

SECURISATION DES CONTAINERS avec la technologie
exclusive Quick Trap EXCELL^(R)DE L'AIR
QUALITÉ
DE L'AIR
QUALITÉ

Prévention des risques de contamination accidentelle de denrées sensibles ou emballages lors du transport en container.



L'internationalisation des échanges de ces dernières années s'est traduit par une importante explosion du transport maritime par container. Désormais, l'ensemble des produits mondiaux de l'agriculture ou de l'industrie se déplace d'un continent à l'autre grâce à ce type de transport qui allie économie, simplicité, rapidité et compacité.

La réglementation et les exigences en matière de sécurité alimentaire et de prévention des risques de contamination accidentelle évoluent sans cesse.

De nouveaux mécanismes de **pollution insidieuse**, générant la présence de **contaminants indésirables** au plan toxicologique ou organoleptique ont été récemment identifiés. Parmi ces derniers, la contamination, au cours de leur transport en container maritime à partir du continent européen, des emballages ou des produits destinés à entrer au contact direct des vins ont été clairement identifiés à plusieurs reprises : *plus de 10 % des containers contrôlés se révèlent notamment pollués par des haloanisoles (2,4,6-trichloroanisole TCA et 2,4,6-tribromoanisole TBA en particulier) ou leurs précurseurs halophénols. De nombreux autres types de contaminants (résidus pétroliers, solvants, hydrocarbures aromatiques...) ont également été détectés dans des containers apparemment indemnes de pollution...*

Dans l'industrie du vin, les **barriques**, les **bouchons** et certains **produits œnologiques** sont très sensibles aux conditions de transport en container. Malgré leur emballage, de plus en plus de cas de pollutions accidentelles sont constatés à leur arrivée à destination !



Conscient de ces nouveaux problèmes et des risques économiques qu'ils pourraient représenter pour les entreprises exportatrices et importatrices, le Laboratoire EXCELL a développé une prestation totalement innovante pour **sécuriser le transport** des produits sensibles en container maritime :

Quick Trap EXCELL^(R)

1

Principe du Contrôle

Prélèvement indépendant effectué en 15 minutes

- ◆ **Sélection individuelle** des containers par le logisticien,
- ◆ **Contrôle de l'intégrité** du container (absence de pénétration d'eau due à des défauts),
- ◆ **Contrôle visuel de propreté** (absence de résidus visibles des chargements précédents)
- ◆ **Contrôle de contamination (Quick Trap EXCELL®)** des containers par l'analyse d'une série de contaminants cibles présents dans l'atmosphère du container permettant de s'assurer de l'absence de contaminants chimiques provenant des produits transportés auparavant (pesticides, fertilisants, hydrocarbures,...), de traitement particulier du container (peinture, désinfection chimique...), de traitement des planchers (pesticides organo-halogénés,...) avec délivrance d'une attestation de contrôle propre au container référencé.

2

Attestation de contrôle

Délivrance d'une attestation sous 24 h (prélèvement sur un site de Bordeaux), ou 72 h au plus (prélèvement sur un autre site en France), qui **évite l'immobilisation** du transport chez le transitaire ou bien à partir des sites de chargement.

3

Sécurisation du transport

La **traçabilité** de tous les contrôles effectués permet d'identifier chaque container et d'assurer la mise en œuvre des meilleures conditions de transport international possibles dans le respect des réglementations en vigueur et pour la **satisfaction intégrale** des destinataires des produits transportés et de leurs clients !



Rev 0 (21/07/14)



Laboratoire EXCELL
Parc Innolin
10 rue du golf
33700 MERIGNAC France
Tél : (+33) 05 57 92 02 10
Fax : 05 57 92 02 15
Email : contact@labexcell.com
www.labexcell.com