

## UNE PRÉSENCE SUR DE NOMBREUX SECTEURS



Corps Gras  
et protéines  
végétales



Chimie  
du Végétal



Cosmétique



IAA



Pharmacie



Pet Food  
Feed

## LABELS QUALITÉ



Laboratoire agréé par le Conseil Oléicole

International (COI) pour :

- l'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges  
(01/12/2024 - 30/11/2025)

- les analyses physico-chimiques des huiles d'olive  
et des huiles de grignons d'olive - Type B : Analyse  
approfondie et Type C : Analyse des résidus et  
contaminants (01/12/2024 - 30/11/2025)



Pour plus d'informations,  
Contactez-nous



**Franck DEJEAN**

f.dejean@iterg.com

Responsable Département/  
Chargé d'Affaires



**Lionel LAGARDERE**

l.lagardere@iterg.com

Responsable de production/  
Chargé d'Affaires



**Hugues GRIFFON**

h.griffon@iterg.com

Chargé d'affaires



**Laura BRUNSART**

l.brun sart@iterg.com

Chargée d'affaires



11 Rue Gaspard Monge  
ZA PESSAC CANEJAN  
CS 20428  
33610 CANEJAN  
FRANCE

[www.iterg.com](http://www.iterg.com)



## L'EXPERTISE DE NOS LABORATOIRES

Huiles, graisses, matrices lipidiques,  
lipides constitutifs et protéines végétales

# LES LABORATOIRES D'ITERG

	CARACTÉRISTIQUES		ALTÉRATIONS	ADULTÉRATIONS/ PURETÉ	INDÉSIRABLES / FAN (Facteurs anti-nutritionnels)	CONTAMINANTS / TOXIQUES POTENTIELS
	Fraction glycéridique	Insaponifiable				
<b>EXTRACTION - TENEUR EN MATIÈRE GRASSE</b>	Extraction adaptée à la matrice – Teneur en matière grasse : toutes matrices/formulations (Soxhlet, Hydrolytique, Non altérante..) - Teneur en matière grasse libre					
<b>INDICES - MESURE OXYDATION</b>	Indice d'Iode Indice de Saponification Indice d'Hydroxyle	Teneur en matières insaponifiables (hexane/oxyde diéthylique)	Acidité ou Indice d'Acide Indice de peroxyde Rancimat/Oxipres Test de vieillissement en étuve Composés Polaires		Eau et volatils (étuve 103°C) Eau Karl Fischer Impuretés insolubles Savons	
<b>CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE</b>	Composition en Acides Gras (cis/trans) Composition glycéridique Composition en Triglycérides (nombre de C) Acides gras en position 2 (sur TG et sur PL) EMAG : teneur en ester EMAG : teneur en glycérides et glycérol OPO - C52	Stérols Cires Hydrocarbures naturels Alcools gras et terpéniques Squalène	Acides Gras Libres individuels 1,2 et 1,3 diglycérides Alkyl esters	Stigmastadiènes Acides gras, stérols Composition en Triglycérides (MGLA, beurre de cacao)		Hexane résiduel Solvants chlorés Méthanol Pesticides
<b>CPG/MS</b>		Stérols glycosilés	Aldéhydes et volatils Solvants résiduels			Pesticides Phtalates MCPD esters / Glycidol esters BTEX
<b>CHROMATOGRAPHIE LIQUIDE HAUTE PERFORMANCE</b>	Composition en Triglycérides (nombre de partition) Composition en lipides polaires OPO	Tocophérols (Vitamine E) Vitamine A Caroténoïdes Composition en lipides polaires (céramides, cérébrosides...) Polyphénols  CoQ9/CoQ10	Tocophérols Antioxydants (palmitate d'ascorbyle, BHA, BHT, gallates, TBHQ,...) Polymères de triglycérides Pyrophéophytine Gamma - Oryzanol Karitène	Tocophérols ΔECN42 (HOVE) Composition en Triglycérides	Isoflavones Vicine/Convicine	Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP&BaP)
<b>COUPLAGE : CLHP/CPG</b>						MOSH/MOAH – Huile minérale
<b>SPECTROPHOTOMÉTRIE UV / VISIBLE</b>	Phosphore	Caroténoïdes Chlorophylle Polyphénols	Extinctions spécifiques à 232 et 270 nm Indice TBA Indice de para-anisidine	Extinctions spécifiques à 232 et 270nm	Acide phytique	
<b>SPECTROMÉTRIE ICP</b>	Phosphore				Fe, Cu, Ni, P, Al, Se, Si, Na, Ca, Mg, K, S, Pb, As, Cd, Sn, Cr, Hg	
<b>MESURES PHYSIQUES</b>	Masse volumique (densité) - Point de fusion Teneur en solide par RMN - DSC - Shukoff Couleur Lovibond, Gardner... Viscosité, test d'écoulement... Point éclair					
<b>ANALYSE SENSORIELLE</b>	Huile d'Olive Vierge Extra : Panel test Huiles vierges : analyse descriptive Huiles raffinées : analyse comparative Huiles : analyses descriptives - détection des défauts (rance, goût de savons) Test Room Odor : thermo-oxydation Protéines végétales (isolats, concentrats, farines)					

## A PRESENCE IN MANY SECTORS



Fats &  
Plant proteins



Green  
Chemistry



Cosmetics



Food



Pharmacy



Pet Food  
Feed

## QUALITY LABELS



Laboratory recognised by the International Olive Council (IOC) for  
- the sensory analysis of virgin olive oils (01/12/2024 - 30/11/2025)  
- the physico-chemical analysis of olive oils and olive-pomace oils - Type B: Advanced testing and Type C : Residues and contaminants testing (01/12/2024 - 30/11/2025)



For more information,  
Contact us



**Franck DEJEAN**  
f.dejean@iterg.com

Department Manager/  
Business Manager



**Lionel LAGARDERE**  
l.lagardere@iterg.com

Production Manager/  
Business Manager



**Hugues GRIFFON**  
h.griffon@iterg.com

Business Manager



**Laura BRUNSART**  
l.brun sart@iterg.com

Business Manager



11 Rue Gaspard Monge  
ZA PESSAC CANEJAN  
CS 20428  
33610 CANEJAN  
FRANCE

[www.iterg.com](http://www.iterg.com)



## OUR ANALYTICAL EXPERTISE

Oils, fats, lipid matrices,  
constituent lipids and plant proteins

**ITERG  
LABORATORIES**

	CHARACTERISTICS		ALTERATIONS	ADULTERATIONS/ PURITY	UNDESIRABLES / FAN (Anti-nutritional factors)	CONTAMINANTS / TOXICS COMPOUNDS
	Glycerid Fraction	Unsaponifiable				
<b>EXTRACTION - FAT CONTENT</b>	Extraction adapted to the matrix - Fat content: all matrices / formulations (Soxhlet, Hydrolytic, Non-altering ..) - Free fat content					
<b>INDEXES - OXIDATION DETERMINATION</b>	Iodine Value Saponification Value Hydroxyl Value	Unsaponifiable matter content (hexane/diethyl ether)	Acid value / FFA Peroxide Value Rancimat/Oxipres Accelerating aging test Polar Compounds		Moisture and volatile matter content (oven 103°C) Water Karl Fischer Insoluble impurities Soaps	
<b>GAS CHROMATOGRAPHY</b>	Fatty acids composition (cis/trans) Glyceridic composition Triglycerides composition (C number) Fatty acids in 2-position (in TG and PL) FAME : esters content FAME : glycerol and glycerides content OPO-C52	Sterols Waxes Natural Hydrocarbons Fatty Alcohols, terpene alcohols Squalene	Free fatty Acids Profile / Content 1,2 and 1,3 diglycerides Alkyl esters	Stigmastadienes Fatty Acids, Sterols Triglycerides composition (Milk Fat, Cocoa Butter)		Hexane Chlorinated Solvents Methanol Pesticides
<b>GC/MS</b>		Glycosylated sterols	Aldehydes and volatiles compounds Residual Solvents			Pesticides Phthalates MCPD esters / Glycidol esters BTEX
<b>HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY</b>	Triglycerides composition (partition number) Polar lipid composition OPO	Tocopherols (Vitamin E) Vitamin A Carotenoids Polar lipids composition (ceramides, cerebrosides...) Polyphenols CoQ9/CoQ10	Tocopherols Antioxidants (ascorbyl palmitate, BHA, BHT, gallates, TBHQ,...) Triglycerides polymers Pyropheophytin Gamma - Oryzanol Karitene	Tocopherols ΔECN42 (EVOO) Triglycerides composition	Isoflavones Vicine/Convicine	Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH & BaP)
<b>HPLC/MS</b>						
<b>HPLC/GC</b>						MOSH/MOAH – Mineral oil
<b>SPECTROPHOTOMETRY UV / VISIBLE</b>	Phosphorus	Carotenoids Chlorophyll Polyphenols	Specific extinctions at 232 and 270 nm TBA value Para-anisidine value	Specific extinctions at 232 and 270nm	Phytic acid	
<b>SPECTROMETRY ICP</b>	Phosphorus				Fe, Cu, Ni, P, Al, Se, Si, Na, Ca, Mg, K, S, Pb, As, Cd, Sn, Cr, Hg	
<b>PHYSICAL MESUREMENTS</b>	Density - Melting point Solid content by NMR - DSC - Shukoff Color Lovibond, Gardner... Viscosity, flow test... Flash point					
<b>SENSORY ASSESSMENT</b>	Extra Virgin Olive Oil: Panel test Virgin oils: descriptive analysis Refined oils: comparative analysis Oils: descriptive analysis - detection of defects (rancid, soapy taste) Room Odor test: thermo-oxidation Plant proteins (isolates, concentrates, flours)					