

Déclaration sur les conditions de stockage des aliments pour animaux de laboratoires KLIBA NAFAG

Introduction

Les principaux risques pour les aliments stockés sont la dégradation des nutriments, la détérioration microbiologique et la contamination par des rongeurs, des oiseaux, des insectes et d'autres ravageurs (vermine). Tous ces risques peuvent être gérés pendant une période donnée grâce à une pratique appropriée.

Détérioration microbiologique

Il y a deux facteurs physiques majeurs affectant la qualité de l'alimentation dans le stockage : la température et l'humidité. La détérioration microbiologique se produit lorsque la teneur en humidité de l'alimentation est trop élevée. Pour éliminer ce facteur, la teneur en humidité de chaque lot produit est mesurée en usine et le lot ne sera libéré que si l'humidité est < 13% dans l'aliment.

Les moisissures sont des organismes qui commencent à se développer si l'aliment est insuffisamment séché, et de ce fait, ils génèrent encore plus d'humidité qui permet aux bactéries de se développer et le cercle vicieux de la détérioration commence.

Pour éviter cela, le stockage doit remplir des conditions essentielles. Après la production, les aliments ont une teneur en humidité de <13%. Pour garantir la stabilité de ces derniers après, l'humidité relative dans l'entrepôt doit être comprise entre 45 et 65 % avec une température ne dépassant pas à 25 °C. L'entrepôt de KLIBA NAFAG remplit ces conditions. Il est surveillé en permanence pour garantir une qualité alimentaire optimale jusqu'au départ de la marchandise.

Dégradation des nutriments

Dans le secteur de l'alimentation pour animaux de laboratoire, l'une des règles les plus importantes est d'éliminer tous les facteurs qui peuvent influencer un résultat expérimental. Du point de vue nutritionnel, c'est la dégradation des nutriments (en particulier des graisses et des vitamines), qui doit être surveillée. Nous devons limiter le risque d'une variation des niveaux de nutriments qui pourrait affecter les études, même si les aliments répondent encore aux besoins nutritionnels des animaux. C'est la raison pour laquelle KLIBA NAFAG offre une durée de conservation maximale de 9 mois pour les aliments pressés (pellets) et de 12 mois pour les extrudés.

Your experienced Swiss partner for all laboratory animal diets

Recommandation de KLIBA NAFAG pour un stockage approprié

Nous définissons le terme « stockage approprié » par un lieu sombre (protégé des UV), sec et en condition de température ambiante (15-25°C)

1. Les fluctuations de température ne doivent PAS dépasser +/- 10°C. Il s'agit d'éviter l'humidité de condensation.
2. Pour garantir une bonne texture des granulés et des extrudées, il faut éviter des températures inférieures à 0°C. Pas de congélation.
3. Les aliments doivent être conservés dans des sacs fermés, et non directement sur le sol (uniquement sur des palettes), sans contact direct avec les murs. L'humidité relative de l'air doit se situer entre 45 et 65 %.
4. Tous les films en plastique ou les protections de palettes en carton doivent être immédiatement retirés après réception des aliments.

Pour rappel, la durée de conservation des produits KLIBA NAFAG

Durée de conservation des aliments en pellets irradiés : 12 mois après la date de production

Durée de conservation des aliments en pellets standards : 9 mois après la date de production

Durée de conservation des aliments extrudés standards : 12 mois après la date de production

Cordialement

KLIBA NAFAG-Team

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Steffen Biehle', written over a light blue circular stamp or watermark.

Steffen Biehle
Head of Business Unit LPZ