

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
(01/12/2025 - 30/11/2026)
- 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 (01/12/2025 - 30/11/2026)



Pour plus d'informations,
Contactez-nous



Franck DEJEAN

f.dejean@iterg.com

Responsable Département/
Chargé d'Affaires



Hugues GRIFFON

h.griffon@iterg.com

Chargé d'affaires



Lionel LAGARDERE

l.lagardere@iterg.com

Responsable de production/
Chargé d'Affaires



Laura BRUNSART

l.brunsart@iterg.com

Chargée d'affaires



11 rue Gaspard Monge
ZA Pessac Canéjan, CS 20428
33612 CANEJAN CEDEX
FRANCE

www.iterg.com



L'EXPERTISE DE NOS LABORATOIRES

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

LES LABORATOIRES
D'ITERG

LES LABORATOIRES D'ITERG	CARACTÉRISTIQUES		ALTÉRATIONS	ADULTÉRATIONS/ PURETÉ	INDÉSIRABLES / FAN (Facteurs anti-nutritionnels)	CONTAMINANTS / TOXIQUES POTENTIELS
	Fraction glycéridique	Insaponifiable				
EXTRACTION - TENEUR EN MATIÈRE GRASSE	Extraction adaptée à la matrice – Teneur en matière grasse : toutes matrices/formulations (Soxhlet, Hydrolytique, Non altérante..) - Teneur en matière grasse libre					
INDICES - MESURE OXYDATION	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	
CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE	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)	Produits de dégradation des glucosinolates	Hexane résiduel Solvants chlorés Méthanol Pesticides
CPG/MS		Stérols glycosilés	Aldéhydes et volatils Solvants résiduels			Pesticides Phtalates MCPD esters / Glycidol esters BTEX
CHROMATOGRAPHIE LIQUIDE HAUTE PERFORMANCE	Composition en Triglycérides (nombre de partition) Composition en lipides polaires OPO Acides aminés (et produits de dégradation)	Tocophérols (Vitamine E) Vitamine A Caroténoïdes Composition en lipides polaires (céramides, cérébrosides...) Polyphénols	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)
CLHP/MS		CoQ9/CoQ10				
COUPLAGE : CLHP/CPG						MOSH/MOAH – Huile minérale
SPECTROPHOTOMÉTRIE UV / VISIBLE	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	
SPECTROMÉTRIE ICP	Phosphore				Fe, Cu, Ni, P, Al, Se, Si, Na, Ca, Mg, K, S, Pb, As, Cd, Sn, Cr, Hg	
MESURES PHYSIQUES	Masse volumique (densité) - Point de fusion Teneur en solide par RMN - DSC - Shukoff Couleur Lovibond, Gardner... Viscosité, test d'écoulement... Point éclair					
ANALYSE SENSORIELLE	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 (01/12/2025 - 30/11/2026)
- the physico-chemical analysis of olive oils and olive-pomace oils - Type B: Advanced testing and Type C: Residues and contaminants testing (01/12/2025 - 30/11/2026)



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.brunsart@iterg.com

Business Manager



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

www.iterg.com



OUR ANALYTICAL EXPERTISE

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

ITERG
LABORATORIES

ITERG LABORATORIES	CHARACTERISTICS		ALTERATIONS	ADULTERATIONS/ PURITY	UNDESIRABLES / FAN (Anti- nutritional factors)	CONTAMINANTS / TOXICS COMPOUNDS
	Glycerid Fraction	Unsaponifiable				
EXTRACTION - FAT CONTENT	Extraction adapted to the matrix - Fat content: all matrices / formulations (Soxhlet, Hydrolytic, Non-altering ..) - Free fat content					
INDEXES - OXIDATION DETERMINATION	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	
GAS CHROMATOGRAPHY	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)	Degradation products of glucosinolates	Hexane Chlorinated Solvents Methanol Pesticides
GC/MS		Glycosylated sterols	Aldehydes and volatiles compounds Residual Solvents			Pesticides Phthalates MCPD esters / Glycidol esters BTEX
HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY	Triglycerides composition (partition number) Polar lipid composition OPO Amino acids (and degradation products)	Tocopherols (Vitamin E) Vitamin A Carotenoids Polar lipids composition (ceramides, cerebrosides...) Polyphenols CoQ9/CoQ10	Tocopherols Antioxidants (ascorbyl palmitate, BHA, BHT, gallates, TBHQ,...) Triglycerides polymers Pyrophaeophytin Gamma - Oryzanol Karitene	Tocopherols ΔECN42 (EVOO) Triglycerides composition	Isoflavones Vicine/Convicine	Polycyclic Aromatic Hydrocar- bons (PAH & BaP)
HPLC/MS						
HPLC/GC						MOSH/MOAH – Mineral oil
SPECTROPHOTOMETRY UV / VISIBLE	Phosphorus	Carotenoids Chlorophyll Polyphenols	Specific extinctions at 232 and 270 nm TBA value Para-anisidine value	Specific extinctions at 232 and 270nm	Phytic acid	
SPECTROMETRY ICP	Phosphorus				Fe, Cu, Ni, P, Al, Se, Si, Na, Ca, Mg, K, S, Pb, As, Cd, Sn, Cr, Hg	
PHYSICAL MESUREMENTS	Density - Melting point Solid content by NMR - DSC - Shukoff Color Lovibond, Gardner... Viscosity, flow test... Flash point					
SENSORY ASSESSMENT	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)					