins et Spiritueux

Les producteurs de vins désirant une reconnaissance d'appellation d'origine ont besoin d'analyses officielles, qui sont demandées par la F.B.V.S.

Ik ben zeer tevreden over de samenwerking met Brucefo. Er is een goede opvolging. Ik heb steeds contact met dezelfde personen.

M. Delhaye,
van de Belgische Federatie van Wijnen en Likeuren

De wijnproducenten die een erkenning van herkomstbenaming wensen, hebben - op vraag van de B.F.W.L. - officiële analyses nodig.

I am very satisfied with the collaboration with Brucefo. There is a good follow-up. I am always in touch with the same people.

M. Delhaye,
of the Belgian Federation of Wines and Spirits

The wine producers desiring a recognition of designation of origin need official analysis, asked by the B.F.W.S.

PLANTAIN
D'ORIGINE
VEGETABLE ORIGIN

- ◆ Dans les vins, déterminer la teneur en alcool, la teneur en sulfite libre et total ainsi que l'acidité totale et volatile. Vérifier aussi la qualité organoleptique du vin ou mettre en évidence un défaut, au moyen d'une dégustation réalisée par des experts ; par la suite, le défaut peut être confirmé de façon objective par une analyse.

Et aussi

- ◆ Contrôler la qualité des graisses contenues dans le produit, en déterminant l'indice de peroxyde et l'acidité.
- ◆ Effectuer des dosages enzymatiques (lactose, galactose, amidon, acide glutamique) dans différents types de produits.
- ◆ Analyser l'activité de l'eau dans les produits alimentaires.

- ◆ Bepalen in wijn van het alcoholgehalte, het vrij en totaal sulfietgehalte en de vrije en totale zuurtegraad. En ook uitvoeren van degustaties met een expertenpanel om de organoleptische kwaliteit van de wijn te bepalen of fouten aan te tonen die nadien op een objectieve manier analytisch bevestigd kunnen worden.

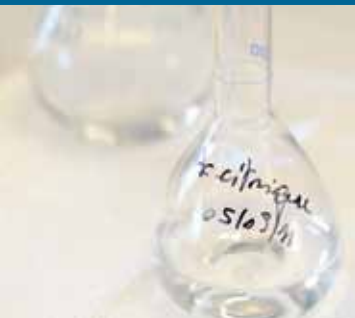
En ook

- ◆ Controleren van de vetkwaliteit in producten door het bepalen van o.a. het peroxydegetal en de zuurtegraad.
- ◆ Uitvoeren van enzymatische bepalingen (lactose, galactose, zetmeel, glutaminezuur) in verschillende types van producten.
- ◆ Bepalen van de wateractiviteit in levensmiddelen.

- ◆ Analysing wine with regard to the alcohol content, their free and total sulphite content, and their total and volatile acidity. And also, in order to verify the organoleptic quality of a wine or to highlight a flaw, tasting the wine by a panel of experts, followed by confirmation of the fault by an objective analysis.

And also

- ◆ Controlling the fat quality of products by determining their peroxide value as well as their acidity.
- ◆ Carrying out certain enzymatic measurements of components such as lactose and galactose, starch, glutamic acid in different types of products.
- ◆ Measuring the water activity of food products.



CHROMATOGRAPHY

DEISTOFO

VI

M



ANALYSES INSTRUMENTALES PAR CHROMATOGRAPHIE LIQUIDE (HPLC)

Vos produits

- ◆ Tous types d'aliments (entre autres : boissons, biscuits, amandes, massepain, miel, chocolat, produits laitiers...),
- ◆ Produits cosmétiques.

Analyses effectuées

- ◆ Déterminer la teneur en vitamines.
- ◆ Doser les sucres (glucose, fructose, saccharose, lactose et maltose) ou les édulcorants.
- ◆ Doser les agents conservateurs (acides benzoïque et sorbique, parabènes).
- ◆ Dans les amandes et le massepain, vérifier l'authenticité, via le dosage des tocophérols.
- ◆ Dans le miel, déterminer la teneur en l'hydroxyméthylfurfural.
- ◆ Dans les boissons, spécifier la teneur en caféine.
- ◆ Dans le chocolat, préciser la teneur en théobromine.
- ◆ Dans le poisson et les conserves de poissons, vérifier la fraîcheur en dosant l'histamine.

INSTRUMENTALE ANALYSES MET VLOEISTOFCHROMATOGRAFIE (HPLC)

Uw producten

- ◆ Verschillende soorten voedingsmiddelen (onder andere : dranken, koekjes, amandelen, marsepein, honig, chocolade, zuivelproducten...),
- ◆ Cosmetica.

Uitgevoerde analyses

- ◆ Bepalen van vitaminegehaltes.
- ◆ Dosereren van suikers (glucose, fructose, saccharose, lactose en maltose) of van zoetstoffen.
- ◆ Dosereren van bewaarmiddelen (benzoë- en sorbinezuur, parabenen).
- ◆ In amandelen en marsepein, verifiëren van de authenticiteit via de gehaltebepaling van de tocoferolen.
- ◆ In de honig, bepalen van het gehalte aan hydroxymethylfurfural.
- ◆ In koffie en dranken, bepalen van het cafeïnegehalte.
- ◆ In chocolade, bepalen van het theobrominegehalte.
- ◆ In vis en visconserven, verifiëren van de versheid door het bepalen van het histaminegehalte.

INSTRUMENTAL ANALYSIS LIQUID CHROMATOGRAPHY (HPLC)

Your products

- ◆ Various types of food products (such as beverages, biscuits, almonds, marzipan, honey, chocolate, dairy products, ...),
- ◆ Cosmetics.

Realised analysis

- ◆ Determining vitamin content.
- ◆ The sugar content (glucose, fructose, sucrose, lactose and maltose) or sweetener content.
- ◆ The content in preservatives such as benzoic acid and sorbic acid, and parabens.
- ◆ The tocopherol content in almonds and marzipan in order to verify the authenticity.
- ◆ The determination of hydroxymethylfurfural in honey.
- ◆ The determination of caffeine in coffee and other drinks.
- ◆ The determination of theobromine in chocolate.
- ◆ The histamine content in fish and in canned fish (freshness criterion).





ANALYSES INSTRUMENTALES PAR CHROMATOGRAPHIE GAZEUSE (GC)

Vos produits

- ◆ Beurre, margarine, crème glacée, fromage, oeufs,
- ◆ Biscuits, pâtisserie,
- ◆ Conserves de poissons ou de viande, ...
- ◆ Vins, alcools et spiritueux,
- ◆ Cigarettes.

Analyses effectuées

- ◆ Identifier la nature de la graisse et vérifier la conformité de l'étiquette d'un produit préemballé.
Pour cela, Brucefo détermine la composition en acides gras de la matière grasse extraite, afin de calculer les teneurs en acides gras saturés, mono-insaturés, poly-insaturés et en acides gras trans, oméga-3 et oméga-6.
- ◆ Dans les alcools, doser l'acétaldéhyde, le méthanol, les esters et les alcools supérieurs.

INSTRUMENTALE ANALYSE DOOR GASCHROMATOGRAFIE (GC)

Uw producten

- ◆ Boter, margarine, roomijs, kaas, eieren,
- ◆ Koekjes, patisserie,
- ◆ Vis- of vleesconserven, ...
- ◆ Wijnen en gedestilleerde dranken;
- ◆ Sigaretten.

Uitgevoerde analyses

- ◆ Identificatie van het vet of olie en verificatie van de conformiteit van het etiket bij voorverpakte producten.
Hiertoe bepaalt Brucefo de vetzuursamenstelling van het vet en op basis hiervan kan het gehalte aan verzadigde, mono- en poly-onverzadigde, trans-, omega-3 en omega-6 vetzuren berekend worden.
- ◆ In gedestilleerde dranken, bepalen van acetaldehyde, methanol, esters en hogere alcoholen.

INSTRUMENTAL ANALYSIS GAS CHROMATOGRAPHY (GC)

Your products

- ◆ Butter, margarine, ice cream, cheese, eggs,
- ◆ Biscuits, patisserie,
- ◆ Canned fish or meat, ...
- ◆ Wine, alcoholic drinks and spirits,
- ◆ Cigarettes.

Realised analysis

- ◆ Identification of the nature of the fat and verification of the conformity of a pre-packaged product to its label.
For this purpose Brucefo determines the fatty acid composition; on this basis the levels of saturated, monounsaturated, polyunsaturated, trans, omega-3 and omega-6 fatty acids can be calculated;
- ◆ Determination of the content in acetaldehyde, methanol, esters and higher alcohols in wines, alcoholic drinks and spirits.





- ◆ Dans les cigarettes, spécifier les données en vue de l'étiquetage.
Brucefo dose l'eau, la nicotine, les goudrons et le monoxyde de carbone dans les condensats obtenus après fumage des cigarettes.

Et aussi

- ◆ Doser les acides gras libres (importance du point de vue organoleptique).
- ◆ Doser le cholestérol et les phytostérols.
- ◆ Doser le glycérol et les polyols (sorbitol et maltitol).
- ◆ Doser les glycols et l'acrylamide.

- ◆ In sigaretten, bepalen van de elementen nodig voor de etikettering.
Brucefo doseert het water, nicotine, teer en koolstofmonoxide in het condensaat verkregen na het roken van de sigaretten.

En ook

- ◆ Doser van de vrije vetzuren (belangrijk uit organoleptisch oogpunt).
- ◆ Doser van cholesterol en fytosterolen.
- ◆ Doser van glycerol en de polyolen (sorbitol en maltitol).
- ◆ Doser van glycolen en acrylamide.

- ◆ Determination and verification of the components to be noted on the label of cigarettes.
Brucefo measures the content in water, nicotine, tar and carbon monoxide in the condensates obtained from cigarette smoking.

And also

- ◆ The content in free fatty acids (important from an organoleptic point of view).
- ◆ The sterols content: cholesterol and phytosterols.
- ◆ The content in glycerol and polyols (sorbitol en maltitol).
- ◆ The content in glycols and acrylamide.





MINERAL ANALYSES

MINERAL ANALYSES

ANALYSES MINERALES

Vos produits

- ◆ Tous types d'aliments (entre autres : produits laitiers, sirops de fruits, extraits de plantes, ...)
- ◆ Eau.

Analyses effectuées

- ◆ Evaluer les apports en minéraux dans l'alimentation.
Pour cela, Brucefo dose le sodium, le potassium, le calcium, le fer, ... (par absorption atomique au niveau ppm).
- ◆ Détecter la présence de substances non-souhaitées et de contaminants tels que les métaux lourds (plomb, cadmium, mercure et arsenic, détectés jusqu'au niveau ppb).
- ◆ Dans les échantillons d'eaux de puits, d'eaux de distribution et d'eaux minérales, déterminer la potabilité chimique, la composition en anions et cations ainsi que la dureté.

MINERALE ANALYSES

Uw producten

- ◆ Diverse voedingsmiddelen (onder andere: zuivelproducten, fruitsiropen, plantenextracten, ...)
- ◆ Water.

Uitgevoerde analyses

- ◆ Evalueren van de toevoer van mineralen in onze voeding.
Daartoe doseert Brucefo het gehalte aan natrium, kalium, calcium, ijzer, ... (met atoomabsorptie ppm niveau).
- ◆ Detecteren van ongewenste bestanddelen en contaminanten zoals zware metalen (lood, cadmium, kwik en arsenicum, detectie tot op ppb niveau).
- ◆ Op monsters zoals putwater, leidingwater en mineraalwater bepalen van de chemische drinkbaarheid, de anionen- en de kationenbalans alsook de hardheid.

MINERAL ANALYSIS

Your products

- ◆ Various types of products (milk products, fruit syrups, extracts of plants, ...)
- ◆ Waters.

Realised analysis

- ◆ Evaluating the supply of minerals in a balanced diet.
Brucefo determines the levels of minerals such as sodium, potassium, calcium, iron, ... (by atomic absorption at ppm level).
- ◆ Detecting unwanted substances and contaminants such as heavy metals: lead, cadmium, mercury and arsenic up to ppb level.
- ◆ Determining the chemical quality of well water, tap water and mineral water together with the anion and cation balance and the hardness.





NOTRE EXPERTISE À VOTRE SERVICE.

MAAK GEBRUIK VAN ONZE KENNIS EN ERVARING.

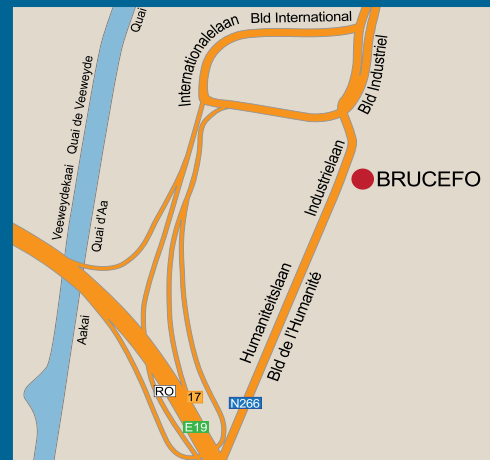
USE OUR KNOWLEDGE AND EXPERIENCE.

BRUCEFO
Centre bruxellois d'Expertise alimentaire
Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale
Boulevard Industriel 200
1070 Bruxelles

BRUCEFO
Brussels Centrum voor Voedingsmiddelenexpertise
Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest
Industrielaan 200
1070 Brussel

BRUCEFO
Brussels Centre for Food Expertises
Ministry of the Brussels Capital Region
Boulevard Industriel 200
1070 Brussels

T 02/800.39.00
M 0499/86.80.30
F 02/800.39.02
E-mail info@brucefo.be



GPS : N 50.81239
E 4.30683

www.brucefo.be