

2018

LABORATOIRE DE MAMIROLLE

Analyses Physico-chimiques du lait & des produits laitiers :

- Composition,
- Profils fermentaires,
- Analyses de composition nutritionnelle

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

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° 1-5576, portée disponible sur www.cofrac.fr

**CENTRE D'EXPERTISE AGROALIMENTAIRE : CECALAIT - CONTROLE & QUALITE - INNOVATION - PRODUITS
LAITIERS - SECURITE DES ALIMENTS - SENSORIEL**

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

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

■ **Dosage de vitamines** : A, E, C, D. Les analyses des vitamines sont réalisées par HPLC selon les méthodes normalisées

■ **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

NOUVEAUTÉ !

Les laboratoires ACTALIA proposent désormais la recherche et quantification des allergènes dans les produits alimentaires et surfaces (méthodes PCR et ELISA) :
Gluten, soja, noix, noisette, pistache, sésame, lupin, crustacés, ...

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

*Laboratoire de Mamirolle, accréditation n°I-5576

Portées disponibles sur 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)
- o Mesure des aptitudes culinaires des fromages : méthodes instrumentales d'étude et de contrôle du comportement des fromages à chaud.

Pour en savoir plus sur l'offre de prestation Microbiologie laitière du pôle Produits laitiers sur notre site internet :

<http://www.actalia.eu/poles-d-expertise/pole-produits-laitiers/prestations/>

Contact ACTALIA Contrôle et qualité

Philippe FIGWER

Directeur Pôle Contrôle & Qualité

Responsable technique microbiologie site Normand

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
B3 - Salmonelles.....	12
B3 - E. coli O 157.....	13
B4 - STEC hautement pathogènes.....	13
B5 - Enterotoxines staphylococciques.....	13
B6 - Dénombrements.....	14
B7 - Tests des vieillissements.....	15
B8 - Microbiologie des eaux.....	15
B9 - 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 (gratuit à partir de 10 échantillons)

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€

Prise en charge échantillon pour stockage : 0,37€/ échantillon (traçabilité et maîtrise de la température)

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

ST Sous-traitance

** Informations sur demande

A - PHYSICO-CHIMIE 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)	Code	Tarif € HT
Beurre	Humidité	NF EN ISO 3727 #	20	CB - ES	14,65
	Matière sèche non grasse	NF EN ISO 3727 #	20	CB - ES non gras	30,69
Crème	Matière sèche (méthode de référence)	NF ISO 6731 (V04-367) #	20	CC ES	10,00
Fromage (1)	Matière sèche (méthode par étuvage à temps constant)	Adaptée de ISO 5534 (FIL 4) #	10	CF ES tc	10,66
	Matière sèche (méthode par étuvage à poids constant)	ISO 5534 (FIL 4) #	10	CF ES pc	14,39
Lactosérum, perméat...	Matière sèche	NF V 04-294	20	CS ES	10,00
Lactosérum concentré	Matière sèche	NF V 04-295	20	CSc ES	10,00
Lait	Matière sèche (méthode de référence)	NF V 04-367 #	20	CL MS	10,00
Lait concentré, rétentat...	Matière sèche	Dérivée de NF ISO 6731 (V04-367)	20	CLc ES	10,00
Yaourt, lait fermenté	Matière sèche	ITSV	20	CY ES	10,66
Lait sec, poudre	Humidité	NF V 04-348	20	CP ES	12,32

(1) En absence de demande explicite, la méthode mise en œuvre sera la méthode adaptée de l'ISO 5534 en temps fixe.

A2 - MATIERE GRASSE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Beurre	Calcul d'après analyses A1	NF EN ISO 3727 #	20	CB MG	-
Crème (2)	Méthode acido-butyrométrique	NF V 04-263 #	20	CC MG	10,00
	Méthode de référence par extraction	NF ISO 2450 #	10	CC MG ext	24,54
Crème glacée	Méthode par extraction	NF EN ISO 7328 (V04-373)	10	CC glacée MG ext	24,54
Fromage (2)	Méthode acido-butyrométrique (Heiss)	NF V 04-287 #	10	CF MG	10,66
	Méthode de référence par extraction	NF ISO 1735 #	20	CF MG Ext	27,02
Lactosérum, babeurre, perméat (2)	Méthode acido-butyrométrique	Adaptée NF V 04-156	20	CS MG	10,00
	Méthode par extraction	Adaptée NF EN ISO 7208	20	CS MG ext	24,54

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Lait (2)	Méthode Gerber (acido-butyrométrique)	NF V 04-210 #	20	CL MG	10,00
	Méthode de référence par extraction	NF EN ISO 1211 #	20	CL MG ext	24,54
Lait sec (2)	Méthode acido-butyrométrique	ITSV	20	CP MG	12,32
	Méthode par extraction	ISO 1736	10	CP MG ext	24,54
Yaourt Lait fermenté	Méthode éthéro-chlorhydrique	Arrêté du 19/11/87	10	CY MG	37,47
Aliments pour enfants en bas âge, glaces et autres matrices particulières	Méthode gravimétrique ST	Adaptée NF ISO 8262	30	**	**

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

A3 - COMPOSITION DE LA MATIERE GRASSE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € 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	AGT	101,20

A4 - pH

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Lait, crème, autres liquides	Mesure du pH	Pénétrométrie	30	CL pH	2,44
Lait sec, poudre	Mesure du pH	Potentiométrie	10	CP pH	5,84
Fromage	Mesure du pH	Dilution	10	CF pH dil.	5,84
	Mesure du pH	Pénétrométrie	20	CF pH	3,47
Beurre	pH de la phase aqueuse	NF V 04-316	100	CB pH aq.	8,49

A5 - FORFAITS

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Fromage	Forfait Gras / Sec + pH par pénétrométrie (Extrait sec à temps fixe)		20	CF G/S/pH	22,62

A6 - AZOTE, FRACTIONS AZOTEES ET SUIVI DE LA PROTEOLYSE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Code	Tarif
			(g ou ml)		€ HT
Lait	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 #	20	CL NT	21,95
	Azote soluble (Azote non caséique Kjeldhal)	FIL 29 #	20	CL NS	32,51
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 #	20	CL NPN	32,51
	Azote total + azote non protéique (Matières protéiques)	NF EN ISO 8968 #	30	CL NT / NPN	49,17
	Azote total + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 # & FIL29 #	30	CL NT / NS / NPN	69,26
	Teneur en NH3 (enzymatique)	NF V 04-217	20	CL NH3	19,36
	Urée ST	ISO 14637	30	CL urée	**
	Profil des caséines (exprimé en relatif)	PAGE Urée	20	CL Electro	90,02
Crème	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	20	CC NT	21,95
Lactosérum, babeurre	Azote total # (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 #	20	CS NT	21,95
	Azote soluble (Azote non caséique - Kjeldhal)	FIL 29	10	CS NS	32,51
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	10	CS NPN	32,51
	Azote total # + azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 #	20	CS NT / NPN	49,17
	Azote soluble + azote non protéique	FIL 29 / EN ISO 8968	30	CS NS / NPN	51,19
	Azote total # + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 # & FIL 29	20	CS NT / NS / NPN	69,26
	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 #	10	CF NT	21,95
	Azote soluble (Azote non caséique - Kjeldhal)	NF ISO 27871 #	10	CF NS	32,51
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF ISO 27871 #	10	CF NPN	32,51
	Azote total + azote non protéique	NF EN ISO 8968 # & NF ISO 27871 #	20	CF NT / NPN	49,17
	Azote soluble + azote non protéique	NF ISO 27871 #	30	CF NS/NPN	51,19
Fromage	Azote total + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 # & NF ISO 27871 #	20	CF NT / NS / NPN	69,26
	Azote soluble dans l'acide phospho tungstique	NF ISO 27871 #	10	CF NPT	35,10
	<u>Azote soluble dans l'eau (Kjeldhal)</u>	<u>Interne</u>	<u>10</u>	<u>CF Nseau</u>	<u>32,51</u>
	Dosage global des acides aminés	Cd-ninhydre	20	CF Cd-n	24,23
	Groupements NH ₂ libres	TNBS	20	CF NH ₂ libres	35,00
	Indice d'affinage	Cryoscopie	10	CF IA	11,28
	Teneur en NH ₃ (enzymatique)	<u>Adaptée de NF V 04-217</u>	<u>20</u>	<u>CF NH₃</u>	<u>19,36</u>
	Profil des caséines (exprimé en relatif)	PAGE Urée	20	CF Electro	90,02

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Code	Tarif
			(g ou ml)		€ HT
Yaourt, lait fermenté	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	20	CY NT	21,95
Poudre lactoreplaceur	Azote total # (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 #	10	CP NT	21,95
	<u>Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)</u>	<u>FIL 29</u>	<u>20</u>	<u>CP NS</u>	<u>34,95</u>
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	10	CP NPN	34,95
	Azote total # + Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 #	20	CP NT / NPN	49,17
	Azote total # + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 # & FIL 29	20	CP NT / NS / NPN	69,26
	WPNI : Azote soluble et azote non protéique	NF EN ISO 8968 & FIL 29	20	WPNI	51,19
Autres matrices laitières solides (nous contacter)	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	10	NT	21,95
	Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)	Adapté de NF ISO 27871	20	NS	34,95
	Azote non protéique (Kjeldhal)	Adapté de NF ISO 27871	10	NPN	34,95
	Azote total + Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 + Adapté de NF ISO 27871	20	Pseudo V04-504	49,17
	Azote soluble + Azote non protéique	Adapté de NF ISO 27871	30	NS / NPN	51,19
	Azote total + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 + Adapté de NF ISO 27871	20	NT / NS / NPN	69,26
	Azote soluble dans l'acide phospho tungstique	Adapté de NF ISO 27871	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	NT	21,95
	Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)	FIL 29	10	NS	34,95
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	10	NPN	34,95
	Azote total + Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968	20	NT / NPN	49,17
	Azote soluble + Azote non protéique	FIL 29 / NF EN ISO 8968	30	NS / NPN	51,19
	Azote total + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968 & FIL 29	20	NT / NS / NPN	69,26

A7 - MINÉRAUX

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Code	Tarif
			(g ou ml)		€ HT
Lait	Calcium (méthode complexométrie)	Méthode de Pearce	20	CL Ca	14,29
	Calcium soluble	Méthode de Pearce	20	CL CaS	27,02
	Phosphore total (spectrométrie d'absorption moléculaire)	NF ISO 9874	30	CL.Pt	22,67
	Phosphore soluble (spectrométrie d'absorption moléculaire)	NF ISO 9874	30	CL Ps	35,40
	Cendres	Dessication à 550°C	20	CL Cendres	10,00
Beurre	Chlorures (Taux de sel)	ISO 1738	20	CB Cl	15,84
Lait sec	Cendres	Dessication à 550°C	20	CP Cendres	10,00
Lactosérum Babeurre	Cendres	Dessication à 550°C	20	CS Cendres	10,00
Fromage	Calcium (complexométrie) sur pâtes pressées	Méthode de Pearce	20	CF Ca	14,29
	Calcium soluble	Méthode de Pearce	20	CF CaS	19,29
	Chlorures (Taux de sel)	Chloruremètre #	20	CF Cl	14,29
	Phosphore total (spectrométrie d'absorption moléculaire)	ISO 2662	20	CF Pt	22,67
	Phosphore soluble (spectrométrie d'absorption moléculaire)	ISO 2662	20	CF Ps	27,67
	Cendres	Dessication à 550°C	10	CF cendres	10,00
Lait et Produits laitiers	Calcium	ISO 8070 #	30	Ca SAA	24,50
	Magnésium	ISO 8070 #	30	Mg SAA	24,50
	Sodium	ISO 8070 #	30	Na SAA	24,50
	Potassium	ISO 8070 #	30	K SAA	24,50
Saumure	Chlorures	Chloruremètre	20	Saum Cl	14,29

A8 - SUCRES ET METABOLITES

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Code	Tarif
			(g ou ml)		€ HT
Lait	Citrates	Adaptée de NF ISO 2963	20	CL Citrates	19,00
	2 sucres	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) ST	50	PSUC X/Y	29,00
	Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) ST	50	CL Prof sucres HPLC	45,00
Fromage	Acétates	Enzymatique	20	CF Acétates	37,00
	Citrates	Adaptée de NF ISO 2963	20	CF Citrates	19,00
	Ethanol	Enzymatique	20	CF Ethanol	19,00
	2 sucres	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) ST	50	PSUC X/Y	29,00
	Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) ST	50	CF Prof sucres HPLC	45,00
	Lactates (L + D)	Enzymatique	20	CFLactates	37,00
	Succinates	Enzymatique	20	CF Succinates	37,00
	Lactose libre " free" (si dépourvu de galactose)	Enzymatique pour faible teneur (exempt galac)	50	CF lact free	33,00
Produit sec lactoreplaceur	Acide lactique / lactates (exprimé en mg / 100g de poudre)	NF V 04-352	20	CP AC lactique	37,00
	NH ₃ (ammoniac-enzymatique)	NF V 04-217	5	CP NH ₃	20,00
	2 sucres	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) ST	50	PSUC X/Y	29,00
	Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) ST	50	CP Prof sucres HPLC	45,00
Yaourt, lait fermenté	2 sucres	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) ST	50	PSUC X/Y	29,00
	Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) ST	50	CY Prof sucres HPLC	45,00
Jus végétaux	Lactose libre "free" (dépourvus de galactose)	Enzymatique pour faible teneur (exempt galac)	50	Div lact free	33,00

A9 - ADULTERATION

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

A10 - EVALUATION DU TRAITEMENT THERMIQUE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Lait	Activité peroxydasique (Peroxydase)	ITSV	30	CL Peroxydase	15,42
	Activité phosphatasique (positive ou négative) - Qualitative	FIL 82	30	CL Phosphatase	18,74
	Activité phosphatasique - Quantitative	ISO 11816-1 / FIL 155	30	CL Flu/155	20,00
Crème	Activité phosphatasique - Qualitatif	Arrêté du 16/05/86	30	CC Phosphatase	22,62
Fromage	Activité phosphatasique - Qualitatif	Arrêté du 05/02/80	30	CF Phosphatase	22,62
	Activité phosphatasique - Quantitative	ISO 11816-2 / FIL 155	30	CF Flu/155	**
Beurre	Activité phosphatasique - Qualitatif	Arrêté du 16/05/86	30	CB Phosphatase	22,62

A11 - ETUDE DU PROFIL FERMENTAIRE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Fromage	Dosage des acides gras volatils (A.G.V.) - Extraction à l'éther et dosage chromatographie en phase gazeuse avec étalonnage interne	CPG	20	CF AGV	81,01

A12 - COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
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	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	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	Code	Tarif
			(g ou ml)		€ HT
Lait	Acidité titrable	Adapté de NF V 04-206	30	CL Acidité	7,64
	Point de congélation	NF EN ISO 5764	20	CLCryo	4,51
	MSU (Matière sèche utile) ST	ISO 9622	30	CL IR	**
	Numération cellulaire ST	ISO 13366-2	30	CL Cell	**
	Stabilité (<u>sur lait UHT</u>)	Test à l'alcool	30	CL Stab	4,35
	Lipolyse ST	Savon de cuivres	30	CL lipolait	**
Crème	Acidité oléique	selon Jamotte (BDI modifiée)	30	CC Ac Oléique-dérivée BDI	15,42
	Acidité titrable	ITSV	30	CC Acidité	7,64
Yaourt, lait fermenté	Acidité lactique	Arrêté du 19/11/87	20	Acidité	7,64
Fromage	Appréciation de la teneur en fines du fromage râpé	Tamisage	1 Sachet	CF Fines	23,50
	Indice de lipolyse	Titrimétrie	10	CF Lipolyse	17,29
	Mesure de la force d'extrusion	Extrudeur ITG-INSA	Bloc	CF FE	10,05
	Mesure de la taille du grain	Tamisage	500	CF TdG.	26,52
	Recherche d'amidon (Présence/absence)	CE n° 213/2001	10	CF amidon	14,29
	Activité de l'eau st	Aw-mètre	30	CF AW	17,34
Beurre	Acidité oléique	Titrimétrie	100	CB AO	15,42
Lait sec	Acidité titrable	Adapté de NF V 04-350	30	CP Acidité	7,64

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 B6)

B1 - LISTERIA

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Recherche <i>Listeria monocytogenes</i>				
Directive générale : (J+3)	NF EN ISO 11290 - 1 #	50	LMO DG	23,00
Méthode Biologie moléculaire PCR : (J+1)	AFNOR BRD 07/10-04/05 #		LMO PCR	23,00
Recherche <i>Listeria spp</i>				
Méthode chromogène COMPASS : (J+2)	AFNOR BKR 23/2-11/02	50	LIS COMP	16,00
Méthode VIDAS : (J+2)	AFNOR BIO 12/2-06/94		LISV	23,00
Méthode Biologie moléculaire PCR : (J+1)	AFNOR BRD 07/13-05/07		LIS PCR	23,00
Confirmations <i>listeria monocytogenes</i>				
Directive générale : (J+3)	NF EN ISO 11290-1 #			30,00
Méthode chromogène COMPASS : (J+2)	AFNOR BKR 23/2-11/02 #			30,00
Méthode Biologie moléculaire PCR : (J+1)	AFNOR BRD 07/10-04/05 #			30,00
Levée de discordance entre suspicion et confirmation	Méthode interne spécifique produits laitiers	-		15,00
Confirmations <i>listeria spp</i>				
<i>Listeria spp</i> méthode chromogène COMPASS	AFNOR BKR 23/2-11/02			30,00
<i>Listeria spp</i> méthode VIDAS	AFNOR BIO 12/2-06/94			30,00
<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.</i>				
Isolements <i>listeria</i> : (3 à 5 jours)	Méthode interne	-	LIS ISOL	15,00
Identification <i>listeria</i>	NF EN ISO 11290-1	-	LIS Ident	15,00
Dénombrements				
<i>Listeria monocytogenes</i> méthode de référence	NF EN ISO 11290 - 2 #	50	LMDG DG	22,00
<i>Listeria spp</i> méthode de référence	NF EN ISO 11290 - 2	50	LISD DG	22,00
<i>Listeria monocytogenes</i> méthode Compass	BKR 23/05-12/07 #	50	LMDG COMP	22,00
<i>En cas de dénombrement "positif" de <i>Listeria</i> une confirmation sera automatiquement réalisée ; Se reporter au point "confirmation" ci-dessus pour la tarification</i>				

B2 - SALMONELLES

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Recherche <i>Salmonelle</i>				
Directive générale (J+ 3)	NF EN ISO 6579 #	50	SLMDG	22,00
Méthode VIDAS EASY SALMONELLE (J+2)	AFNOR BIO 12/16/09/05 #	50	SLM V ES	22,00
Méthode chromogène IRIS : (J+2)	AFNOR BKR 23/07-10/11 #	50	SLM IRIS	15,00
Méthode Biologie moléculaire PCR : (J+1)	AFNOR BRD 07/06-07/04 #	50	SLM PCR	22,00
Confirmations <i>salmonella spp</i>				
Directive générale : (J+3)	NF EN ISO 6579 #	-		30,00
Méthode VIDAS EASY SALMONELLE (J+2)	AFNOR BIO 12/16/09/05 #	-		30,00
Méthode chromogène IRIS : (J+2)	AFNOR BKR 23/07-10/11 #	-		30,00
Méthode Biologie moléculaire PCR : (J+1)	AFNOR BRD 07/10-04/05 #	-		30,00
Levée de discordance entre suspicion et confirmation	Méthode interne spécifique produits laitiers	-		15,00
<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.</i>				
Isolements <i>Salmonella</i> : 3 à 5 jours	Méthode interne	-	SLM ISOL	15,00
Confirmation <i>Salmonella</i>	Selon NF EN ISO 6579	/	SLM ident	30,00
Sérotypage <i>Salmonella</i> ST	Méthode Institut Pasteur	/	**	**

B3 - E.COLI 0157:H7

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Recherche Escherichia coli 0157 : H7				
Méthode PCR : - Si test positif : confirmation ST	Adaptée de BRD 07/15-06/08 **	50 30	Ec0157 PCR Ec0157 conf	32,50 **

B4 - STEC hautement pathogènes

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Analyses de première intention :				
Sérotype <i>E coli</i> Top 5 des sérotypes majeurs (0157, O145, O103, O111, O26) : Première intention	PCR temps réel IQ-check STEC	25	RS5 stec	26,00 à 43,00
Sérotype <i>E coli</i> Top 7 des sérotypes majeurs (0157, O145, O103, O111, O26, O45, O121) : Première intention			RS7 stec	35,00 à 60,00
Gènes de virulence Stx1, Stx2, eae			R stec	17,00 à 26,00
Analyses de deuxième intention :				
Sérotype <i>E coli</i> Top 5 des sérotypes majeurs (0157, O145, O103, O111, O26) : Deuxième intention (après détection stx1, stx2, eae)	PCR temps réel IQ-check STEC	/	RS5	12,00 à 27,00
Sérotype <i>E coli</i> Top 7 des sérotypes majeurs (0157, O145, O103, O111, O26, O45, O121) : Deuxième intention (après détection stx1, stx2, eae)			RS7	12,00 à 40,00
Gènes de virulence Stx1, Stx2, eae après détection du top 5 ou 7			R stec	17,00 à 26,00

La confirmation d'une souche EHEC sera réalisée par le laboratoire de référence (tarif en fonction de la prestation sur demande)

B5 - ENTEROTOXINES STAPHYLOCOCCIQUES

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Recherche Entérotoxines staphylococciques type A à E	Méthode Anses Maisons Alfort CAT-BAC 06 #	50	SET	44,59

B6 - DENOMBREMENTS

Forfait prise en charge échantillon : 3,70 € HT

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
<u>Microorganismes cultivés à 30°C</u>				
Denombrement dans la masse	NF EN ISO 4833-1 [#]	30	GT	7,50
<u>Coliformes</u>				
Coliformes à 30°C (coliformes totaux)	NF ISO 4832 [#]	30	C 30	7,50
Coliformes à 30°C (coliformes présumés)	NF V 08-050	30	C 30 présumés	7,50
Coliformes à 44°C (coliformes fécaux)	FIL 29 / EN ISO 8968	30	C 44	7,50
<u>Entérobactéries</u>				
Enterobacteriaceae	NF ISO 21528-2	30	EntB-ISO	7,50
Enterobacteriaceae (présumés)	NF V 08-054	30	EntB-NF	7,50
<u>Escherichia coli</u>				
Escherichia coli	NF ISO 16649-2 [#]	30	Ec	7,50
<u>Staphylocoques à coagulase positive</u>				
Staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2 [#] incubé à 37°C ± 1°C	30	Sa	7,50
<u>Enterocoques</u>				
	<u>COMPASS Enterococcus</u>	<u>30</u>	<u>Enterocomp</u>	<u>7,50</u>
<u>Flore lactique mésophile</u>				
	NF ISO 15214	30	FL 30	8,87
<u>Bactéries sporulées</u>				
Spores de Clostridia fermentant le lactate (Butyriques)	CNERNA	30	Buty	10,05
Spores de Clostridia	<u>Bouillon RCM</u>	<u>30</u>	<u>SaG RCM</u>	<u>13,38</u>
<i>Attention, par défaut le traitement thermique 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>				
Clostridium Perfringens	NF EN ISO 7937 [#]	30	CI Perf	7,50
Forme sporulée ou non des bactéries anaérobies sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46°C	NF V 08-061	30	ASR 46	7,50
Forme sporulée ou non des bactéries anaérobies sulfito-réductrices par comptage des colonies à 37°C	NF ISO 15213 [#]	30	ASR 37	7,50
Bacillus ou spores de Bacillus	Gélose glucosée BCP	30	Bacillus	15,00
Forme sporulée ou non de <i>Bacillus cereus</i> presomptifs	<u>BKR 23/06-02/10[#]</u>	<u>30</u>	<u>Ba COMP</u>	<u>7,50</u>
Forme sporulée ou non de <i>Bacillus cereus</i> presomptifs	NF EN ISO 7932 [#]	30	Bc	7,50
<u>Recherche de Serratia rubidaea</u>				
N'ayant pas fait l'objet d'une identification	Milieu serratia	50	Serratia	18,97
Ayant fait l'objet d'une identification	Galerie biochimique	41,15
<u>Flore d'altération</u>				
Pseudomonas lait et produits laitiers	Milieu Rhapsody	30	Pseudo Rhap	7,50
Pseudomonas lait et produits laitiers	Milieu CFC	30	Pseudo CFC	7,50
Pseudomonas produits carnés	NF V 04-504	30	Pseudo V04-504	7,50
Levures gonflantes	Méthode NPP	30	LG	11,05
Bactéries putréfiantes indologènes	Méthode NPP	30	BP indologène	9,60
Flore thermorésistante thermophile ou mésophile	Milieu PCA au lait écrémé	30	ThR 55 ou ThR30	11,38

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Flores d'intérêt laitier :				
Flore lactique thermophile	adapté de NF ISO 15214	30	FL 44	8,87
Lactobacilles thermophiles (MRS à 42°C)	Adapté de ISO 27205	30	Lb	8,87
Lactobacilles hétérofermentaires stricts (Lb III)	Sur bouillon Lb III	30	LbH stricts	10,05
Lactobacilles hétérofermentaires facultatifs (Lb II)	Milieu FH	30	LbH fac	10,05
Lactobacilles hétérofermentaires mesophiles	Bouillon MRS	30	Hétéro	9,25
Flore spécifique du yaourt (<i>S. thermophilus</i> & <i>L. bulgaricus</i>)	ISO 7889	30	Flore yaourt	21,37
Streptocoques thermophiles	Milieu M 17	30	St M17	8,87
Lactocoques	Milieu M 17	30	Lc M17	8,87
Leuconostocs	IDF 149A : 1997	30	Leuco	13,75
Propioniques (choix du milieu à préciser sur la demande d'analyse)	Milieu au lactate ou palpropiobac	30	Propio	10,05
Autres flores :				
Levures et moisissures	NF V 08-059	30	L.M NF	7,50
Levures et moisissures	ISO 6611 / FIL 94	30	L.M ISO	7,50
Bactéries non lactiques	ISO 13559	30	BNL	9,30
Psychrotrophes (incubation 10 jrs)	NF ISO 17410	30	Psychro	10,72
Estimation de la flore psychrotrophe du lait (incubation 24h)	ISO 8552 : 2004	30	Psychro lait	10,72
Flore caséolytique	PCA au lait écrémé	30	Caséo	8,87

B7 - TESTS DE VIEILLISSEMENT

Prise en charge vieillissement (conservation, traçabilité) : 0,37€ par échantillon (unité)

Critères analytiques selon le produits (hors pathogène) : Nous consulter

B8 - MICROBIOLOGIE DES EAUX

Forfait préparation des échantillons : 3,70 € HT

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Coliformes				
Coliformes à 30°C (coliformes totaux)	NF T 90-413	100 ml	Coli Eau	12,00
Coliformes thermotolérants	NF T 90-413	100 ml	Coli T Eau	12,00
Microorganismes				
Microorganismes revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222	20 ml	GT 22	12,00
Microorganismes revivifiables à 37°C	NF EN ISO 6222	20 ml	GT 37	12,00
Enterocoques	COMPASS enterococcus	200 ml	Entero COMP	12,00
Recherche <i>Listeria</i> (cf. B1)	cf. B1	2 litres	-	(cf. B1)
Recherche <i>Salmonella</i> (cf. B4)	cf. B4	5 litres	-	(cf. B4)
Spores de bactéries anaérobies sulfitoréductrices Eaux filtrables	NF T 90-415	100 ml	ASR	12,00
Spores de bactéries anaérobies sulfitoréductrices Eaux non filtrables	NF EN 26461-2	100 ml	ASR	12,00

B9 - Stabilité des produits appertisés

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Tarif € HT
Stabilité	NF V08-408 ou NF V08-401	5 individus selon le pH (nous consulter)	Stabilité 408 ou stabilité 401	39,66

II – CONDITIONS GENERALES D'ANALYSES ET DE VENTE ACTALIA

A / CONDITIONS GENERALES D'ANALYSES ACTALIA Contrôle et Qualité site de Mamirole

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 (coordonnées, contact, adresse d'envoi des rapports d'essais et de facturation) 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.
- Pour les fromages, le cas échéant, le type de préparation souhaitée : avec croûte, gratté ou écroûté.

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 DES ECHANTILLONS :

Des anomalies soulevées lors de l'enregistrement d'échantillons nous amènent à repréciser et attirer votre attention sur des précautions à prendre lors du prélèvement et de l'acheminement de vos échantillons au laboratoire. Elles sont notamment les suivantes :

- 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.
- Cas spécifique des échantillons destinés à des analyses de microbiologie alimentaire : pour répondre aux exigences du COFRAC, Un relevé de la température des échantillons destinés aux analyses microbiologiques est réalisé à la réception au laboratoire. Merci de les accompagner d'un flacon d'eau à la même température que les échantillons sur lequel se fera le relevé de température. Sauf spécification particulière, toute réception de produit frais à température supérieure à 8°C fera l'objet d'une fiche d'anomalie à réception.

4/ RÉCEPTION

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'une fiche d'anomalie à réception.

En cas de livraison d'échantillons le vendredi pour mise en analyse l'après-midi même nous vous demandons de bien vouloir nous prévenir de la livraison avant midi au plus tard par téléphone ou mail. Les échantillons réceptionnés après 15h, sauf disposition particulière, seront mis en analyse le lendemain

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 sera appliquée sur les tarifs catalogue.

5/ 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.

6/ 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.

7/ EMISSION DU RAPPORT

Des résultats intermédiaires peuvent être transmis courrier électronique (ou par télécopie) sur demande du client (rapport d'essai non définitif).

Seul le rapport d'essais validé par la personne habilitée fait foi. Il peut être transmis par courrier postal, mail ou télécopie. Une convention de preuve devra avoir été signée pour permettre au laboratoire de transmettre les résultats pas voir 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.

8 / 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 Mamirolle.

9/ REPRODUCTION DES RAPPORTS D'ESSAIS UTILISATION DE LA MARQUE COFRAC

Les clients du laboratoire sont autorisés à faire référence à l'accréditation sous réserve qu'ils respectent les règles générales établies dans le document de référence GEN REF 11 du 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 sans l'approbation du laboratoire d'analyse.

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

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

Le client est invité à interroger préalablement le laboratoire pour tout besoin de référence à l'accréditation du laboratoire.

10/ CONSERVATION DES ECHANTILLONS

Les échantillons sont conservés au laboratoire, 10 jours après édition du rapport d'essais.

11/ 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.

12/ DÉLAIS

Pour les délais de réalisation des essais, merci de nous contacter.

13/ CONFIDENTIALITÉ

Le laboratoire s'engage à assurer la confidentialité de tous les travaux et de toutes les informations que pourrait lui confier le client.

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.