

# Catalogue des analyses laitières, fromagères et alimentaires

## 2020

### 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)

Seul le rapport d'essais valide l'analyse. Il peut être transmis par courrier postal ou mail. Une convention de preuve devra avoir été

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.

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 matrices laitières 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...
- **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°1-1026

\* Laboratoire de Mamirolle, accréditation n°1-5576

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

L'accréditation suivant la norme internationale homologuée NF EN ISO/CEI 17025 : 2017 est la preuve de la compétence technique du laboratoire dans un domaine d'activités clairement défini et du bon fonctionnement dans ce laboratoire d'un système de management de la qualité adapté.

**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

Le client est invité  
à communiquer au  
laboratoire les





# Sommaire

## 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 - Etude du profil fermentaire.....                      | 7  |
| A8 - Minéraux .....  | 8  |
| A9 - Sucres et métabolites.....                            | 9  |
| A10 - Adultération.....                                    | 9  |
| A11 - Evaluation des traitements thermiques .....          | 9  |
| A12 - Composition nutritionnelle.....                      | 10 |
| A13 - Divers.....  | 10 |

### B – Microbiologie

|  |    |
|--|----|
| B1 - Listeria.....                           | 11 |
| B2 - Salmonella.....                         | 12 |
| B3 - STEC hautement pathogènes.....          | 12 |
| B4 - Entérotoxines staphylococciques.....    | 12 |
| B5 - Dénombrements.....                      | 13 |
| B6 - Tests des vieillissements.....          | 14 |
| B7 - Microbiologie des eaux.....             | 14 |
| B8 - Stabilité des produits appertisés ..... | 14 |

## II – Conditions générales d'analyses

15

## I. CATALOGUE DES PRESTATIONS

Collecte d'échantillons dans un périmètre de 50 km : 15,00€ HT; Prélèvements d'échantillons : 75€

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

Abonnement pour l'envoi des résultats par mail et mailing d'alerte : gratuit

Envoi des résultats par courrier postal: 1€50

Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure réception et de la 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-CHIMIE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

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

#### A1 - MATIERE SECHE / HUMIDITE

| Matrice                     | Analyse  | Méthode                           | Volume<br>(g ou ml) | Délais<br>Jours | Code           | Tarif<br>€ HT |
|-----------------------------|--|-----------------------------------|---------------------|-----------------|----------------|---------------|
| Beurre                      | Humidité   | NF EN ISO 3727 #                  | 20                  | 5               | HUM_M (1566)   | 14,65         |
|                             | Matière sèche non grasse                             | NF EN ISO 3727 #                  | 20                  | 5               | ESNG_M (1567)  | 30,70         |
| Crème                       | Matière sèche (méthode de référence)                 | NF ISO 6731 (V04-367) #           | 20                  | 3               | ES_M (1568)    | 10,00         |
| Fromage (1)                 | Matière sèche (méthode par étuvage à temps constant) | Méthode interne - MO LARF PC 03 # | 10                  | 3               | ES_M (1569)    | 10,70         |
|                             | Matière sèche (méthode par étuvage à poids constant) | ISO 5534 (FIL 4) #                | 10                  | 3               | ES_M (1570)    | 14,40         |
| Lactosérum, perméat...      | Matière sèche  | NF V 04-294                       | 20                  | 3               | ES_M (1571)    | 10,00         |
| Lactosérum concentré        | Matière sèche  | NF V 04-295                       | 20                  | 3               | ES_M (1572)    | 10,00         |
| Lait                        | Matière sèche (méthode de référence)                 | NF V 04-367 #                     | 20                  | 3               | ES_M (1573)    | 10,00         |
| Lait concentré, rétentat... | Matière sèche  | NF ISO 6731 (V04-367)             | 20                  | 3               | ES_M (1574)    | 10,00         |
| Yaourt, lait fermenté       | Matière sèche  | ITSV                              | 20                  | 3               | ES_M (1575)    | 10,70         |
| Lait sec, poudre            | Humidité   | NF V 04-348                       | 20                  | 3               | HUM_P_M (1576) | 12,35         |

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

#### A2 - MATIERE GRASSE

| Matrice                           | Analyse                              | Méthode                                      | Volume<br>(g ou ml) | Délais<br>Jours | Code              | Tarif<br>€ HT |
|-----------------------------------|--------------------------------------|--|---------------------|-----------------|-------------------|---------------|
| Beurre                            | Calcul d'après analyses A1           | NF EN ISO 3727 #                             | 20                  | 5               | MGbeurre_M (1977) | -             |
| Crème (2)                         | Méthode acido-butyrométrique         | NF ISO 19 660 #                              | 20                  | 3               | MGT_M (1578)      | 10,00         |
|                                   | Méthode de référence par extraction  | NF ISO 2450 #                                | 10                  | 5               | MGT_M (1579)      | 24,55         |
| Crème glacée                      | Méthode par extraction               | NF EN ISO 7328 (V04-373)                     | 10                  | 5               | MGT_M (1580)      | 24,55         |
| Fromage (2)                       | Méthode acido-butyrométrique (Heiss) | NF V 04-287 #                                | 10                  | 3               | MGT_M (1581)      | 10,70         |
|                                   | Méthode de référence par extraction  | NF ISO 1735 #                                | 20                  | 5               | MGT_M (1582)      | 27,00         |
| Lactosérum, babeurre, perméat (2) | Méthode acido-butyrométrique         | méthode butyrométrique                       | 20                  | 5               | MGT_M (1583)      | 10,00         |
|                                   | Méthode par extraction               | Extraction éthéro-ammoniacal (Röse-Gottlieb) | 20                  | 5               | MGT_M (1584)      | 24,55         |

## A2 - MATIERE GRASSE (Suite)

| Matrice   | Analyse   | Méthode                        | Volume    | Délais        | Code         | Tarif |
|---|---|--------------------------------|-----------|---------------|--------------|-------|
|   |   |                                | (g ou ml) | Jours         |              | € HT  |
| Lait (2)  | Méthode Gerber<br>(acido-butyrométrique - résultats en g/l) | NF ISO 19 662 #                | 20        | 5             | MGT_M (1585) | 10,00 |
|   | Méthode de référence par extraction                         | NF EN ISO 1211 #               | 20        | 5             | MGT_M (1586) | 24,55 |
| Lait sec (2)  | Méthode acido-butyrométrique                                | ITSV                           | 20        | 5             | MGT_M (1587) | 12,35 |
|   | Méthode par extraction                                      | ISO 1736                       | 10        | 5             | MGT_M (1588) | 24,55 |
| Yaourt Lait fermenté  | Méthode éthéro-chlorhydrique                                | Arrêté du 19/11/87             | 10        | 5             | MGT_M (1589) | 37,50 |
| Aliments pour enfants en bas âge, glaces et autres matrices particulières | Méthode gravimétrique <sup>ST</sup>                         | NF ISO 8262 (Weibull-Berntrop) | 30        | selon demande | MGT_M (1990) | **    |

(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    | 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_M (1591) | 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      | pH_M (1594) | 2,45  |
| Lait sec, poudre             | Mesure du pH           | Potentiométrie | 10        | 3      | pH_M (1595) | 5,85  |
| Fromage                      | Mesure du pH           | Dilution       | 10        | 3      | pH_M (1596) | 5,85  |
|                              | Mesure du pH           | Pénétrométrie  | 20        | 3      | pH_M (1597) | 3,50  |
| Beurre                       | pH de la phase aqueuse | NF V 04-316    | 100       | 5      | pH_M (1598) | 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      | G/Sec pH Tps Fixe | 22,65 |

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

| Matrice              | Analyse  | Méthode  | Volume    | Délais         | Code              | Tarif |
|----------------------|--|--|-----------|----------------|-------------------|-------|
|                      |  |  | (g ou ml) | Jours          |                   | € HT  |
| Lait                 | Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)   | Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 #                           | 20        | 5              | PRO_NT_M (1603)   | 21,50 |
|                      | Azote soluble (Azote non caséique - Kjeldhal)            | FIL 29 #   | 20        | 5              | PRO_NS_M (1604)   | 32,50 |
|                      | Azote non protéique (Kjeldhal)                           | NF EN ISO 8968-4 #   | 20        | 5              | PRO_NPN_M (1605)  | 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             | NH3_M (1628)      | 19,50 |
|                      | Urée <sup>ST</sup>                                       | ISO 14637  | 30        | nous consulter | UREE_M (2009)     | **    |
|                      | Profil des caséines (exprimé en relatif)                 | PAGE Urée  | 20        | 15             | ELECTRO_M (2010)  | 90,00 |
| Crème                | Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)   | NF EN ISO 8968   | 20        | 5              | PRO_NT_M (1612)   | 21,50 |
| Lactosérum, babeurre | Azote total # (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal) | Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 #                           | 20        | 5              | PRO_NT_M (1613)   | 21,50 |
|                      | Azote soluble (Azote non caséique - Kjeldhal)            | FIL 29   | 10        | 5              | PRO_NS_M (1614)   | 32,50 |
|                      | Azote non protéique (Kjeldhal)                           | NF EN ISO 8968   | 10        | 5              | PRO_NPN_M (1615)  | 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             | PRO_NT_M (1618)   | 21,50 |
|                      | Azote soluble (Azote non caséique - Kjeldhal)            | NF ISO 27871 #   | 10        | 15             | PRO_NS_M (1619)   | 32,50 |
|                      | Azote non protéique (Kjeldhal)                           | NF ISO 27871 #   | 10        | 15             | PRO_NPN_M (1620)  | 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 phosphotungstique             | NF ISO 27871 #   | 10        | 15             | PRO_NPT_M (1623)  | 35,10 |
|                      | Azote soluble dans l'eau (Kjeldahl)                      | Interne  | 10        | 15             | PRO_Nseau (1624)  | 32,50 |
|                      | Dosage global des acides aminés                          | Cd-ninhydre  | 20        | 15             | Cd-nin_M (1785)   | 24,20 |
|                      | Groupements NH <sub>2</sub> libres                       | TNBS   | 20        | 10             | NH2libre_M (1778) | 35,00 |
|                      | Indice d'affinage  | Cryoscopie   | 10        | 10             | CRYO_M (1627)     | 11,30 |
|                      | Teneur en NH <sub>3</sub> (enzymatique)                  | Enzymatique  | 20        | 10             | NH3_M (1628)      | 19,50 |
|                      | Profil des caséines (exprimé en relatif)                 | PAGE Urée  | 20        | 15             | ELECTRO_M (2011)  | 90,00 |



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

| Matrice   | Analyse  | Méthode   | Volume<br>(g ou ml) | Délais |  | Code             | Tarif<br>€ HT |
|---|--|---|---------------------|--------|--|------------------|---------------|
|   |  |   |                     | Jours  |  |                  |               |
| Yaourt, lait fermenté   | Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)   | NF EN ISO 8968  | 20                  | 10     |  | PRO_NT_M (1631)  | 21,50         |
| Poudre lactoreplaceur   | Azote total # (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal) | Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 #                        | 10                  | 10     |  | PRO_NT_M (1632)  | 21,50         |
|   | Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)            | FIL 29  | 20                  | 10     |  | PRO_NS_M (1633)  | 34,90         |
|   | Azote non protéique (Kjeldhal)                           | NF EN ISO 8968  | 10                  | 10     |  | PRO_NPN_M (1634) | 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_M           | 51,10         |
| Autres matrices laitières solides (nous contacter)                        | Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)   | NF EN ISO 8968  | 10                  | 10     |  | PRO_NT_M (1638)  | 21,50         |
|   | Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)            | NF ISO 27871  | 20                  | 10     |  | PRO_NS_M (1639)  | 34,90         |
|   | Azote non protéique (Kjeldhal)                           | NF ISO 27871  | 10                  | 10     |  | PRO_NPN_M (1640) | 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     |  | PRO_NPT_M (1623) | 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     |  | PRO_NT_M (1758)  | 21,50         |
|   | Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)            | FIL 29  | 10                  | 10     |  | PRO_NS_M (1759)  | 34,90         |
|   | Azote non protéique (Kjeldhal)                           | NF EN ISO 8968  | 10                  | 10     |  | PRO_NPN_M (1760) | 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         |

**A7 - ETUDE DU PROFIL FERMENTAIRE**

| Matrice | Analyse  | Méthode           | Volume<br>(g ou ml) | Délais |  | Code  | Tarif<br>€ 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     |  | AGV_M | 80,00         |

| Matrice                   | Analyse  | Méthode                                      | Volume    | Délais | Code         | Tarif |
|---------------------------|--|--|-----------|--------|--------------|-------|
|                           |  |  | (g ou ml) | Jours  |              | € HT  |
| Lait                      | Calcium (méthode complexométrie)                           | Méthode de Pearce                            | 20        | 5      | Ca_M (1649)  | 14,30 |
|                           | Calcium soluble  | Méthode de Pearce                            | 20        | 5      | Ca_M (1650)  | 27,00 |
|                           | Phosphore total (spectrométrie d'absorption moléculaire)   | NF ISO 9874                                  | 30        | 5      | PT_M (1651)  | 22,70 |
|                           | Phosphore soluble (spectrométrie d'absorption moléculaire) | NF ISO 9874                                  | 30        | 5      | PS_M (1652)  | 35,40 |
|                           | Cendres  | Dessication à 550°C                          | 20        | 5      | CEN_M (1653) | 10,00 |
| Beurre                    | Chlorures (Taux de sel)                                    | ISO 1738                                     | 20        | 5      | CHL_M (1654) | 15,85 |
| Lait sec                  | Cendres  | Dessication à 550°C                          | 20        | 5      | CEN_M (1655) | 10,00 |
| Lactosérum Babeurre       | Cendres  | Dessication à 550°C                          | 20        | 5      | CEN_M (1656) | 10,00 |
| Fromage                   | Calcium (complexométrie) sur pâtes pressées                | Méthode de Pearce                            | 20        | 3      | Ca_M (1657)  | 14,30 |
|                           | Calcium soluble  | Méthode de Pearce                            | 20        | 5      | Ca_M (1658)  | 19,30 |
|                           | Chlorures (Taux de sel par Chloruremètre)                  | Méthode interne - MO LARF PC 18 <sup>#</sup> | 20        | 3      | CHL_M (1659) | 14,30 |
|                           | Phosphore total (spectrométrie d'absorption moléculaire)   | ISO 2662                                     | 20        | 5      | PT_M (1660)  | 22,70 |
|                           | Phosphore soluble (spectrométrie d'absorption moléculaire) | ISO 2662                                     | 20        | 5      | PS_M (1661)  | 27,70 |
|                           | Cendres  | Dessication à 550°C                          | 10        | 5      | CEN_M (1662) | 10,00 |
| Lait et Produits laitiers | Calcium  | ISO 8070 <sup>#</sup>                        | 30        | 5      | Ca_M (1663)  | 24,50 |
|                           | Magnésium  | ISO 8070 <sup>#</sup>                        | 30        | 5      | Mg_M (1664)  | 24,50 |
|                           | Sodium   | ISO 8070 <sup>#</sup>                        | 30        | 5      | Na_M (1950)  | 24,50 |
|                           | Potassium  | ISO 8070 <sup>#</sup>                        | 30        | 5      | K_M (1666)   | 24,50 |
| Saumure                   | Chlorures  | Chloruremètre                                | 20        | 3      | CHL_M (1667) | 14,30 |

**A9 - SUCRES ET METABOLITES**

| Matrice                    | Analyse  | Méthode  | Volume<br>(g ou ml) | Délais         |  | Code          | Tarif<br>€ HT |
|----------------------------|--|--|---------------------|----------------|--|---------------|---------------|
|                            |  |  |                     | Jours          |  |               |               |
| Lait                       | Citrates   | Enzymatique  | 20                  | 10             |  | CIT_M (1668)  | 19,00         |
|                            | Lactose / Galactose  | HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>1</sup> | 50                  | 10             |  | PSUC_LG_M     | 29,58         |
|                            | Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose) | HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>1</sup> | 50                  | 10             |  | SUCRES_M      | 45,00         |
| Fromage                    | Acétates   | Enzymatique  | 20                  | 10             |  | ACE_M (1672)  | 37,00         |
|                            | Citrates   | NF ISO 2963  | 20                  | 10             |  | CIT_M (1779)  | 19,00         |
|                            | Ethanol  | Enzymatique  | 20                  | nous consulter |  | ETOH_M (1788) | 19,00         |
|                            | Lactose / Galactose  | HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>1</sup> | 50                  | 10             |  | PSUC_LG_M     | 29,58         |
|                            | Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose) | HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>1</sup> | 50                  | 10             |  | SUCRES_M      | 45,00         |
|                            | Lactates (L + D)   | Enzymatique  | 20                  | 10             |  | LACTACTES_M   | 37,00         |
|                            | Succinates   | Enzymatique  | 20                  | 10             |  | SUCC_M (1681) | 37,00         |
|                            | Lactose sur produits pauvres / sans lactose ("Lactose free")                   | Enzymatique par la voie glucose                      | 50                  | 10             |  | LAC (873)     | 33,00         |
| Produit sec lactoreplaceur | Acide lactique / lactates (exprimé en mg / 100g de poudre)                     | NF V 04-352  | 20                  | 10             |  | LACTACTES_M   | 37,00         |
|                            | NH <sub>3</sub> (ammoniac-enzymatique)   | NF V 04-217  | 5                   | 10             |  | NH3_M (1683)  | 19,50         |
|                            | Lactose / Galactose  | HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>1</sup> | 50                  | 10             |  | PSUC_LG_M     | 29,58         |
|                            | Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose) | HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>1</sup> | 50                  | 10             |  | SUCRES_M      | 45,00         |
| Yaourt, lait fermenté      | Lactose / Galactose  | HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>1</sup> | 50                  | 10             |  | PSUC_LG_M     | 29,58         |
|                            | Profil des sucres (lactose, galactose, glucose, saccharose, fructose, maltose) | HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>1</sup> | 50                  | 10             |  | SUCRES_M      | 45,00         |

(1) : analyse réalisée par ACTALIA Contrôle et Qualité Villers Bocage (14)

**A10 - ADULTERATION**

| Matrice | Analyse  | Méthode  | Volume<br>(g ou ml) | Délais |  | Code         | Tarif<br>€ 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                 | 5      |  | ADU_M (1693) | 60,00         |

**A11 - EVALUATION DU TRAITEMENT THERMIQUE**

| Matrice | Analyse                                | Méthode                             | Volume<br>(g ou ml) | Délais        |  | Code           | Tarif<br>€ HT |
|---------|--|-------------------------------------|---------------------|---------------|--|----------------|---------------|
|         |  |                                     |                     | Jours         |  |                |               |
| Lait    | Activité peroxydasique (Peroxydase)    | ITSV                                | 30                  | 10            |  | PEROX_M (1784) | 15,45         |
|         | Activité phosphatasique - Quantitative | ISO 11816-1 / FIL 155               | 30                  | 10            |  | AP_M (1769)    | 20,00         |
| Crème   | Activité phosphatasique - Quantitative | Arrêté du 16/05/86                  | 30                  | selon demande |  | AP_M (1696)    | 22,65         |
| Fromage | Activité phosphatasique - Quantitative | Arrêté du 05/02/80                  | 30                  | selon demande |  | AP_M (1697)    | 22,65         |
|         | Activité phosphatasique - Quantitative | ISO 11816-2 / FIL 155 <sup>ST</sup> | 30                  | 10            |  | AP_M (2016)    | 20,40         |
| Beurre  | Activité phosphatasique - Quantitative | Arrêté du 16/05/86                  | 30                  | selon demande |  | AP_M (1698)    | 22,65         |

**A12 - COMPOSITION NUTRITIONNELLE**

| Matrice                | Analyse   | Méthode                   | Volume    | Délais | Code                                   | Tarif |
|------------------------|---|---------------------------|-----------|--------|--|-------|
|                        |   |                           | (g ou ml) | 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> :<br>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)

**A13 - DIVERS**

| Matrice               | Analyse  | Méthode                           | Volume    | Délais | Code           | Tarif |
|-----------------------|--|-----------------------------------|-----------|--------|----------------|-------|
|                       |  |                                   | (g ou ml) | Jours  |                |       |
| Lait                  | Acidité titrable                                   | Titrateur automatique             | 30        | 3      | AT_M (1702)    | 7,65  |
|                       | Point de congélation                               | NF EN ISO 5764                    | 20        | 5      | CRYO_M (1765)  | 4,55  |
|                       | MSU (Matière sèche utile) <sup>ST</sup>            | ISO 9622                          | 30        | 10     | ES_M (1707)    | **    |
|                       | Numération cellulaire <sup>ST</sup>                | ISO 13366-2                       | 30        | 10     | CLC_M (1708)   | **    |
|                       | Lipolyse <sup>ST</sup>                             | Savon de cuivres                  | 30        | 15     | LIP_M (1710)   | **    |
| Crème                 | Acidité oléique                                    | selon Jamotte (BDI modifiée)      | 30        | 3      | AitéO_M (1712) | 15,45 |
|                       | Acidité titrable                                   | Titrateur automatique             | 30        | 3      | AT_M (1810)    | 7,65  |
| Yaourt, lait fermenté | Acidité lactique                                   | Arrêté du 19/11/87                | 20        | 3      | AT_M (1980)    | 7,65  |
| Fromage               | Appréciation de la teneur en fines du fromage râpé | Tamisage                          | 1 Sachet  | 15     | METRO (1713)   | 23,50 |
|                       | Indice de lipolyse                                 | Titrimétrie                       | 10        | 5      | LIP_M (1714)   | 17,30 |
|                       | Mesure de la force d'extrusion                     | Extrudeur ITG-INSA <sup>(2)</sup> | Bloc      | 15     | FE_M (2005)    | **    |
|                       | Mesure de la taille du grain                       | Tamisage                          | 500       | 15     | TdG_M (1786)   | 26,55 |
|                       | Recherche d'amidon (Présence/absence)              | CE n° 213/2001                    | 10        | 15     | AMI_M (1720)   | 14,30 |
|                       | Activité de l'eau <sup>st</sup>                    | Aw-mètre <sup>(1)</sup>           | 30        | 15     | AW_M (1721)    | 17,34 |
| Beurre                | Acidité oléique                                    | Titrimétrie                       | 100       | 10     | AitéO_M (1722) | 15,45 |
| Lait sec              | Acidité titrable                                   | Titrateur automatique             | 30        | 3      | AT_M (1809)    | 7,65  |

(1) : analyse réalisée par ACTALIA Contrôle et Qualité Villers Bocage (14)

(2) : analyse réalisée par ACTALIA à La Roche sur Foron (74)

## B. MICROBIOLOGIE

Collecte d'échantillons dans un périmètre de 50 km : 15,00€ HT; Prélèvements d'échantillons : 75€ (1h sur site)

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<br>(g ou ml) | Code       | Délais<br>jour(s)                    | Tarif<br>€ HT |
|---|--|---------------------|------------|--------------------------------------|---------------|
| <b>Recherche <i>Listeria monocytogenes</i></b>  |  |                     |            |                                      |               |
| Méthode de référence  | NF EN ISO 11290 - 1 <sup>#</sup>             |                     | R LMO ISO  | 4                                    | 23,00         |
| Méthode Biologie moléculaire PCR  | AFNOR BRD 07/10-04/05 <sup>#</sup>           | 50                  | R LMO PCR  | 1                                    | 23,00         |
| Méthode chromogène COMPASS <i>Listeria</i>  | AFNOR BKR 23/2-11/02 <sup>#</sup>            |                     | R LMO COMP | 2                                    | 16,00         |
| Méthode chromogène AL <i>Listeria</i>   | BRD 07/16-01/09 <sup>#</sup>                 |                     | R LMO AL   | 2                                    | 16,00         |
| <b>Recherche <i>Listeria spp.</i></b>   |  |                     |            |                                      |               |
| Méthode Biologie moléculaire PCR  | AFNOR BRD 07/13-05/07                        |                     | R LIS PCR  | 1                                    | 23,00         |
| Méthode VIDAS   | AFNOR BIO 12/2-06/94                         |                     | R LISV     | 2                                    | 23,00         |
| Méthode chromogène COMPASS <i>Listeria</i> <sup>(1)</sup>   | AFNOR BKR 23/2-11/02 <sup>#</sup>            | 50                  | R LIS COMP | 3                                    | 16,00         |
| Méthode chromogène AL <i>Listeria</i> <sup>(1)</sup>  | BRD 07/16-01/09 <sup>#</sup>                 |                     | R LIS AL   | 2                                    | 16,00         |
| <sup>(1)</sup> Produits pasteurisés   |  |                     |            |                                      |               |
| <b>Confirmations <i>Listeria monocytogenes</i></b>  |  |                     |            |                                      |               |
| Méthode de référence (J+4)  | NF EN ISO 11290-1 <sup>#</sup>               |                     |            | 4                                    | 30,00         |
| Méthode Biologie moléculaire PCR (J+1)  | AFNOR BRD 07/10-04/05 <sup>#</sup>           |                     |            | 1                                    | 30,00         |
| Levée de discordance entre suspicion et confirmation  | Méthode interne spécifique produits laitiers |                     |            |                                      | 15,00         |
| Méthode chromogène COMPASS <i>Listeria</i> (J+2)  | AFNOR BKR 23/2-11/02 <sup>#</sup>            |                     |            | 1                                    | 30,00         |
| Méthode chromogène AL <i>Listeria</i> (J+2)   | BRD 07/16-01/09 <sup>#</sup>                 |                     |            | 1                                    | 30,00         |
| <b>Confirmations <i>Listeria spp.</i></b>   |  |                     |            |                                      |               |
| <i>Listeria spp</i> méthode chromogène COMPASS <i>Listeria</i> (J+2)  | AFNOR BKR 23/2-11/02 <sup>#</sup>            |                     |            | 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 |                     |            | 0                                    | 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         |
| <i>Listeria spp</i> méthode Chromogène AL <i>Listeria</i> (J+2)   | BRD 07/16-01/09 <sup>#</sup>                 |                     |            | 1(a) ou 2(b)                         | 16,00         |
| (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>Isoléments 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 <sup>#</sup>             | 50                  | D LMO ISO  | 2                                    | 22,00         |
| <i>Listeria monocytogenes</i> méthode COMPASS   | AFNOR BKR 23/05-12/07 <sup>#</sup>           | 50                  | D LMO COMP | 2                                    | 22,00         |
| <i>Listeria monocytogenes</i> Méthode AL  | BRD 07/17-01/09 <sup>#</sup>                 | 50                  | D LMO AL   | 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 <i>Listeria</i>                      | 50                  | D LIS COMP | 2                                    | 22,00         |
| <i>Listeria spp</i> Méthode AL  | AL <i>Listeria</i>                           | 50                  | D LIS AL   | 2                                    | 22,00         |
| Si confirmation en méthode COMPASS ou AL  |  |                     |            |                                      | 5,00 en sus   |
| Si confirmation méthode de référence  |  |                     |            |                                      | 10,00 en sus  |
| <b>Conservation des souches</b>   | <b>Abonnement pour un an</b>                 |                     |            |                                      | <b>300,00</b> |

**B2 - SALMONELLA**

| Analyse   | Méthode                                      | Volume<br>(g ou ml) | Code         | Délais<br>jour(s)                    | Tarif<br>€ HT                |
|---|--|---------------------|--------------|--------------------------------------|------------------------------|
| vous souhaitez que le laboratoire spécifie des critères et/ou des incertitudes et/ou une conclusion sur le  |  |                     |              |                                      |                              |
| <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 chromogène RAPID Salmonella (J+2)   | AFNOR BRD 07/11-12/05                        | 50                  | R SLM RAPID  | 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 chromogène RAPID Salmonella (J+2)   | AFNOR BRD 07/11-12/05                        | -                   |              | 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 | -                   |              | 0                                    | 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>Sérotypage Salmonella Dublin</b>   | Interne, sérologie                           | -                   | SERO SLM D.  |                                      | 15,00                        |
| <b>Typage moléculaire Salmonella<sup>ST</sup></b>   | Méthode ANSES                                | -                   | TYPAGE SLM   |                                      | **                           |
| <b>Typage moléculaire Salmonella<sup>ST</sup></b>   | Méthode ANSES                                | -                   | SLM WGS      |                                      | **                           |
| + bioconteneur pour envoi à l'ANSES   |  |                     |              |                                      | 35,00                        |
| <b>Conservation des souches</b>   |  |                     |              |                                      | <b>Abonnement pour un an</b> |
|   |  |                     |              |                                      | <b>300,00</b>                |

**B3 - STEC hautement pathogènes**

| Analyse   | Méthode            | Volume<br>(g ou ml) | Code       | Délais<br>jour(s) | Tarif<br>€ HT |
|---|--------------------|---------------------|------------|-------------------|---------------|
| Détection simultanée des gènes stx et eae de E coli   | PCR IQ-check VirX  | 50                  | R STEC     | 1                 | 45,00         |
| Détection des sérotypes de E coli EHEC (Top 7)<br>O157:H7, O145:H28, O103:H2, O111:H8, O26:H11, O45:H2, O121:H19                      | iQ-Check STEC SerO | 50                  | R PCR SERO | 1                 | 140,00        |
| La confirmation d'une souche EHEC (O157:H7, O145:H28, O103:H2, O111:H8, O26:H11, O45:H2, O121:H19) méthode Gene disc AFNOR Validation |                    |                     |            |                   | 99,00         |
| La confirmation d'une souche EHEC = <u>sous-traitance LDA37</u> (O157:H7, O145:H28, O103:H2, O111:H8, O26:H11, O45:H2, O121:H19)      |                    |                     |            |                   | 99,00         |
| + bioconteneur par jour d'envoi   |                    |                     |            |                   | 35,00         |
| Frais supplémentaires éventuels de confirmation du flagelle en cas de confirmation de présence du sérotype :                          |                    |                     |            |                   | 65,00         |

**B4 - ENTEROTOXINES STAPHYLOCOCCIQUES**

| Analyse  | Méthode         | Volume<br>(g ou ml) | Code  | Délais<br>jour(s) | Tarif<br>€ HT |
|--|-----------------|---------------------|-------|-------------------|---------------|
| Recherche entérotoxines staphylococciques types A à E  | NF EN ISO19020# | 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  |                 |                     |       |                   | 35,00         |

**B5 - DENOMBREMENTS**

Forfait prise en charge échantillon : 3,70 € HT

| Analyse  | Méthode                                  | Volume<br>(g ou ml) | Code               | Délais<br>jour(s) | Tarif<br>€ 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<br>En cas de confirmation | 30                  | D ENTB30 ISO       | 1-2               | 7,50<br>5,00 en sus |
| <i>Enterobacteriaceae</i> à 37°C   | NF ISO 21528-2<br>En cas de confirmation | 30                  | D ENTB37 ISO       | 1-2               | 7,50<br>5,00 en sus |
| <i>Enterobacteriaceae</i> à 30°C (présumées)   | NF V 08-054                              | 30                  | D ENTB30 NF        | 1                 | 7,50                |
| <i>Enterobacteriaceae</i> à 37°C (présumées)   | 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                 | 15,00               |
| Spores de Clostridia   | Bouillon RCM - Méthode NPP               | 30                  | D SAG              | 6                 | 15,00               |
| <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)<br/>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)  | En cas de confirmation                   |                     | D Clos P SPO       | 1-3               | 7,50<br>5,00 en sus |
| 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)  | En cas de confirmation                   |                     | D BaC ISO SP       | 1-3               | 7,50<br>5,00 en sus |
| <b>Recherche de Serratia rubidaea</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                |
|  | En cas de confirmation                   |                     |                    |                   | 5,00 en sus         |
| <i>Pseudomonas fluorescents</i>  | Gélose CFC                               | 30                  | D PSEUDO FLU       | 2-3               | 7,50                |
| Levures gonflantes   | Méthode NPP                              | 30                  | D LEV GONF         | 5                 | 15,00               |
| Flore putride  | Méthode NPP                              | 30                  | D PUTRIDE          | 3                 | 12,00               |
| Flore indologène   | Méthode NPP                              | 30                  | D INDOLO           | 3                 | 12,00               |
| 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               |
| Dénombrement de la flore thermorésistante : sauf demande particulière de votre part, le traitement thermique appliqué par défaut sera 15 minutes à 80°C  |  |                     |                    |                   |                     |

**B5 - DENOMBREMENTS (Suite)**

| Analyse  | Méthode                            | Volume<br>(g ou ml) | Code                       | Délais<br>jour(s) | Tarif<br>€ 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                 | 15,00         |
|  | En cas de confirmation             |                     |                            |                   | 5,00 en sus   |
| Lactobacilles hétérofermentaires facultatifs (Lb II)                         | Gélose FH                          | 30                  | D Lb II                    | 2                 | 15,00         |
| Lactobacilles hétérofermentaires mésophiles                                  | Bouillon MRS                       | 30                  | D Lb HETERO                | 2                 | 15,00         |
| Flore spécifique du yaourt ( <i>S. thermophilus</i> & <i>L. bulgaricus</i> ) | ISO 7889                           | 30                  | D St yaourt<br>D Lb yaourt | 2<br>3            | 22,00         |
| 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<br>NF         | 5                 | 7,50          |
| Levures et moisissures   | ISO 6611                           | 30                  | D LEV & MOIS<br>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          |

**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<br>(g ou ml) | Code         | Délais<br>jour(s) | Tarif<br>€ HT |
|--|------------------------|---------------------|--------------|-------------------|---------------|
| <b>Coliformes</b>  |                        |                     |              |                   |               |
| Coliformes à 30°C (coliformes totaux)                                    | NF T 90-413            | 250 ml              | D Coli Eau   | 2-4               | 12,00         |
|  | En cas de confirmation |                     |              |                   | 5,00 en sus   |
| Coliformes thermotolérants   | NF T 90-413            | 250 ml              | D Coli T Eau | 2-4               | 12,00         |
|  | En cas de confirmation |                     |              |                   | 5,00 en sus   |
| <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<br>Eaux filtrables     | NF T 90-415            | 100 ml              | D ASR37 EAU  | 2                 | 12,00         |
| Spores de bactéries anaérobies sulfitoréductrices<br>Eaux non filtrables | NF EN 26461-2          | 100 ml              | D ASR37 EAU  | 2                 | 12,00         |

**B8 - Stabilité des produits appertisés**

| Analyse                                   | Méthode                        | Volume<br>(g ou ml)                            | Code                                 | Délais<br>jour(s) | Tarif<br>€ HT |
|---|--------------------------------|--|--------------------------------------|-------------------|---------------|
| Stabilité des conserves et semi conserves | NF V08-408<br>ou<br>NF V08-401 | 5 individus<br>selon le pH<br>(nous consulter) | Stabilité 408<br>ou<br>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 préparation, il est nécessaire de nous confier 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, 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 spécification pour établir une conclusion (un supplément de 5€ HT par critère pourra être appliqué).

Merci d'utiliser le formulaire de demande d'analyses du Laboratoire à chaque fois que possible et transmettre la version ulmérique par mail au laboratoire.

### 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 :  $\leq -15^{\circ}\text{C}$
  - \* Autres produits non stables à température ambiante (altérés, frais ou réfrigérés, pasteurisés ou similaire): positif et  $\leq 8^{\circ}\text{C}$  .

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.

- Lors de l'acheminement des échantillons par vos soins, le laboratoire ne peut-être tenu responsable des éventuelles anomalies à 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, température hors critère d'acceptabilité), 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 du client.

### 4/ METHODES D'ANALYSES

Le client est invité à communiquer au laboratoire les modalités de réalisation des prestations, le codes des méthodes sont nécessaires à l'enregistrement des demandes 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 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

Seul le rapport d'essais validé 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 pas voir électronique, le client peut en faire la demande directement au laboratoire.

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 étes faite vers le laboratoire afin préciser vos attentes.

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

Le laboratoire ne pourra éditer de rapport correctif pour des modifications concernant l'identification de l'échantillon sans vérification formelle de celles-ci ou bien d'une attestation sur la conformité des nouvelles informations. Le client est alors responsable sa destruction et le laboratoire ne pourrait être tenu responsable de l'utilisation du rapport erroné.

## **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 / DECLARATION DE CONFORMITE :**

Une déclaration de conformité sur les résultats d'essais peut-être émise. Pour ce faire vous devez en faire la demande auprès du laboratoire.

Vous devez lui communiquer vos critères ou spécifications.

Cette déclaration ne tiendra pas compte des incertitudes de mesures associées aux résultats.

Si vous souhaitez que la déclaration de conformité tienne compte des l'incertitude de mesure associées aux résultats, vous devez le préciser au laboratoire.

## **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.

## **12 / 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.

## **13 / 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.

## **14 / RECLAMATIONS**

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

## **15 / 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 facturés à l'identique au client concerné.

## **16 / PRESTATION COMPLÉMENTAIRE**

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

### **Nous contacter pour :**

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