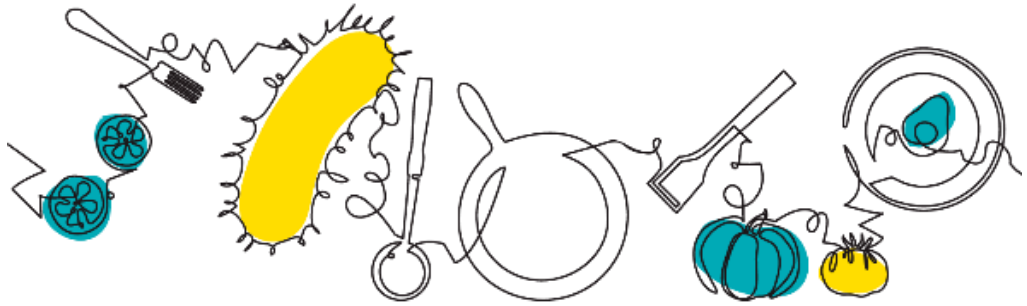
ADRIA

FOOD EXPERTISE

- **ADRIA**
- Institut Technique Agroindustriel

Qui sommes-nous ?

Partie 1



L'ADRIA – Institut Technique

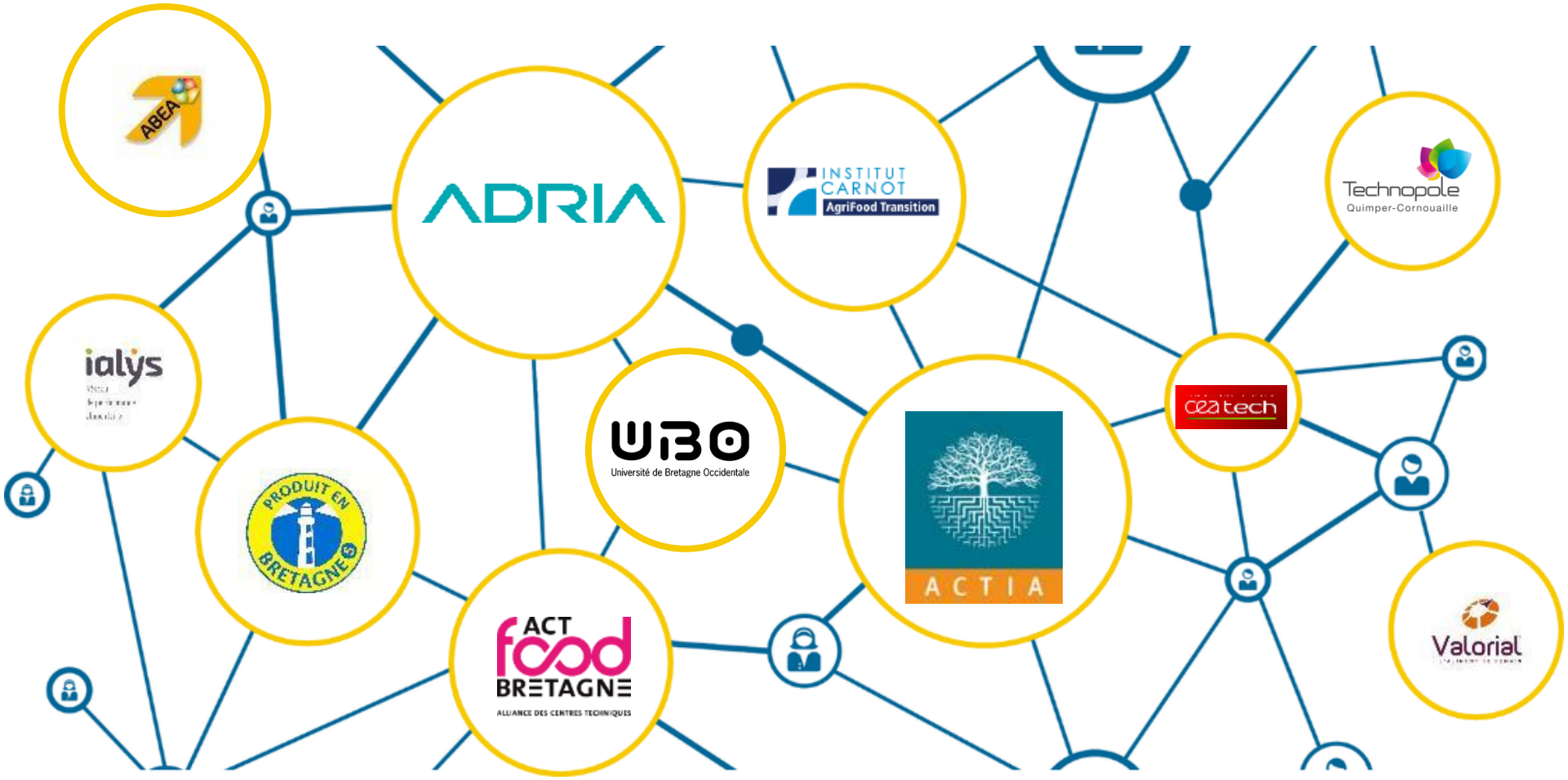
- Institut technique agro industriel multi filières

- Nous accompagnons les entreprises dans leur performance pour la maitrise de la **qualité et de la sécurité des aliments**,

ADRIA en quelques chiffres

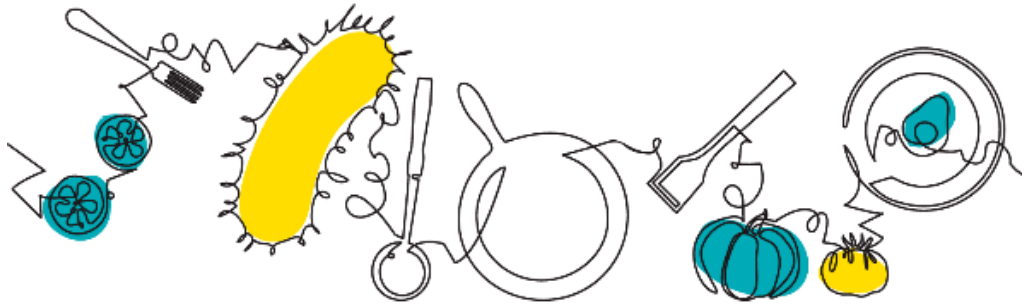
- 106 adhérents IAA et emballage
- 950 clients
- Effectif 65 ETP
  - 49% d'ingénieurs et docteurs
- Locaux 2700m²
  - Laboratoire de microbiologie 1000m²
  - Laboratoire de formulation et d'analyses fonctionnelles 120 m²
  - Hall pilote 700m²

Une forte implication dans les réseaux



Nos domaines d’intervention

Partie 2



Nous intervenons sur l’ensemble du cycle de vie du produit

- **Conception** de vos produits-process-emballage
- **Diagnostic** en usine sur des problématiques de la performance sanitaire de l’outil industriel
- **Management** de la sécurité des aliments
- **Formation** de votre personnel

Adria = Qualité et Sécurité des denrées alimentaires

AMONT

AVAL

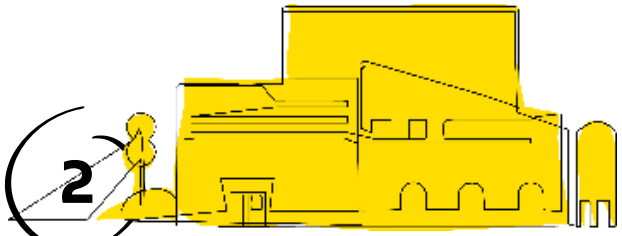
1

- **CONCEVOIR (R&D)**

- Innovation : qualification

Produits-Process-Emballage

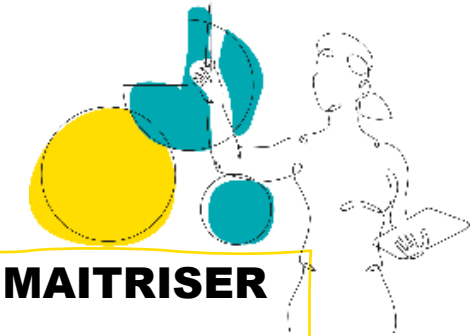
- Fonctionnalités des ingrédients
- Formulation-reformulation
- Nutriscore
- Pré-étude HACCP



2

DIAGNOSTIQUER (Production)

- Identification les sources des dangers microbiologiques
- Diag 360° : produit, process, environnement, méthode, organisation…
- PMS, plan HACCP
- Conception hygiénique, nettoyage et désinfection



3

MANAGER et MAITRISER (Qualité)

- Suivi réglementaire
- Maitriser le SMSDA*
- Prévision du comportement microbien
- Identification et caractérisation microbiologique
- Performances analytiques
- Audit et accompagnement certifications

4

FORMER (tous les salariés)

SMSDA :système de management de la sécurité des aliments