



[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)

# Catalogue des analyses laitières, fromagères et alimentaires

## 2019

### LABORATOIRE DE MAMIROLLE

#### Analyses Physico-chimiques du lait & des produits laitiers :

- Analyses nutritionnelles : protéines , lipides dont acides gras , minéraux , ...
- Fractions azotées : caséines , azote non-protéique , ...
- Profils fermentaires ; acides organiques , ...

#### Analyses microbiologiques :

- Flores pathogènes : Listeria monocytogenes, Salmonella, Bacillus cereus, Enterotoxines Staphylococciques, STEC...
- Flores indicatrice d'hygiène : Coliformes, Entérobactéries...
- Flores d'intérêt laitier,
- Flores d'altération, Pseudomonas, flore psychrotrophe.

#### COORDONNÉES ET CONTACT :

**ACTALIA Contrôle et qualité**, Rue de la laiterie, 25620 Mamirolle

**Contact** : Marie-Christine SANDI Wafa - [mc.sandiwafa@actalia.eu](mailto:mc.sandiwafa@actalia.eu)

Tél. +33 (0)3 81 55 92 83 - Fax +33 (0)3 81 55 93 34

**LABORATOIRES ACCRÉDITÉS COFRAC\*** :

*Programme LAB GTA 59 : Analyses microbiologiques des produits agro-alimentaires*

*Programme LAB GTA 25/61 : Analyses des produits laitiers – méthodes physico-chimiques*

\*accréditation n° I-5576, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**CENTRE D'EXPERTISE AGROALIMENTAIRE : CECALAIT - CONTRÔLE & QUALITÉ - INNOVATION - PRODUITS LAITIERS - SÉCURITÉ DES ALIMENTS - SENSORIEL**

Siège social : 310 rue Popielujko – 50000 Saint-Lô - Tél. +33 (02) 33 06 71 71

N° de Siren : 325346 542

[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)

**Microbiologie et physico-chimie**  
Vos analyses sous contrôle



**[ANALYSE] [CONTROLE] [CONSEIL]**

*Grâce à des équipes qualifiées et expérimentées et deux laboratoires accrédités COFRAC\*, le pôle ACTALIA Contrôle et qualité met à disposition son expertise analytique en matière d'analyses physico-chimiques et microbiologiques des produits laitiers, fromagers et alimentaires.*

**ACTALIA Contrôle et qualité à Mamirolle (25) :**

■ **Laboratoires spécialisés en analyses des produits laitiers et fromagers** Expertise analytique appropriée aux produits laitiers, fromagers et ses dérivés pour l'évaluation de la maîtrise du process technologique, et pour la détermination de la composition des produits, du déroulement des fermentations, de la protéolyse et de la lipolyse des produits laitiers.

■ **Microbiologie laitière et alimentaire**

Spécialisé dans les recherches des listeria et salmonelle dans les matrice laitiers avec la mise en œuvre des méthodes PCR temps réel.

**ACTALIA Contrôle et qualité à Villers-Bocage (14) :**

■ **Laboratoires d'analyses toutes matrices agroalimentaires et environnement**

■ **Analyses microbiologiques** : flores pathogènes et d'hygiène, analyses libératoires, PMS...

■ **Analyses physico-chimiques** nutritionnelles, conformité étiquetage, réglementation INCO, études industrielles...

■ **Dosage de vitamines** : A, E, C, D. Les analyses des vitamines sont réalisées par HPLC selon les méthodes normalisées (européennes ou françaises) ou selon des méthodes microbiologiques AOAC.

■ **Recherche des virus alimentaires** dans les végétaux et les coquillages bivalves.

■ **Laboratoire expert** qualifié NF VALIDATION pour la validation de méthodes alternatives d'analyses microbiologiques applicables à l'agroalimentaire et particulièrement pour la validation de méthodes de détection des germes pathogènes

\*Laboratoire de Villers-Bocage, accréditation n°I-1026

\* Laboratoire de Mamirolle, accréditation n°I-5576

Portées disponibles sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**Des complémentarités :**

- o Le pôle **ACTALIA Produits Laitiers** propose des prestations analytiques spécifiques sur deux axes majeurs :
- o Microbiologie laitière : des méthodes innovantes pour répertorier, comprendre et maîtriser la biodiversité des écosystèmes microbiens laitiers (flore lactique, d'altération, de surface).
- o Mesure des aptitudes culinaires des fromages : méthodes instrumentales d'étude et de contrôle du comportement des fromages à chaud.

**Contact ACTALIA Contrôle et qualité**

**Philippe FIGWER**

Directeur Pôle Contrôle & Qualité

[p.figwer@actalia.eu](mailto:p.figwer@actalia.eu) - 02 31 25 43 00



## I – Conditions tarifaires

### A – Physico-chimie du lait et des produits laitiers

A1 - Matière sèche / humidité .....	4
A2 - Matière grasse.....	4
A3 - Composition de la Matière grasse.....	5
A4 - pH.....	5
A5 - Forfaits.....	5
A6 - Azote, fractions azotées, suivi de la protéolyse.....	6
A7 - Minéraux.....	8
A8 - Sucres, métabolites.....	9
A10 - Evaluation des traitements thermiques.....	10
A11 - Etude du profil fermentaire.....	10
A12 - Composition nutritionnelle.....	10
A13 - Divers.....	11

### B – Microbiologie

B1 - Listeria.....	12
B2 - Salmonella.....	13
B3 - STEC hautement pathogènes.....	13
B4 - Entérotoxines staphylococciques.....	13
B5 - Dénombrements.....	14
B6 - Tests des vieillissements.....	15
B7 - Microbiologie des eaux.....	15
B8 - Stabilité des produits appertisés .....	15

## II – Conditions générales d’analyses

16

## I. CATALOGUE DES PRESTATIONS

Collecte d'échantillon dans un périmètre de 50 km : 15,00€ HT

Consultation des résultats sur le site internet et téléchargement historique : gratuit

Abonnement pour l'envoi des résultats par mail : gratuit

Envoi des résultats par courrier postal: 1€50 / par fax : 0,50€

Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure réception et de charge d'activité du laboratoire. N'hésitez pas à nous contacter.

Repères : # Analyses accréditées COFRAC (n° 1-5576, Essais, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

<sup>ST</sup> Sous-traitance

\*\* Informations sur demande

### A - PHYSICO-CHEMIE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

Forfait prise en charge par échantillon : 3,70€ HT

#### A1 - MATIERE SECHE / HUMIDITE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais Jours	Code	Tarif € HT
Beurre	Humidité	NF EN ISO 3727 #	20	5	CB - ES	14,65
	Matière sèche non grasse	NF EN ISO 3727 #	20	5	CB - ES non gras	30,70
Crème	Matière sèche (méthode de référence)	NF ISO 6731 (V04-367) #	20	3	CC ES	10,00
Fromage (1)	Matière sèche (méthode par étuvage à temps constant)	Méthode interne - MO LARF PC 03 #	10	3	CF ES tc	10,70
	Matière sèche (méthode par étuvage à poids constant)	ISO 5534 (FIL 4) #	10	3	CF ES pc	14,40
Lactosérum, perméat...	Matière sèche	NF V 04-294	20	3	CS ES	10,00
Lactosérum concentré	Matière sèche	NF V 04-295	20	3	CSc ES	10,00
Lait	Matière sèche (méthode de référence)	NF V 04-367 #	20	3	CL MS	10,00
Lait concentré, rétentat...	Matière sèche	NF ISO 6731 (V04-367)	20	3	CLc ES	10,00
Yaourt, lait fermenté	Matière sèche	ITSV	20	3	CY ES	10,70
Lait sec, poudre	Humidité	NF V 04-348	20	3	CP ES	12,35

(1) En absence de demande explicite, la méthode mise en œuvre sera la méthode interne.

#### A2 - MATIERE GRASSE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais Jours	Code	Tarif € HT
Beurre	Calcul d'après analyses A1	NF EN ISO 3727 #	20	5	CB MG	-
Crème (2)	Méthode acido-butyrométrique	NF ISO 19 660 #	20	3	CC MG	10,00
	Méthode de référence par extraction	NF ISO 2450 #	10	5	CC MG ext	24,55
Crème glacée	Méthode par extraction	NF EN ISO 7328 (V04-373)	10	5	CC glacée MG ext	24,55
Fromage (2)	Méthode acido-butyrométrique (Heiss)	NF V 04-287 #	10	3	CF MG	10,70
	Méthode de référence par extraction	NF ISO 1735 #	20	5	CF MG Ext	27,00
Lactosérum, babeurre, perméat (2)	Méthode acido-butyrométrique	méthode butyrométrique	20	5	CS MG	10,00
	Méthode par extraction	Extraction éthéro-ammoniacal (Röse-Gottlieb)	20	5	CS MG ext	24,55

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Délais	Code	Tarif
			(g ou ml)	Jours		€ HT
Lait (2)	Méthode Gerber (acido-butyrométrie - résultats en g/l )	NF ISO 19 662 #	20	5	CL MG	10,00
	Méthode de référence par extraction	NF EN ISO 1211 #	20	5	CL MG ext	24,55
Lait sec (2)	Méthode acido-butyrométrie	ITSV	20	5	CP MG	12,35
	Méthode par extraction	ISO 1736	10	5	CP MG ext	24,55
Yaourt Lait fermenté	Méthode éthéro-chlorhydrique	Arrêté du 19/11/87	10	5	CY MG	37,50
Aliments pour enfants en bas âge, glaces et autres matrices particulières	Méthode gravimétrie <sup>ST</sup>	NF ISO 8262 (Weibull-Berntrop)	30	selon demande	**	**

(2) en l'absence de demande explicite, la méthode mise en œuvre sera la méthode acido-butyrométrie.

### A3 - COMPOSITION DE LA MATIERE GRASSE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Délais	Code	Tarif
			(g ou ml)	Jours		€ HT
Lait & produits laitiers	Dosage des acides gras totaux (extraction comprise) [composition relative en acides gras (C4 à C24)]	ISO 14156 / ISO 15884 / ISO 15885	200	10	AGT	101,20

### A4 - pH

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Délais	Code	Tarif
			(g ou ml)	Jours		€ HT
Lait, crème, autres liquides	Mesure du pH	Pénétrométrie	30	3	CL pH	2,45
Lait sec, poudre	Mesure du pH	Potentiométrie	10	3	CP pH	5,85
Fromage	Mesure du pH	Dilution	10	3	CF pH dil.	5,85
	Mesure du pH	Pénétrométrie	20	3	CF pH	3,50
Beurre	pH de la phase aqueuse	NF V 04-316	100	5	CB pH aq.	8,50

### A5 - FORFAITS

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Délais	Code	Tarif
			(g ou ml)	Jours		€ HT
Fromage	Forfait Gras / Sec + pH par pénétrométrie (Extrait sec à temps fixe)		20	3	CF G/S/pH	22,65

**A6 - AZOTE, FRACTIONS AZOTEES ET SUIVI DE LA PROTEOLYSE**

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Délais	Code	Tarif
			(g ou ml)	Jours		
Lait	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 #	20	5	CL NT	21,50
	Azote soluble (Azote non caséique - Kjeldhal)	FIL 29 #	20	5	CL NS	32,50
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968-4 #	20	5	CL NPN	32,50
	Azote total + azote non protéique (Matières protéiques)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # et NF EN ISO 8968-4 #	30	5	CL NT / NPN	49,10
	Azote total + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # et FIL29 #	30	5	CL NT / NS / NPN	69,20
	Teneur en NH <sub>3</sub> (enzymatique)	NF V 04-217	20	10	CL NH <sub>3</sub>	19,30
	Urée <sup>ST</sup>	ISO 14637	30	nous consulter	CL urée	**
	Profil des caséines (exprimé en relatif)	PAGE Urée	20	15	CL Electro	90,00
Crème	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	20	5	CC NT	21,50
Lactosérum, babeurre	Azote total # (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 #	20	5	CS NT	21,50
	Azote soluble (Azote non caséique - Kjeldhal)	FIL 29	10	5	CS NS	32,50
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	10	5	CS NPN	32,50
	Azote total # + azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # et NF EN ISO 8968-4	20	5	CS NT / NPN	49,10
	Azote soluble + azote non protéique	FIL 29 / EN ISO 8968	30	5	CS NS / NPN	51,10
	Azote total # + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # , NF EN ISO 8968 , FIL 29	20	5	CS NT / NS / NPN	69,20
Fromage	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 #	10	15	CF NT	21,50
	Azote soluble (Azote non caséique - Kjeldhal)	NF ISO 27871 #	10	15	CF NS	32,50
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF ISO 27871 #	10	15	CF NPN	32,50
	Azote total + azote non protéique	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # et NF ISO 27871 #	20	15	CF NT / NPN	49,10
	Azote soluble + azote non protéique	NF ISO 27871 #	30	15	CF NS/NPN	51,10
	Azote total + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # et NF ISO 27871 #	20	15	CF NT / NS / NPN	69,20
	Azote soluble dans l'acide phospho tungstique	NF ISO 27871 #	10	15	CF NPT	35,10
	Azote soluble dans l'eau (Kjeldahl)	Interne	10	15	CF Nseau	32,50
	Dosage global des acides aminés	Cd-ninhydre	20	15	CF Cd-n	24,20
	Groupements NH <sub>2</sub> libres	TNBS	20	10	CF NH <sub>2</sub> libres	35,00
	Indice d'affinage	Cryoscopie	10	10	CF IA	11,30
	Teneur en NH <sub>3</sub> (enzymatique)	Enzymatique	20	10	CF NH <sub>3</sub>	19,50
	Profil des caséines (exprimé en relatif)	PAGE Urée	20	15	CF Electro	90,00

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais	Code	Tarif € HT
				Jours		
Yaourt, lait fermenté	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	20	10	CY NT	21,50
Poudre lactoreplaceur	Azote total # (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 #	10	10	CP NT	21,50
	Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)	FIL 29	20	10	CP NS	34,90
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	10	10	CP NPN	34,90
	Azote total # + Azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # et NF EN ISO 8968-4 #	20	10	CP NT / NPN	49,10
	Azote total # + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # ,NF EN ISO 8968.FIL 29	20	10	CP NT / NS / NPN	69,20
	WPNI : Azote soluble et azote non protéique	NF EN ISO 8968 & FIL 29	20	10	WPNI	51,10
Autres matrices laitières solides (nous contacter)	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	10	10	NT	21,50
	Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)	NF ISO 27871	20	10	NS	34,90
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF ISO 27871	10	10	NPN	34,90
	Azote total + Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 + NF ISO 27871	20	10	NT / NPN	49,10
	Azote soluble + Azote non protéique	NF ISO 27871	30	10	NS / NPN	51,10
	Azote total + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 + NF ISO 27871	20	10	NT / NS / NPN	69,20
	Azote soluble dans l'acide phospho tungstique	NF ISO 27871	10	10	NPT	35,10
Autres matrices laitières liquides : perméat, rétentat...(nous contacter)	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	20	10	NT	21,50
	Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)	FIL 29	10	10	NS	34,90
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	10	10	NPN	34,90
	Azote total + Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	20	10	NT / NPN	49,10
	Azote soluble + Azote non protéique	FIL 29 / NF EN ISO 8968	30	10	NS / NPN	51,10
	Azote total + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 & FIL 29	20	10	NT / NS / NPN	69,20

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Délais	Code	Tarif
			(g ou ml)	Jours		
Lait	Calcium (méthode complexométrique)	Méthode de Pearce	20	5	CL Ca	14,30
	Calcium soluble	Méthode de Pearce	20	5	CL CaS	27,00
	Phosphore total (spectrométrie d'absorption moléculaire)	NF ISO 9874	30	5	CL.Pt	22,70
	Phosphore soluble (spectrométrie d'absorption moléculaire)	NF ISO 9874	30	5	CL Ps	35,40
	Cendres	Dessication à 550°C	20	5	CL Cendres	10,00
Beurre	Chlorures (Taux de sel)	ISO 1738	20	5	CB Cl	15,85
Lait sec	Cendres	Dessication à 550°C	20	5	CP Cendres	10,00
Lactosérum Babeurre	Cendres	Dessication à 550°C	20	5	CS Cendres	10,00
Fromage	Calcium (complexométrique) sur pâtes pressées	Méthode de Pearce	20	3	CF Ca	14,30
	Calcium soluble	Méthode de Pearce	20	5	CF CaS	19,30
	Chlorures (Taux de sel par Chloruremètre)	Méthode interne - MO LARF PC 18 #	20	3	CF Cl	14,30
	Phosphore total (spectrométrie d'absorption moléculaire)	ISO 2662	20	5	CF Pt	22,70
	Phosphore soluble (spectrométrie d'absorption moléculaire)	ISO 2662	20	5	CF Ps	27,70
	Cendres	Dessication à 550°C	10	5	CF cendres	10,00
Lait et Produits laitiers	Calcium	ISO 8070 #	30	5	Ca SAA	24,50
	Magnésium	ISO 8070 #	30	5	Mg SAA	24,50
	Sodium	ISO 8070 #	30	5	Na SAA	24,50
	Potassium	ISO 8070 #	30	5	K SAA	24,50
Saumure	Chlorures	Chloruremètre	20	3	Saum Cl	14,30



**A8 - SUCRES ET METABOLITES**

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais	Code	Tarif € HT
				Jours		
Lait	Citrates	Enzymatique	20	10	CL Citrates	19,00
	2 sucres	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST</sup>	50	10	PSUC X/Y	29,58
	Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST</sup>	50	10	CL Prof sucres HPLC	45,90
Fromage	Acétates	Enzymatique	20	10	CF Acétates	37,00
	Citrates	NF ISO 2963	20	10	CF Citrates	19,00
	Ethanol	Enzymatique	20	nous consulter	CF Ethanol	19,00
	2 sucres	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST</sup>	50	10	PSUC X/Y	29,58
	Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST</sup>	50	10	CF Prof sucres HPLC	45,90
	Lactates (L + D)	Enzymatique	20	10	CFLactates	37,00
	Succinates	Enzymatique	20	10	CF Succinates	37,00
	Lactose sur produits pauvres / sans lactose ("Lactose free")	Enzymatique par la voie glucose	50	10	CF lact free	33,00
Produit sec lactoreplaceur	Acide lactique / lactates (exprimé en mg / 100g de poudre)	NF V 04-352	20	10	CP AC lactique	37,00
	NH <sub>3</sub> (ammoniac-enzymatique)	NF V 04-217	5	10	CP NH <sub>3</sub>	20,00
	2 sucres	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST</sup>	50	10	PSUC X/Y	29,58
	Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST</sup>	50	10	CP Prof sucres HPLC	45,90
Yaourt, lait fermenté	2 sucres	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST</sup>	50	10	PSUC X/Y	29,58
	Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST</sup>	50	10	CY Prof sucres HPLC	45,90

**A9 - ADULTERATION**

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais	Code	Tarif € HT
				Jours		
Fromage	Recherche lait de vache dans le lait et fromage de chèvre ou de brebis	PCR temps réel RapidFinderBeefID <sup>ST</sup>	100	10	Adultération	60,00

**A10 - EVALUATION DU TRAITEMENT THERMIQUE**

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
				Jours			
Lait	Activité peroxydasique (Peroxydase)	ITSV	30	10		CL Peroxydase	15,45
	Activité phosphatasique (positive ou négative) - Qualitative	FIL 82	30	10		CL Phosphatase	18,75
	Activité phosphatasique - Quantitative	ISO 11816-1 / FIL 155	30	10		CL Fluo/155	20,00
Crème	Activité phosphatasique - Quantitative	Arrêté du 16/05/86	30	selon demande		CC Phosphatase	22,65
Fromage	Activité phosphatasique - Quantitative	Arrêté du 05/02/80	30	selon demande		CF Phosphatase	22,65
	Activité phosphatasique - Quantitative	ISO 11816-2 / FIL 155 <sup>ST</sup>	30	10		CF Fluo/155	**
Beurre	Activité phosphatasique - Quantitative	Arrêté du 16/05/86	30	selon demande		CB Phosphatase	22,65

**A11 - ETUDE DU PROFIL FERMENTAIRE**

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
				Jours			
Fromage	Dosage des acides gras volatils (A.G.V.) - Extraction à l'éther et dosage chromatographie en phase gazeuse avec étalonnage interne	XP ISO/TS 19046-1	20	15		CF AGV	80,00

**A12 - COMPOSITION NUTRITIONNELLE**

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
				Jours			
Tous produits laitiers	Valeur nutritionnelle (kCal, kJ) pour 100 g de produit : Protides (NT*facteur de conversion), Lipides (MG), Glucides (par calcul) + Calcul de la valeur énergétique	En fonction de la matrice	100	15		Val Nutri	**
	<u>Déclaration nutritionnelle obligatoire</u> : Extrait sec, matière grasse, azote total, cendres, acides gras saturés, sucres, Sodium (NaCl)	En fonction de la matrice	200	15		déclaration nutritionnelle obligatoire	**

Nous nous tenons à votre disposition pour toute question sur la déclaration nutritionnelle et les analyses nutritionnelles du règlement 1169/2011 (Etiquetage alimentaire)

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais Jours	Code	Tarif € HT
Lait	Acidité titrable	Titrateur automatique	30	3	CL Acidité	7,65
	Point de congélation	NF EN ISO 5764	20	5	CL Cryo	4,55
	MSU (Matière sèche utile) <sup>ST</sup>	ISO 9622	30	10	CL IR	**
	Numération cellulaire <sup>ST</sup>	ISO 13366-2	30	10	CL Cell	**
	Stabilité (sur lait UHT)	Test à l'alcool	30	nous consulter	CL Stab	4,35
	Lipolyse <sup>ST</sup>	Savon de cuivres	30	15	CL lipolait	**
Crème	Acidité oléique	selon Jamotte (BDI modifiée)	30	3	CC Ac Oléique- dérivée BDI	15,45
	Acidité titrable	Titrateur automatique	30	3	CC Acidité	7,65
Yaourt, lait fermenté	Acidité lactique	Arrêté du 19/11/87	20	3	Acidité	7,65
Fromage	Appréciation de la teneur en fines du fromage râpé	Tamisage	1 Sachet	15	CF Fines	23,50
	Indice de lipolyse	Titrimétrie	10	5	CF Lipolyse	17,30
	Mesure de la force d'extrusion	Extrudeur ITG-INSA	Bloc	15	CF FE	**
	Mesure de la taille du grain	Tamisage	500	15	CF TdG.	26,55
	Recherche d'amidon (Présence/absence)	CE n° 213/2001	10	15	CF amidon	14,30
	Activité de l'eau <sup>st</sup>	Aw-mètre	30	15	CF AW	17,69
Beurre	Acidité oléique	Titrimétrie	100	10	CB AO	15,45
Lait sec	Acidité titrable	Titrateur automatique	30	3	CP Acidité	7,65

## B. MICROBIOLOGIE

Préparation spécifique (réalisation d'un échantillon moyen - pooling) : 6,00 € HT

Les recherches sont réalisées par défaut dans une prise d'essai de 25g (B1 à B5).

Délais donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure réception et de charge d'activité du laboratoire.

### B1 - LISTERIA

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
<b>Recherche <i>Listeria monocytogenes</i></b>					
Méthode de référence	NF EN ISO 11290 - 1 #	50	R LMO ISO	4	23,00
Méthode Biologie moléculaire PCR	AFNOR BRD 07/10-04/05 #		R LMO PCR	1	23,00
Méthode chromogène COMPASS Listeria	AFNOR BKR 23/2-11/02 #		R LMO COMP	2	16,00
<b>Recherche <i>Listeria spp.</i></b>					
Méthode Biologie moléculaire PCR	AFNOR BRD 07/13-05/07	50	R LIS PCR	1	23,00
Méthode VIDAS	AFNOR BIO 12/2-06/94		R LISV	2	23,00
Méthode chromogène COMPASS Listeria <sup>(1)</sup>	AFNOR BKR 23/2-11/02		R LIS COMP	3	16,00
<sup>(1)</sup> Produits pasteurisés					
<b>Confirmations <i>Listeria monocytogenes</i></b>					
Méthode de référence (J+4)	NF EN ISO 11290-1 #	-		4	30,00
Méthode Biologie moléculaire PCR (J+1)	AFNOR BRD 07/10-04/05 #			1	30,00
Levée de discordance entre suspicion et confirmation	Méthode interne spécifique produits laitiers				15,00
Méthode chromogène COMPASS Listeria (J+2)	AFNOR BKR 23/2-11/02 #			1	30,00
<b>Confirmations <i>Listeria spp.</i></b>					
<i>Listeria spp</i> méthode chromogène COMPASS Listeria (J+2)	AFNOR BKR 23/2-11/02			1 <sup>(a)</sup> ou 2 <sup>(b)</sup>	30,00
Méthode Biologie moléculaire PCR (J+1)	AFNOR BRD 07/13-05/07			1	30,00
Levée de discordance entre suspicion et confirmation	Méthode interne spécifique produits laitiers				15,00
<i>Listeria spp.</i> méthode VIDAS	AFNOR BIO 12/2-06/94			1 <sup>(a)</sup> ou 2 <sup>(b)</sup>	30,00
(a) si <i>Listeria monocytogenes</i> / (b) si autres <i>Listeria spp.</i>					
Dans le cas d'une confirmation positive sans mise en évidence d'une colonie spécifique (viable mais non cultivable) et hors contractualisation préalable, le client pourra demander un essai d'isolement spécifique de la souche. Les bouillons ayant permis la confirmation seront conservés jusqu'à 72h après la communication du résultat.					
<b>Isolements souche <i>Listeria spp.</i></b>	Méthode interne	-	LIS ISOL		15,00
<b>Identification <i>Listeria spp.</i></b>	NF EN ISO 11290-1	-	ID LIS	3	15,00
<b>Confirmation <i>Listeria monocytogenes</i></b>	AFNOR BKR 23/2-11/02		R LMO CONF	1	30,00
<b>Typage moléculaire <i>Listeria monocytogenes</i> <sup>ST</sup></b>	Méthode ANSES	-	TYPAGE LMO		**
<b>+ bioconteneur pour envoi à l'ANSES</b>					35 €
<b>Dénombrements</b>					
<i>Listeria monocytogenes</i> méthode de référence	NF EN ISO 11290 - 2 #	50	D LMO ISO	2	22,00
<i>Listeria monocytogenes</i> méthode COMPASS	AFNOR BKR 23/05-12/07 #	50	D LMO COMP	2	22,00
<i>Listeria spp</i> méthode de référence	NF EN ISO 11290 - 2	50	D LIS ISO	2	22,00
<i>Listeria spp</i> méthode COMPASS	COMPASS Listeria	50	D LIS COMP	2	22,00
En cas de dénombrement "positif" de <i>Listeria</i> une confirmation sera automatiquement réalisée ; Se reporter au point "confirmation" ci-dessus pour la tarification					

**B2 - SALMONELLA**

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
<b>Recherche Salmonella spp.</b>					
Méthode de référence (J+3)	NF EN ISO 6579-1 #	50	R SLM ISO	3 <sup>(a)</sup> ou 4 <sup>(b)</sup>	22,00
Méthode VIDAS EASY SLM (J+2)	AFNOR BIO 12/16-09/05 #	50	R SLM V	2	22,00
Méthode chromogène IRIS (J+2)	AFNOR BKR 23/07-10/11 #	50	R SLM IRIS	2	15,00
Méthode Biologie moléculaire PCR (J+1)	AFNOR BRD 07/06-07/04 #	50	R SLM PCR	1	22,00
<b>Confirmations salmonella spp</b>					
Méthode de référence (J+3)	NF EN ISO 6579-1 #	-		2	30,00
Méthode VIDAS EASY SLM (J+2)	AFNOR BIO 12/16-09/05 #	-		1-2	30,00
Méthode chromogène IRIS : (J+2)	AFNOR BKR 23/07-10/11 #	-		1-2	30,00
Méthode Biologie moléculaire PCR : (J+1)	AFNOR BRD 07/10-04/05 #	-		1	30,00
Levée de discordance entre suspicion et confirmation	Méthode interne spécifique produits laitiers	-			15,00
(a) toutes matrices / (b) fromage ou produits secs					
Dans le cas d'une confirmation positive sans mise en évidence d'une colonie spécifique (viable mais non cultivable) et hors contractualisation préalable, le client pourra demander un essai d'isolement spécifique de la souche. Les bouillons ayant permis la confirmation seront conservés jusqu'à 72h après la communication du résultat.					
<b>Isolements souche Salmonella</b>	Méthode interne	-	SLM ISOL		15,00
<b>Confirmation Salmonella</b>	Selon NF EN ISO 6579-1	-	R SLM CONF	1-2	30,00
<b>Sérotypage Salmonella<sup>ST</sup></b>	Méthode ANSES	-	SEROTYPAGE S		**
<b>Typage moléculaire Salmonella<sup>ST</sup></b>	Méthode ANSES	-	TYPAGE SLM		**
+ bioconteneur pour envoi à l'ANSES					35 €

**B3 - STEC hautement pathogènes**

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
Détection simultanée des gènes stx et eae de E coli	EPT + SUPPL. STEC 37 +/-1°C 18h +/- 2h PCR IQ-check VirX	50	R STEC	1	45,00
Détection des sérotypes de E coli EHEC (Top 7) O157, O145, O103, O111, O26, O45, O121	EPT + SUPPL. STEC // Profondeur iQ-Check STEC SerO	50	R PCR SERO	1	140,00
La confirmation d'une souche EHEC sera réalisée à votre demande par un laboratoire sous-traitant agréé					99 €
+ bioconteneur par jour d'envoi					35 €

**B4 - ENTEROTOXINES STAPHYLOCOCCIQUES**

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
Recherche entérotoxines staphylococciques types A à E	Méthode Anses Maisons Alfort CAT-BAC 06 #	50	R SET	1-3	45,00
La confirmation d'un résultat positif sera réalisée à votre demande par l'ANSES (tarif en fonction de la prestation)					
+ bioconteneur par jour d'envoi					35 €

**B5 - DENOMBREMENTS**

Forfait prise en charge échantillon : 3,70 € HT

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
<b>Flore totale</b>					
Micro-organismes à 30°C (ensemencement en profondeur)	NF EN ISO 4833-1 <sup>#</sup>	30	D GT	3	7,50
Micro-organismes à 55°C (ensemencement en profondeur)	PCA au lait écrémé	30	D GT55	3	7,50
<b>Coliformes</b>					
Coliformes totaux à 30°C	NF ISO 4832 <sup>#</sup>	30	D COLI 30	1	7,50
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060	30	D COLI 44	1	7,50
<b>Entérobactéries</b>					
<i>Enterobacteriaceae</i> à 30°C	NF ISO 21528-2	30	D ENTB30 ISO	1-2	7,50
<i>Enterobacteriaceae</i> à 37°C	NF ISO 21528-2	30	D ENTB37 ISO	1-2	7,50
<i>Enterobacteriaceae</i> à 30°C (présümées)	NF V 08-054	30	D ENTB30 NF	1	7,50
<i>Enterobacteriaceae</i> à 37°C (présümées)	NF V 08-054	30	D ENTB37 NF	1	7,50
<b>Escherichia coli</b>					
<i>Escherichia coli</i>	NF ISO 16649-2 <sup>#</sup>	30	D ECOLI	1	7,50
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>					
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2 <sup>#</sup>	30	D SA	1	7,50
<b>Entérocoques à 44°C</b>					
	COMPASS Enterococcus	30	D ENTEROC 44	1	7,50
<b>Bactéries sporulées</b>					
Spores de Clostridia fermentant le lactate (Butyriques)	CNERNA	30	D BUTY	7	12,00
Spores de Clostridia	Bouillon RCM - Méthode NPP	30	D SAG	6	12,00
<i>Attention, par défaut le traitement thermique effectif pour la sélection des formes sporulées est celui de la NF V 08-250 (soit un traitement effectif de 80°C/10 min) Précisez sur votre demande d'analyse si le dénombrement concerne la forme sporulée ou végétative</i>					
<i>Clostridium perfringens</i> (forme végétative)	NF EN ISO 7937 <sup>#</sup>	30	D Clos P	1-3	7,50
<i>Clostridium perfringens</i> (forme sporulée)			D Clos P SPO	1-3	7,50
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 46°C (forme végétative)	NF V 08-061	30	D ASR46	2	7,50
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 46°C (forme sporulée)			D ASR46 SPO	2	7,50
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C (forme végétative)	NF ISO 15213 <sup>#</sup>	30	D ASR37	2	7,50
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C (forme sporulée)			D ASR37 SPO	2	7,50
Bacillus mésophiles ou thermophiles (forme végétative)	Gélose BCP + amidon	30	D Bac 30 ou 55	5	15,00
Bacillus mésophiles ou thermophiles (forme sporulée)			D Bac 30 SPO ou 55	5	15,00
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs (forme végétative)	BKR 23/06-02/10 <sup>#</sup>	30	D BaC COMP	1	7,50
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs (forme sporulée)			D BaC COMP SPO	1	7,50
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs (forme végétative)	NF EN ISO 7932 <sup>#</sup>	30	D BaC ISO	1-3	7,50
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs (forme sporulée)			D BaC ISO SP	1-3	7,50
<b>Recherche de <i>Serratia rubidaea</i></b>					
N'ayant pas fait l'objet d'une identification	Méthode interne	50	R SERRATIA	7	19,00
Ayant fait l'objet d'une identification	Galerie biochimique	-		9	42,00
<b>Flore d'altération</b>					
<i>Pseudomonas spp.</i>	Milieu Rhapsody	30	D PSEUDO RHA	1	7,50
<i>Pseudomonas spp.</i>	Gélose CFC	30	D PSEUDO CFC	2-3	7,50
<i>Pseudomonas fluorescens</i>	Gélose CFC	30	D PSEUDO FLU	2-3	7,50
Levures gonflantes	Méthode NPP	30	D LEV GONF	5	12,00
Flore putride	Méthode NPP	30	D PUTRIDE	3	10,00
Flore indologène	Méthode NPP	30	D INDOLO	3	10,00
Flore thermorésistante mésophile	PCA au lait écrémé + amidon	30	D ThR30	3	10,00
Flore thermorésistante mésophile anaérobie	PCA au lait écrémé + amidon	30	D ThR30 ana	3	11,00
Flore thermorésistante thermophile	PCA au lait écrémé + amidon	30	D ThR55	3	10,00
Flore thermorésistante thermophile anaérobie	PCA au lait écrémé + amidon	30	D ThR55 ana	3	11,00
<b>Dénombrement de la flore thermorésistante : sauf demande particulière de votre part, le traitement thermique appliqué par défaut sera 15 minutes à 80°C</b>					

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
<b>Flores d'intérêt laitier :</b>					
Flore lactique mésophile	NF ISO 15214	30	D FLact 30	3	7,50
Flore lactique thermophile	adaptée de NF ISO 15214	30	D FLact 44	3	7,50
Lactobacilles thermophiles (à 42°C)	Gélose MRS pH 5,4	30	D Lb 42°C	2	8,50
Lactobacilles hétérofermentaires stricts (Lb III)	Bouillon Lb III	30	D Lb III	8	12,00
Lactobacilles hétérofermentaires facultatifs (Lb II)	Gélose FH	30	D Lb II	2	12,00
Lactobacilles hétérofermentaires mésophiles	Bouillon MRS	30	D Lb HETERO	2	12,00
Flore spécifique du yaourt ( <i>S. thermophilus</i> & <i>L. bulgaricus</i> )	ISO 7889	30	D St yaourt	2	22,00
			D Lb yaourt	3	
Streptocoques thermophiles (à 42°C)	Gélose M 17	30	D St 42°C	2	8,50
Lactocoques	Gélose M 17	30	D Lc 20°C	3	8,50
Leuconostocs	IDF 149A : 1997	30	D LEUCO	4	12,00
Propioniques (dénombrement sur ferments lyophilisés)	Gélose au lactate	30	D PROPIO LAC	6	12,00
Propioniques (produits laitiers)	Milieu au lactate ou palpropio bac	30	D PROPIO PAL	8	12,00
<b>Autres flores :</b>					
Levures et moisissures	NF V 08-059	30	D LEV & MOIS NF	5	7,50
Levures et moisissures	ISO 6611	30	D LEV & MOIS ISO	5	7,50
Bactéries non lactiques	ISO 13559	30	D CONTA LAIT	3	12,00
Psychrotrophes (incubation 10 jrs)	NF ISO 17410	30	D PSYCHRO	10	8,50
Estimation de la flore psychrotrophe du lait (incubation 24h)	ISO 8552 : 2004	30	D PSYCHRO L	1	7,50
Flore caséolytique	PCA au lait écrémé	30	D CASEO	3	8,50

#### B6 - TESTS DE VIEILLISSEMENT

Prise en charge vieillissement (conservation, traçabilité) : 0,37€ par échantillon (unité)  
Critères analytiques selon le produits (hors pathogène) : Nous consulter

#### B7 - MICROBIOLOGIE DES EAUX

Forfait préparation des échantillons : 3,70 € HT

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
<b>Coliformes</b>					
Coliformes à 30°C (coliformes totaux)	NF T 90-413	250 ml	D Coli Eau	2-4	12,00
Coliformes thermotolérants	NF T 90-413	250 ml	D Coli T Eau	2-4	12,00
<b>Microorganismes</b>					
Microorganismes revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222	20 ml	D GT 22	3	12,00
Microorganismes revivifiables à 37°C	NF EN ISO 6222	20 ml	D GT 37	2	12,00
Enterocoques	COMPASS enterococcus	250 ml	D ENTEROC 44	1	12,00
Recherche <i>Listeria</i> (cf. B1)	cf. B1	2 litres	-		(cf. B1)
Recherche <i>Salmonella</i> (cf. B2)	cf. B2	5 litres	-		(cf. B4)
Spores de bactéries anaérobies sulfitoréductrices Eaux filtrables	NF T 90-415	100 ml	D ASR37 EAU	2	12,00
Spores de bactéries anaérobies sulfitoréductrices Eaux non filtrables	NF EN 26461-2	100 ml	D ASR37 EAU	2	12,00

#### B8 - Stabilité des produits appertisés

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
Stabilité	NF V08-408 ou NF V08-401	5 individus selon le pH (nous consulter)	Stabilité 408 ou stabilité 401	10	40,00

## II – CONDITIONS GENERALES D'ANALYSES

### 1/ QUANTITÉ D'ÉCHANTILLONS

Les quantités d'échantillons minimales nécessaires pour chaque essai sont indiquées dans les tableaux tarifaires. Cependant, afin d'obtenir un échantillon homogène lors de sa séparation, il est nécessaire de nous envoyer 300 g pour une matrice solide et 300 ml pour une matrice liquide ; sans cela la représentativité des prises d'essais peut être impactée.

### 2/ DEMANDE D'ANALYSE

Nous vous remercions de joindre une demande d'analyses dûment complétée avec chaque série d'échantillons envoyée ou déposée au Laboratoire. Cette demande devra comprendre, outre les informations administratives (date, coordonnées, contact, ....) les informations techniques suivantes indispensables au bon traitement de la demande :

- La nature précise et l'identification des échantillons.
- Les analyses à effectuer en utilisant la codification du tableau tarifaire de façon à identifier également la méthode souhaitée.

En cas de demande pour des séries analytiques supérieures à 10 échantillons, nous vous serions reconnaissants de prendre contact avec le laboratoire concerné avant envoi des échantillons pour définir les conditions exactes d'essais et les délais souhaités.

Les tarifs affichés en dénombrements sont entendus pour 3 dilutions. Merci de nous préciser sur les demandes d'analyses les dilutions nécessaires ou la critères minimum d'interprétation (un supplément de 5€ HT sera appliqué par critère).

Merci d'utiliser le formulaire de demande d'analyses du Laboratoire à chaque fois que possible.

### 3/ PRELEVEMENTS / ACHEMINEMENT / RECEPTION DES ECHANTILLONS :

- Assurer vous de confier un échantillon représentatif du lot que vous souhaitez contrôler.
- Protéger vos échantillons des contaminations extérieures et conditionnez-le dans un emballage étanche.
- Pour les échantillons liquides, ne remplissez pas complètement le flacon de prélèvement ; Cela facilitera l'homogénéisation de l'échantillon
- Assurer un délai de transport le plus court possible (transport express ou dépôt au laboratoire).
- Cas spécifique des analyses de microbiologie des eaux : nous consulter pour les délais et conditions d'acheminement au laboratoire.
- Tolérances des températures durant le transport et contrôles des températures à réception:
  - \* Produits stables ou étuvés ou fournis chauds : microbiologie :  $\leq 40^{\circ}\text{C}$ ; physico-chimie : positive et  $\leq 25^{\circ}\text{C}$
  - \* Produits congelés ou surgelés :  $\leq -15^{\circ}\text{C}$  de préférence  $\leq -18^{\circ}\text{C}$
  - \* Autres produits non stables à températures ambiante (altérés, frais ou réfrigérés, pasteurisés ou similaire): positif et  $\leq 8^{\circ}\text{C}$  de préférence  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

Sauf spécificité particulière indiquée par le client, toute réception ne respectant pas ces conditions déclenchera une demande d'autorisation de mise en analyse préalable dont les conséquences probables seront mentionnées sur le rapport d'essai. Un avertissement mentionnant les résultats susceptibles d'être affectés par cet écart sera inclus dans le rapport.

La réception des échantillons (excepté les échantillons d'eau) est assurée tous les jours ouvrés de 8h30 heures à 12 heures et de 13 heures à 17h30 heures (16 heures le vendredi).

Les mises en analyse les vendredi après-midi, samedi matin et jours fériés sont dépendantes des critères analytiques. Nous consulter pour plus d'informations.

En cas de problème constaté à la réception (quantité insuffisante, détérioration ...), nous pourrions être amenés à mettre vos échantillons en attente. Dans ce cas, le client sera destinataire d'un mail explicitant les problèmes constatés.

Sur demande préalable, des échantillons peuvent être réceptionnés et mis en analyse les week-end et jours fériés. Dans ce cas une majoration de 10€ HT par critère pourra être appliquée sur les tarifs catalogue.

### 4/ METHODES D'ANALYSES

Sans information explicite sur la demande d'analyse, le laboratoire se réserve le choix de la méthode d'analyse la plus appropriée à la matrice et jugée la plus adéquate avec l'organisation du laboratoire tout en respectant le tarif, le délai et une éventuelle accréditation Cofrac.

### 5/ SOUS TRAITANCE

Le laboratoire, dans le respect des spécifications de la commande, se réserve le choix des moyens techniques à mettre en œuvre et/ou du laboratoire sous-traitant agréé ou reconnu compétent, sauf précision particulière de votre part.

### 6/ EMISSION DU RAPPORT

Des résultats intermédiaires peuvent être transmis courrier électronique (ou par télécopie) sur demande du client.

Seul le rapport d'essais validé par la personne habilitée fait foi. Il peut être transmis par courrier postal ou mail. Une convention de preuve devra avoir été signée pour permettre au laboratoire de transmettre les résultats par voie électronique, le client peut en faire la demande directement au laboratoire.

L'envoi par courrier de la copie d'un rapport d'essais à plusieurs adresses ou d'un duplicata fera l'objet d'une facturation de 2€ HT par envoi.

Si vous souhaitez que le laboratoire spécifie des critères et/ou des incertitudes et/ou une conclusion sur le rapport d'essais, la demande doit préalablement être faite vers le laboratoire afin préciser vos attentes.



## **7 / CORRECTION, MODIFICATION D'UN RAPPORT D'ESSAIS**

Tout amendement à un rapport d'essais (validé par le signataire autorisé) fera l'objet d'une incrémentation de sa version. De ce cas, la version antérieure deviendra, de fait, obsolète. Le client est alors responsable, soit de sa destruction, soit de son retour à ACTALIA contrôle et Qualité de Mamirole.

## **8/ REPRODUCTION DES RAPPORTS D'ESSAIS UTILISATION DE LA MARQUE COFRAC**

La reproduction du rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. C'est-à-dire une photocopie sans aucune modification.

Le rapport d'essai ne doit pas être reproduit partiellement.

Le client n'est pas autorisé à apposer la marque d'accréditation du laboratoire sur ses produits et services, ni la reproduire sur ses courriers à en-tête.

Le client doit faire référence à l'accréditation de manières loyales ne nuisant pas à l'image de l'accréditation et du Cofrac.

Dans l'hypothèse où le Client souhaiterait publier, représenter, reproduire ou, de façon générale, diffuser sous quelque forme que ce soit, sur quelque support que ce soit, le rapport d'analyse, il devra préalablement interroger le laboratoire, lequel sera libre de déterminer si il peut être ou non identifié. Dans l'hypothèse où le Client souhaiterait faire référence à l'accréditation du laboratoire sous quelque forme que ce soit et sur quelque support que ce soit, il devra préalablement interroger le laboratoire, lequel sera libre de déterminer si il donne son accord ou non et les règles à suivre le cas échéant. Dans tous les cas, que la diffusion du rapport d'analyse permette ou non d'identifier le laboratoire, le Client garantit le laboratoire contre toutes les conséquences, de quelque nature que ce soit, d'une diffusion du rapport d'analyse, notamment dans l'hypothèse où elle porterait préjudice à un tiers ou au laboratoire, et couvrira le laboratoire de tous dommages et intérêts qui lui seraient dus en réparation du préjudice subi ou que le laboratoire serait contrainte de verser à un tiers, en réparation du préjudice consécutif à cette diffusion.

Le client est invité à interroger préalablement le laboratoire pour tout besoin de référence à l'accréditation du laboratoire et doit obtenir son accord.

## **9/ CONSERVATION DES ECHANTILLONS**

Sauf spécifications particulières, les échantillons sont conservés au laboratoire, 10 jours après édition du rapport d'essais.

## **10/ INCERTITUDES DE MESURE**

Le laboratoire est à même de vous fournir les incertitudes de mesure sur vos résultats d'essais dans le cadre d'essais accrédités. Pour cela vous devez expressément en faire la demande.

## **11/ DÉLAIS**

Délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure réception et de charge d'activité du laboratoire. Nous vous invitons à nous contacter pour toute précision.

## **12/ CONFIDENTIALITÉ**

L'ensemble des documents remis et des informations recueillies au cours de la mission du laboratoire est jugé confidentielle. Nous pouvons néanmoins être tenue à les communiquer par des exigences légales. Dans ce cas le client en sera informé à moins que la loi l'interdise.

## **13/ RECLAMATIONS**

Toute réclamation est à adresser à : laboratoire25@actalia.eu. Le processus de traitement pourra vous être communiqué sur demande.

## **14/ CONDITIONS DE PAIEMENT**

Les factures sont payables par chèque bancaire ou virement bancaire à 30 jours (date facture).

Pour les règlements effectués depuis l'étranger, ils sont effectués par virement bancaire et peuvent être soumis à des frais de transaction. Dans ce cas, ces frais seront refacturés à l'identique au client concerné.

## **15/ PRESTATION COMPLÉMENTAIRE**

La rédaction d'un compte-rendu particulier peut donner lieu à une facturation supplémentaire.

**N'hésitez pas à nous contacter pour :**

- Toute analyse ne figurant pas dans ce catalogue,
- Toute demande de série ou d'analyses en nombre,
- Pour tout renseignement complémentaire.