

### Laboratoire d'analyses laitières, fromagères et alimentaires 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 indicatrices d'hygiène : Coliformes, Entérobactéries...
- Flores d'intérêt laitier,
- Flores d'altération, Pseudomonas, flore psychrotrophe.



#### **LABORATOIRES ACCRÉDITÉS COFRAC\* :**

**Programme LAB GTA 59 :** Analyses microbiologiques des produits et environnements 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)

#### 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

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 votre 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 :** flores pathogènes et d'hygiène, analyses libératoires, PMS...

**Spécialisé dans les recherches des listeria et salmonelle dans les matrices laitières avec la mise en œuvre des méthodes PCR temps réel.**

**Recherche des STEC par méthode 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 essais n°1-1026

\* Laboratoire de Mamirolle, accréditation essais 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.



# 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 - Evaluation des traitements thermiques .....	9
A11 - Composition nutritionnelle.....	10
A12 - Divers.....	10

### B – Microbiologie

B1 - Listeria.....	11
B2 - Salmonella.....	12
B3 - STEC hautement pathogènes.....	12
B4 - Entérotoxines staphylococciques.....	12
B5 - Dénombrements.....	13
B6 - Tests de 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 et/ou prélèvement : nous consulter

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

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

Traitement des biodéchets : 0,30€ / échantillon

Frais de stockage : 0,05€ / jour

Envoi des résultats ou factures par courrier postal: 1,56€

Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de 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 : 3,95€ HT**

#### A1 - MATIERE SECHE / HUMIDITE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais Jours	Code	Tarif € HT
Beurre	Humidité	NF EN ISO 3727 #	20	5	HUM_M (1566)	15,84
	Matière sèche non grasse	NF EN ISO 3727 #	20	5	ESNG_M (1567)	33,21
Crème	Matière sèche (méthode de référence)	NF ISO 6731 # (NF V04-367)	20	3	ES_M (1568)	10,82
Fromage (1)	Matière sèche (méthode par étuvage à temps constant)	Méthode interne - MO LARF PC 03 #	10	3	ES_M (1569)	11,57
	Matière sèche (méthode par étuvage à poids constant)	NF EN ISO 5534 # (FIL 4)	10	3	ES_M (1570)	15,58
Lactosérum, perméat...	Matière sèche	NF V 04-294	20	3	ES_M (1571)	10,82
Lactosérum concentré	Matière sèche	NF V 04-295	20	3	ES_M (1572)	10,82
Lait	Matière sèche (méthode de référence)	NF ISO 6731 # (NF V04-367)	20	3	ES_M (1573)	10,82
Lait concentré, rétentat...	Matière sèche	Méthode interne	20	3	ES_M (1574)	10,82
Yaourt, lait fermenté	Matière sèche	ITSV	20	3	ES_M (1575)	11,57
Lait sec, poudre	Humidité	NF V 04-348	20	3	HUM_P_M (1576)	13,36

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

#### A2 - MATIERE GRASSE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais Jours	Code	Tarif € HT
Beurre	Calcul d'après analyses A1	NF EN ISO 3727 #	20	5	MGbeurre_M (1977)	-
Crème (2)	Méthode acido-butyrométrique	NF ISO 19660 # (NF V 04-263)	20	3	MGT_M (1578)	10,82
	Méthode de référence par extraction	NF EN ISO 2450 #	10	5	MGT_M (1579)	26,55
Crème glacée	Méthode par extraction	NF EN ISO 7328 (V04-373)	10	5	MGT_M (1580)	26,55
Fromage (2)	Méthode acido-butyrométrique (Heiss)	NF V 04-287 #	10	3	MGT_M (1581)	11,57
	Méthode de référence par extraction	NF EN ISO 23319 #	20	5	MGT_M (1582)	29,20
Lactosérum, babeurre, perméat	Méthode acido-butyrométrique	Méthode butyrométrique	20	5	MGT_M (1583)	10,82
	Méthode par extraction	Extraction éthéro-ammoniacal (Röse-Gottlieb)	20	5	MGT_M (1584)	26,55

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

## A2 - MATIERE GRASSE (Suite)

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
				Jours			
Lait (2)	Méthode Gerber (acido-butyrométrique - résultats en g/l)	NF ISO 19662 # (NF V 04-210)	20	5		MGT_M (1585)	10,82
	Méthode de référence par extraction	NF EN ISO 1211 #	20	5		MGT_M (1586)	26,55
Lait sec	Méthode acido-butyrométrique	ITSV	20	5		MGT_M (1587)	13,36
	Méthode par extraction	ISO 1736	10	5		MGT_M (1588)	26,55
Yaourt, Lait fermenté	Méthode par extraction	Hydrolyse acide / Extraction à l'éther de pétrole <sup>(ST)</sup> (3)	10	5		MGT_M (2025)	13,24

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

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

## A3 - COMPOSITION DE LA MATIERE GRASSE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
				Jours			
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)	109,46
Lait (Exclusivement)	Dosage des acides gras totaux (extraction comprise) [composition relative en acides gras (C4 à C24)]	Transméthylation directe ISO 16958	10ml	10		AGT_M (2306)	48,67

## A4 - pH

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
				Jours			
Lait, crème, autres liquides	Mesure du pH	Potentiométrie	30	3		pH_M (2309)	3,37
Lait sec, poudre	Mesure du pH	Potentiométrie	10	3		pH_M (1595)	6,33
Fromage	Mesure du pH	Dilution	10	3		pH_M (1596)	6,33
	Mesure du pH	Pénétrométrie	20	3		pH_M (1597)	3,79
Beurre	pH de la phase aqueuse	NF V 04-316	100	5		pH_M (1598)	9,19

## A5 - FORFAITS

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
				Jours			
Fromage	Forfait Gras / Sec + pH par pénétrométrie (Extrait sec à temps fixe)		20	3		G/Sec pH Tps Fixe	24,50

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

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais	Code	Tarif € HT
				Jours		
Lait	Azote total <sup>#</sup> (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup>	20	5	PRO_NT_M (1603)	23,25
	Azote soluble <sup>#</sup> (Azote non caséique - Kjeldhal)	ISO 17997-1 <sup>#</sup> (FIL 29-1)	20	5	PRO_NS_M (1604)	35,15
	Azote non protéique <sup>#</sup> (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968-4 <sup>#</sup> (FIL 20-4)	20	5	PRO_NPN_M (1605)	35,15
	Azote total <sup>#</sup> + azote non protéique <sup>#</sup> (Matières protéiques)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup> / NF EN ISO 8968-4 <sup>#</sup>	30	5	CL NT / NPN	53,11
	Azote total <sup>#</sup> + soluble <sup>#</sup> + azote non protéique <sup>#</sup> (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup> / ISO 17997-1 <sup>#</sup> / NF EN ISO 8968-4 <sup>#</sup>	30	5	CL NT / NS / NPN	74,85
	Teneur en NH <sub>3</sub> (enzymatique)	NF V 04-217	20	10	NH3_M (1628)	21,09
	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)	97,34
Crème	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968	20	5	PRO_NT_M (1612)	23,25
Lactosérum, babeurre	Azote total <sup>#</sup> (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup>	20	5	PRO_NT_M (1613)	23,25
	Azote soluble (Azote non caséique - Kjeldhal)	ISO 17997-1 (FIL 29-1)	10	5	PRO_NS_M (1614)	35,15
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968-4 (FIL 20-4)	10	5	PRO_NPN_M (1615)	35,15
	Azote total <sup>#</sup> + azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup> / NF EN ISO 8968-4	20	5	CS NT / NPN	53,11
	Azote soluble + azote non protéique	ISO 17997-1 / NF EN ISO 8968-4	30	5	CS NS / NPN	55,27
	Azote total <sup>#</sup> + soluble + azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup> / ISO 17997-1 / NF EN ISO 8968-4	20	5	CS NT / NS / NPN	74,85
Fromage	Azote total <sup>#</sup> (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup>	10	15	PRO_NT_M (1618)	23,25
	Azote soluble <sup>#</sup> (Azote non caséique - Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 05 <sup>#</sup>	10	15	PRO_NS_M (1619)	35,15
	Azote non protéique <sup>#</sup> (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 05 <sup>#</sup>	10	15	PRO_NPN_M (1620)	35,15
	Azote soluble dans l'acide phosphotungstique <sup>#</sup>	Méthode interne - MO LARF PC 05 <sup>#</sup>	10	15	PRO_NPT_M (1623)	35,15
	Azote total <sup>#</sup> + Azote non protéique <sup>#</sup>	Méthodes internes - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup> / MO LARF PC 05 <sup>#</sup>	20	15	CF NT / NPN	53,11
	Azote soluble <sup>#</sup> + Azote non protéique <sup>#</sup>	Méthode interne - MO LARF PC 05 <sup>#</sup>	30	15	CF NS/NPN	55,27
	Azote total <sup>#</sup> + soluble <sup>#</sup> + Azote non protéique <sup>#</sup> (Kjeldhal)	Méthodes internes - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup> / MO LARF PC 05 <sup>#</sup>	20	15	CF NT / NS / NPN	74,85
	Azote total <sup>#</sup> + soluble <sup>#</sup> + Azote non protéique <sup>#</sup> + Azote soluble dans l'acide phospho tungstique <sup>#</sup> (Kjeldahl)	Méthodes internes - MO LARF PC 06 8968 <sup>#</sup> / MO LARF PC 05 <sup>#</sup>	20	15	CF NT / NS / NPN / NPT	93,00
	Azote soluble dans l'eau (Kjeldahl)	Interne	10	15	PRO_Nseau (1624)	35,15
	Groupements NH <sub>2</sub> IM (Comté)	TNBS	20	10	NH2 IM_M (1777)	21,09
	Groupements NH <sub>2</sub> libres	TNBS	20	10	NH2libre_M (1778)	37,86
	Indice d'affinage	Cryoscopie	10	10	CRYO_M (1627)	12,22
	Teneur en NH <sub>3</sub> (enzymatique)	Enzymatique	20	10	NH3_M (1628)	21,09
	Profil des caséines (exprimé en relatif)	PAGE Urée	20	15	ELECTRO_M (2011)	97,34

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

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
				Jours			
Yaourt, lait fermenté	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968	20			PRO_NT_M (1631)	23,25
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)	23,25
	Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)	ISO 17997-1 (FIL 29-1)	20	10		PRO_NS_M (1633)	37,75
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968-4 (FIL 20-4)	10	10		PRO_NPN_M (1634)	37,75
	Azote total # + Azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # / NF EN ISO 8968-4	20	10		CP NT / NPN	53,11
	Azote total # + soluble + Azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 # / ISO 17997-1 / NF EN ISO 8968	20	10		CP NT / NS / NPN	74,85
	WPNI : Azote soluble et azote non protéique (NS-NPN)	NF EN ISO 8968 & ISO 17997-1	20	10		WPNi_M	55,27
Autres matrices laitières solides	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968	10	10		PRO_NT_M (1638)	23,25
	Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 05	20	10		PRO_NS_M (1639)	37,75
	Azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 05	10	10		PRO_NPN_M (1640)	37,75
	Azote total + Azote non protéique (Kjeldhal)	Méthodes internes - MO LARF PC 06 8968 / MO LARF PC 05	20	10		NT / NPN	53,11
	Azote soluble + Azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 05	30	10		NS / NPN	55,27
	Azote total + soluble + Azote non protéique (Kjeldhal)	Méthodes internes - MO LARF PC 06 8968 / MO LARF PC 05	20	10		NT / NS / NPN	74,85
	Azote soluble dans l'acide phosphotungstique	Méthode interne - MO LARF PC 05	10	10		PRO_NPT_M (1623)	37,96
Autres matrices laitières liquides : perméat, rétentat...	Azote total (protides - N x 6,38 par méthode Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968	20	10		PRO_NT_M (1758)	23,25
	Azote soluble (Azote Non Caséique - Kjeldhal)	ISO 17997-1 (FIL 29-1)	10	10		PRO_NS_M (1759)	37,75
	Azote non protéique (Kjeldhal)	NF EN ISO 8968-4 (FIL 20-4)	10	10		PRO_NPN_M (1760)	37,75
	Azote total + Azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 / NF EN ISO 8968-4	20	10		NT / NPN	53,11
	Azote soluble + Azote non protéique	ISO 17997-1 / NF EN ISO 8968-4	30	10		NS / NPN	55,27
	Azote total + soluble + Azote non protéique (Kjeldhal)	Méthode interne - MO LARF PC 06 8968 / ISO 17997-1 / NF EN ISO 8968-4	20	10		NT / NS / NPN	74,85

**A7 - ETUDE DU PROFIL FERMENTAIRE**

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
				Jours			
Fromage	Dosage des acides gras volatils (A.G.V.) - Extraction à l'éther et dosage Chromatographie en phase gazeuse avec étalonnage interne	D'après ISO/TS 19046	20	15		AGV_M	86,53

**A8 - MINÉRAUX**

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais		Code	Tarif € HT
					Jours		
Lait	Calcium (méthode complexométrie)	Méthode de Pearce	20	5		Ca_M (1649)	15,47
	Calcium soluble	Méthode de Pearce	20	5		Ca_M (1650)	29,20
	Phosphore total (spectrométrie d'absorption moléculaire)	NF ISO 9874	30	5		PT_M (1651)	24,55
	Phosphore soluble (spectrométrie d'absorption moléculaire)	NF ISO 9874	30	5		PS_M (1652)	38,29
	Cendres	Dessication à 550°C	20	5		CEN_M (1653)	10,82
Beurre	Chlorures (Taux de sel)	ISO 1738	20	5		CHL_M (1654)	17,14
Lait sec	Cendres	Dessication à 550°C	20	5		CEN_M (1655)	10,82
Lactosérum Babeurre	Cendres	Dessication à 550°C	20	5		CEN_M (1656)	10,82
Fromage	Calcium (complexométrie) sur pâtes pressées	Méthode de Pearce	20	3		Ca_M (1657)	15,47
	Calcium soluble	Méthode de Pearce	20	5		Ca_M (1658)	20,87
	Chlorures (Taux de sel par Chloruremètre)	Méthode interne - MO LARF PC 18 #	20	3		CHL_M (1659)	15,47
	Phosphore total (spectrométrie d'absorption moléculaire)	ISO 2662	20	5		PT_M (1660)	24,55
	Phosphore soluble (spectrométrie d'absorption moléculaire)	ISO 2662	20	5		PS_M (1661)	29,96
	Cendres	Dessication à 550°C	10	5		CEN_M (1662)	10,82
Lait et Produits laitiers	Calcium	ISO 8070 #	30	5		Ca_M (1663)	26,50
	Magnésium	ISO 8070 #	30	5		Mg_M (1664)	26,50
	Sodium	ISO 8070 #	30	5		Na_M (1950)	26,50
	Potassium	ISO 8070 #	30	5		K_M (1666)	26,50
Saumure	Chlorures	Chloruremètre	20	3		CHL_M (1667)	15,47



## A9 - SUCRES ET METABOLITES

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais Jours	Code	Tarif
						€ HT
Lait	Citrates	Enzymatique	20	10	CIT_M (1668)	20,55
Fromage	Acétates	Enzymatique	20	10	ACE_M (1672)	40,02
	Citrates	NF ISO 2963	20	10	CIT_M (1779)	20,55
	Ethanol	Enzymatique	20	nous consulter	ETOH_M (1788)	20,55
	Lactates (L + D)	Enzymatique	20	10	LACTACTES_M	40,02
	Succinates	Enzymatique	20	10	SUCC_M (1681)	40,02
Produit sec lactoreplaceur	Acide lactique (exprimé en mg / 100g de poudre)	NF EN ISO 8069	20	10	LACTACTES_M	40,02
	NH <sub>3</sub> (ammoniac-enzymatique)	NF V 04-217	5	10	NH3_M (1683)	21,09
Lait et produits laitiers	Galactose	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST (1)</sup>	50	10	PSUC_LG_M	48,67
	Profil des sucres (lactose, glucose, saccharose, fructose, maltose)	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST (1)</sup>	50	10	5 SUCRES_M	48,67
	Profil des sucres (lactose, glucose, saccharose, fructose, maltose) + galactose	HPLC (adaptée de AOAC 980.13 et 982.14) <sup>ST (1)</sup>	50	10	6 SUCRES_M	52,74

### Limites de quantification dosage des sucres :

<0,5g/100g pour les poudres et produits très sucrés (20 à 50 g/100g) ;

<0,2g/100g pour les sérums et produits sucrés (10 à 20 g/100g) ;

<0,1g/100g pour fromages, laits, yaourts, fromages frais, crèmes...

### Un surcoût analytique de 15€ sera appliqué en cas :

- d'absence d'indication sur les concentrations attendues si une adaptation de la gamme de concentration et une injection supplémentaire sont nécessaires.

- d'écart de concentrations entre différents sucres avec un ratio >5

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

## A10 - EVALUATION DU TRAITEMENT THERMIQUE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Délais Jours	Code	Tarif
						55,26976
Lait	Activité peroxydasique (Peroxydase)	ITSV	30	10	PEROX_M (1784)	16,71
	Activité phosphatasique - Quantitative	ISO 11816-1 / FIL 155	30	10	AP_M (1769)	21,63
Crème	Activité phosphatasique - Quantitative	Arrêté du 16/05/86	30	selon demande	AP_M (1696)	24,50
Fromage	Activité phosphatasique - Quantitative	Arrêté du 05/02/80	30	selon demande	AP_M (1697)	24,50
	Activité phosphatasique - Quantitative	ISO 11816-2 / FIL 155 <sup>(ST)</sup>	30	10	AP_M (2016)	22,06
Beurre	Activité phosphatasique - Quantitative	Arrêté du 16/05/86	30	selon demande	AP_M (1698)	24,50

## A11 - COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Délais	Code	Tarif
			(g ou ml)	Jours		€ 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	15	Val Nutri	**
	<b>Déclaration nutritionnelle obligatoire :</b> 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 (Étiquetage alimentaire)

## A12 - DIVERS

Matrice	Analyse	Méthode	Volume	Délais	Code	Tarif
			(g ou ml)	Jours		€ HT
Lait	Acidité titrable	Titrateur automatique	30	3	AT_M (1702)	8,27
	Point de congélation	NF EN ISO 5764	20	5	CRYO_M (1765)	4,92
	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	30	3	AitéO_M (1712)	16,71
	Acidité titrable	Titrateur automatique	30	3	AT_M (1810)	8,27
Yaourt, lait fermenté	Acidité lactique	Arrêté du 19/11/87	20	3	AT_M (1980)	8,27
Fromage	Indice de lipolyse	Titrimétrie	10	5	LIP_M (1714)	18,71
	Mesure de la force d'extrusion	Extrudeur ITG-INSA	Bloc	15	FE_M (2005)	17,31
	Recherche d'amidon (Présence/absence)	CE n° 213/2001	10	15	AMI_M (1720)	15,47
	Activité de l'eau <sup>ST</sup> (1)	Aw-mètre	30	15	AW_M (1721)	19,07
Beurre	Acidité oléique	Titrimétrie	100	10	AitéO_M (1722)	16,71
Lait sec	Acidité titrable	Titrateur automatique	30	3	AT_M (1809)	8,27
Poudres (lait, sérum,...)	Particules brûlées	ITSV (1986) - Filtration ADMI	30	3	PART_B_M (2096)	15,68

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

## B. MICROBIOLOGIE

Collecte d'échantillons dans un périmètre de 50 km et/ou prélèvement : nous consulter

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 de réception et de la charge d'activité du laboratoire.

Pooling d'échantillons : 6,49€

### B1 - LISTERIA

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais	Tarif
				jour(s)	€ HT
<b>Recherche <i>Listeria monocytogenes</i></b>					
Méthode de référence <sup>#</sup>	NF EN ISO 11290 - 1 <sup>#</sup>	50	R LMO ISO	4	24,88
Méthode Biologie moléculaire PCR <sup>#</sup>	AFNOR BRD 07/10-04/05 <sup>#</sup>		R LMO PCR	1	24,88
Méthode chromogène COMPASS <i>Listeria</i> <sup>#</sup>	AFNOR BKR 23/02-11/02 <sup>#</sup>		R LMO COMP	2	17,31
Méthode chromogène AL <i>Listeria</i> <sup>#</sup>	BRD 07/16-01/09 <sup>#</sup>		R LMO AL	2	17,31
<b>Recherche <i>Listeria spp.</i></b>					
Méthode Biologie moléculaire PCR <sup>#</sup>	AFNOR BRD 07/13-05/07 <sup>#</sup>	50	R LIS PCR	1	24,88
Méthode VIDAS	AFNOR BIO 12/02-06/94		R LISV	2	24,88
Méthode chromogène COMPASS <i>Listeria</i> <sup># (1)</sup>	AFNOR BKR 23/02-11/02 <sup>#</sup>		R LIS COMP	2	17,31
Méthode chromogène AL <i>Listeria</i> <sup># (1)</sup>	BRD 07/16-01/09 <sup>#</sup>		R LIS AL	2	17,31
<sup>(1)</sup> Produits pasteurisés et fromages à pâte pressée cuite					
<b>Confirmations <i>Listeria monocytogenes</i> - EN CAS DE SUSPICION</b>					
Méthode de référence (J+4) <sup>#</sup>	NF EN ISO 11290-1 <sup>#</sup>	-		4	30,00
Méthode Biologie moléculaire PCR (J+1) <sup>#</sup> Levée de discordance entre suspicion et confirmation	AFNOR BRD 07/10-04/05 <sup>#</sup> Méthode interne spécifique produits laitiers			1	30,00
Méthode chromogène COMPASS <i>Listeria</i> (J+2) <sup>#</sup>	AFNOR BKR 23/02-11/02 <sup>#</sup>			1	30,00
Méthode chromogène AL <i>Listeria</i> (J+2) <sup>#</sup>	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) <sup>#</sup>	AFNOR BKR 23/02-11/02 <sup>#</sup>			1 <sup>(a)</sup> ou 2 <sup>(b)</sup>	30,00
Méthode Biologie moléculaire PCR (J+1) <sup>#</sup> Levée de discordance entre suspicion et confirmation	AFNOR BRD 07/13-05/07 <sup>#</sup> Méthode interne spécifique produits laitiers			1	30,00
<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) <sup>#</sup>	BRD 07/16-01/09 <sup>#</sup>			1 <sup>(a)</sup> ou 2 <sup>(b)</sup>	30,00
(a) si <i>Listeria monocytogenes</i> / (b) si autres <i>Listeria spp.</i>					
Dans le cas d'une confirmation positive sans mise en évidence d'une colonie spécifique (viable mais non cultivable) et hors contractualisation préalable, le client pourra demander un essai d'isolement spécifique de la souche. Les bouillons ayant permis la confirmation seront conservés jusqu'à 72h après la communication du résultat. Pour les méthodes PCR, le protocole de levée de discordance sera systématiquement appliqué dès la suspicion de détection.					
<b>Isolements souche <i>Listeria spp.</i></b>	Méthode interne	-	LIS ISOL		15,00
<b>Identification <i>Listeria spp.</i></b>	NF EN ISO 11290-1	-	ID LIS	3	15,00
<b>Confirmation <i>Listeria monocytogenes</i></b>	AFNOR BKR 23/2-11/02	-	R LMO CONF	1	30,00
<b>Typage moléculaire <i>Listeria monocytogenes</i> <sup>ST</sup></b>	Sous-traitance	-	TYPAGE LMO		**
+ bioconteneur pour envoi en typage.					37,86 €
<b>Dénombrements</b>					
<i>Listeria monocytogenes</i> - Méthode de référence <sup>#</sup>	NF EN ISO 11290 - 2 <sup>#</sup>	50	D LMO ISO	2	23,80
<i>Listeria monocytogenes</i> - Méthode COMPASS <sup>#</sup>	AFNOR BKR 23/05-12/07 <sup>#</sup>	50	D LMO COMP	2	23,80
<i>Listeria monocytogenes</i> - Méthode AL <sup>#</sup>	BRD 07/17-01/09 <sup>#</sup>	50	D LMO AL	2	23,80
<i>Listeria spp</i> - Méthode de référence <sup>#</sup>	NF EN ISO 11290 - 2 <sup>#</sup>	50	D LIS ISO	2	23,80
<i>Listeria spp</i> - Méthode COMPASS	COMPASS <i>Listeria</i>	50	D LIS COMP	2	23,80
<i>Listeria spp</i> - Méthode AL	AL <i>Listeria</i>	50	D LIS AL	2	23,80
Si confirmation en méthode COMPASS ou AL					5,00 en sus
Si confirmation en méthode de référence					10,00 en sus
<b>Conservation des souches sur gélose nutritive (<i>Listeria monocytogenes</i> et/ou <i>Salmonella</i>)</b>			par souche		3,95

## B2 - SALMONELLA

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
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 de préciser vos attentes.					
<b>Recherche Salmonella spp.</b>					
Méthode de référence (3 <sup>(a)</sup> ou 4 <sup>(b)</sup> ) #	NF EN ISO 6579-1 #	50	R SLM ISO	3 <sup>(a)</sup> ou 4 <sup>(b)</sup>	23,80
Méthode VIDAS EASY SLM (J+2) #	AFNOR BIO 12/16-09/05 #	50	R SLM V	2	23,80
Méthode chromogène IRIS (J+2) #	AFNOR BKR 23/07-10/11 #	50	R SLM IRIS	2	16,22
Méthode chromogène RAPID Salmonella (J+2) #	AFNOR BRD 07/11-12/05 #	50	R SLM RAPID	2	16,22
Méthode Biologie moléculaire PCR (J+1) #	AFNOR BRD 07/06-07/04 #	50	R SLM PCR	1	23,80
<b>Confirmations salmonella spp - EN CAS DE SUSPICION</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	-			15,00
<b>(a) toutes matrices / (b) fromage ou produits laitiers secs</b>					
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. Pour les méthodes PCR, le protocole de levée de discordance sera systématiquement appliqué dès la suspicion de détection.					
<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>	Sous-traitance	-	SEROTYPAGE S		**
<b>Sérotypage Salmonella Dublin</b>	Interne, sérologie	-	SERO SLM D.		18,72
<b>Typage moléculaire Salmonella<sup>ST</sup></b>	Sous-traitance	-	SLM WGS		**
+ bioconteneur pour envoi en typage ou sérotypage					37,86
<b>Conservation des souches sur gélose nutritive (Listeria monocytogenes et/ou Salmonella)</b>			par souche		3,95

## B3 - STEC hautement pathogènes

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
Détection simultanée des gènes stx et eae de E coli	PCR IQ-check VirX	50	R STEC	1	48,67
Détection des sérotypes de E coli EHEC (Top 7) O157:H7, O145:H28, O103:H2, O111:H8, O26:H11, O45:H2, O121:H19	iQ-Check STEC SerO	50	R PCR SERO	1	43,26
La confirmation d'une souche EHEC ; sous-traitance ACTALIA 74 (O157:H7, O145:H28, O103:H2, O111:H8, O26:H11, O45:H2, O121:H19)					Nous consulter
Frais supplémentaires éventuels de confirmation du flagelle en cas de confirmation de présence du sérotype :					Nous consulter

## B4 - ENTEROTOXINES STAPHYLOCOCCIQUES

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
Recherche entérotoxines staphylococciques types A à E #	NF EN ISO 19020 #	50	R SET	1-3	56,00
La confirmation d'un résultat positif sera réalisée à votre demande par un laboratoire sous-traitant (tarif en fonction de la prestation)					Nous consulter
+ bioconteneur pour envoi en confirmation					37,86

## B5 - DENOMBREMENTS

Forfait prise en charge par échantillon : 3,95 € HT

Analyse	Méthode	Volume (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT	
<b>Flore totale</b>						
Micro-organismes à 30°C (ensemencement en profondeur) <sup>#</sup>	NF EN ISO 4833-1 <sup>#</sup>	30	D GT	3	8,11	
Micro-organismes à 55°C (ensemencement en profondeur)	PCA au lait écrémé	30	D GT55	3	8,11	
<b>Coliformes</b>						
Coliformes totaux à 30°C <sup>#</sup>	NF ISO 4832 <sup>#</sup>	30	D COLI 30	1	8,11	
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060	30	D COLI 44	1	8,11	
<b>Entérobactéries</b>						
Enterobacteriaceae à 30°C	NF ISO 21528-2	30	D ENTB30 ISO	1-2	8,11	
	En cas de confirmation				5,00 en sus	
Enterobacteriaceae à 37°C	NF ISO 21528-2	30	D ENTB37 ISO	1-2	8,11	
	En cas de confirmation				5,00 en sus	
Enterobacteriaceae à 30°C (présümées)	NF V 08-054	30	D ENTB30 NF	1	8,11	
Enterobacteriaceae à 37°C (présümées)	NF V 08-054	30	D ENTB37 NF	1	8,11	
<b>Escherichia coli</b>						
Escherichia coli <sup>#</sup>	NF ISO 16649-2 <sup>#</sup>	30	D ECOLI	1	8,11	
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>						
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C <sup>#</sup>	NF EN ISO 6888-2 <sup>#</sup>	30	D SA	1	8,11	
<b>Entérocoques à 44°C</b>						
Entérocoques à 44°C	COMPASS Enterococcus	30	D ENTEROC 44	1	8,11	
<b>Bactéries sporulées</b>						
Spores de Clostridia fermentant le lactate (Butyriques)	CNERNA	30	D BUTY	7	16,22	
Spores de Clostridia	Bouillon RCM - Méthode NPP	30	D SAG	6	16,22	
Clostridium perfringens (forme végétative) <sup>#</sup>	NF EN ISO 7937 <sup>#</sup>	30	D Clos P	1-3	8,11	
Clostridium perfringens (forme sporulée) <sup>#</sup>			D Clos P SPO	1-3	8,11	
					En cas de confirmation	12,00 en sus
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C <sup>#</sup> (forme végétative)	NF EN ISO 15213-1 <sup>#</sup>	30	D ASR37	2	8,11	
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C <sup>#</sup> (forme sporulée)			D ASR37 SPO	2	8,11	
Clostridium spp (forme végétative) <sup>#</sup>	NF EN ISO 15213-1 <sup>#</sup>	30	D CLOS SPP	2-3	8,11	
Clostridium spp (forme sporulée) <sup>#</sup>			D CLOS SPP SPO	2-3	8,11	
					En cas de confirmation	5,00 en sus
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 46°C (forme végétative)	NF V 08-061	30	D ASR46	2	8,11	
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 46°C (forme sporulée)			D ASR46 SPO	2	8,11	
Bacillus mésophiles ou thermophiles (forme végétative)	Gélose BCP + amidon	30	D Bac 30 ou 55	5	16,22	
Bacillus mésophiles ou thermophiles (forme sporulée)			D Bac 30 SPO ou 55	5	16,22	
Bacillus cereus présümptifs (forme végétative) <sup>#</sup>	BKR 23/06-02/10 <sup>#</sup>	30	D BaC COMP	1	8,11	
Bacillus cereus présümptifs (forme sporulée) <sup>#</sup>			D BaC COMP SPO	1	8,11	
Bacillus cereus présümptifs (forme végétative) <sup>#</sup>	NF EN ISO 7932 <sup>#</sup>	30	D BaC ISO	1-3	8,11	
Bacillus cereus présümptifs (forme sporulée) <sup>#</sup>			D BaC ISO SP	1-3	8,11	
					En cas de confirmation	5,00 en sus
<b>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)</b>						
<b>Précisez sur votre demande d'analyse si le dénombrement concerne la forme sporulée ou végétative</b>						
<b>Recherche de Serratia</b>						
N'ayant pas fait l'objet d'une confirmation	Méthode interne	50	R SERRATIA	7	24,88	
Ayant fait l'objet d'une confirmation	Galerie biochimique			9	45,43	
<b>Flore d'altération</b>						
Pseudomonas spp.	Milieu Rhapsody	30	D PSEUDO RHA	1	8,11	
Pseudomonas spp.	Gélose CFC	30	D PSEUDO CFC	2-3	8,11	
	En cas de confirmation				5,00 en sus	
Pseudomonas fluorescents	Gélose CFC	30	D PSEUDO FLU	2-3	8,11	
Levures gonflantes	Méthode NPP	30	D LEV GONF	5	16,22	
Flore putride + indologène	Méthode NPP	30	D PUTRIDE / INDOLO	3	25,96	
Flore thermorésistante mésophile	PCA au lait écrémé + amidon	30	D ThR30	3	10,82	
Flore thermorésistante mésophile anaérobie	PCA au lait écrémé + amidon	30	D ThR30 ana	3	11,90	
Flore thermorésistante thermophile	PCA au lait écrémé + amidon	30	D ThR55	3	10,82	
Flore thermorésistante thermophile anaérobie	PCA au lait écrémé + amidon	30	D ThR55 ana	3	11,90	
<b>Dénombrement de la flore thermorésistante : sauf demande particulière de votre part, le traitement thermique appliqué par défaut sera 15 minutes à 80°C (soit un traitement effectif de 80°C/10 min)</b>						

## B5 - DENOMBREMENTS (Suite)

Analyse	Méthode	VOLUME (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
<b>Flores d'intérêt laitier :</b>					
Flore lactique mésophile (à 30°C)	NF ISO 15214	30	D FLact 30	3	8,11
Flore lactique thermophile (à 42°C)	adaptée de NF ISO 15214	30	D FLact 44	3	8,11
Lactobacilles thermophiles (à 42°C)	Gélose MRS pH 5,4	30	D Lb 42°C	2	9,19
Lactobacilles hétérofermentaires stricts (Lb III)	Bouillon Lb III	30	D Lb III	8	21,63
Lactobacilles hétérofermentaires facultatifs (Lb II)	Gélose FH	30	D Lb II	2	16,22
Lactobacilles hétérofermentaires mésophiles	Bouillon MRS	30	D Lb HETERO	2	16,22
Forfait Flore spécifique du yaourt ( <i>S. thermophilus</i> & <i>L. bulgaricus</i> )	ISO 7889	30	D Lb / St yaourt	2 3	43,26
Streptocoques thermophiles (à 42°C)	Gélose M 17	30	D St 42°C	2	9,19
Lactocoques (à 20°C)	Gélose M 17	30	D Lc 20°C	3	9,19
Leuconostocs	IDF 149A : 1997	30	D LEUCO	4	12,98
Propioniques (dénombrement sur ferments lyophilisés)	Gélose au lactate	30	D PROPIO LAC	6	14,06
Propioniques (produits laitiers)	Milieu au lactate ou palpropio bac	30	D PROPIO PAL	8	14,06
<b>Autres flores :</b>					
Forfait Levures et moisissures	NF V 08-059	30	D LEV & MOIS NF	5	8,11
Forfait Levures et moisissures (produits laitiers)	ISO 6611	30	D LEV & MOIS ISO	5	8,11
Bactéries non lactiques	ISO 13559	30	D CONTA LAIT	3	12,98
Psychrotrophes (incubation 10 jrs)	NF ISO 17410	30	D PSYCHRO	10	9,19
Estimation de la flore psychrotrophe du lait (incubation 24h)	ISO 8552 : 2004	30	D PSYCHRO L	1	8,11

## 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 prise en charge par échantillon : 3,95 € HT

Analyse	Méthode	VOLUME (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
<b>Coliformes</b>					
Coliformes à 30°C (coliformes totaux)	COMPASS cc AGAR	100 ml	D COLI cc EAU	1	12,98
	NF T 90-413	100 ml	D Coli Eau	2-4	18,39
Coliformes thermotolérants	NF T 90-413	100 ml	D Coli T Eau	2-4	18,39
	<b>Microorganismes</b>				
Escherichia coli	COMPASS cc AGAR	100 ml	D Ec cc EAU	1	12,98
Microorganismes revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222	20 ml	D GT 22	3	12,98
Microorganismes revivifiables à 37°C	NF EN ISO 6222	20 ml	D GT 37	2	12,98
Enterocoques	COMPASS enterococcus	100 ml	D ENTEROC 44 EAU	1	12,98
Recherche <i>Listeria</i> (cf. B1)	cf. B1	2 litres	-		(cf. B1)
Recherche <i>Salmonella</i> (cf. B2)	cf. B2	5 litres	-		(cf. B4)
Spoires de bactéries anaérobies sulfitoréductrices	NF EN 26461	100 ml	D ASR37 EAU	2	12,98

## B8 - Stabilité des produits appertisés

Analyse	Méthode	VOLUME (g ou ml)	Code	Délais jour(s)	Tarif € HT
Stabilité des conserves et semi conserves	NF V08-408 ou NF V08-401	5 individus selon le pH (nous consulter)	Stabilité 408 ou stabilité 401	10	43,26

## 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,...) et 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.

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 Excel par mail à [laboratoire25@actalia.eu](mailto:laboratoire25@actalia.eu)** lors du départ des échantillons.

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

Ø Assurer vous de confier un échantillon représentatif du lot que vous souhaitez contrôler.

Ø Protéger vos échantillons des contaminations extérieures et conditionnez-le dans un emballage étanche.

Ø Pour les échantillons liquides, ne remplissez pas complètement le flacon de prélèvement, cela facilitera l'homogénéisation de l'échantillon.

Ø Assurer un délai de transport le plus court possible (transport express ou dépôt au laboratoire).

Ø Cas spécifique des analyses de microbiologie des eaux : nous consulter pour les délais et conditions d'acheminement au laboratoire.

Ø 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 déclenche 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.

Ø 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 à 12h et de 13h à 17h30 (16h 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-ends 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, les 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.

### 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 voie 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 être faite vers le laboratoire afin de préciser vos attentes.

Le laboratoire rend systématiquement sous accréditation les rapports d'essais relevant de sa portée d'accréditation, sauf accord contractuel documenté.

Tout format de résultats, hors rapport d'essais PDF, contenant des essais figurant dans notre portée d'accréditation (portée n° 1-5576 Essais, disponible sous [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) sera rendu sans référence à l'accréditation. Ils ne sont par conséquent ni présumés conformes au référentiel d'accréditation, ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux. Ce que le Client accepte lors de sa demande.

## 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 de 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

Le client n'est pas autorisé à utiliser la marque d'accréditation du laboratoire en dehors de la reproduction intégrale des documents que le laboratoire lui a fourni (tels que les rapports d'essais).

Toutefois, les organismes certifiés par des organismes certificateurs accrédités pour des activités de certification de systèmes de management ou de produits font exception. Dans ce cas, l'organisme certificateur est responsable de la référence à l'accréditation faite par ses clients. Il doit établir des règles et modalités de contrôle pour que la référence à l'accréditation soit faite dans des conditions loyales, conformément aux règles du présent document et ne nuisant pas à l'image de l'accréditation et du COFRAC.

Dans tous les cas, le client garantit le laboratoire contre toutes les conséquences, de quelque nature que ce soit, d'une diffusion du rapport d'essais, 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 contraint 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.

Sauf demande particulière, cette déclaration ne tiendra pas compte des incertitudes de mesures associées aux résultats.

Si vous souhaitez que la déclaration de conformité tienne compte des incertitudes de mesures associées aux résultats, vous devez en faire la demande en amont et définir avec le laboratoire les règles de décisions.

## 11/ INCERTITUDES DE MESURE

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

## 12/ DÉLAIS

Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception et de la 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 confidentiel. Nous pouvons néanmoins être tenu de les communiquer :

- Par des exigences légales. Dans ce cas, le client en sera informé à moins que la loi l'interdise.

- Par des engagements contractuels (cas d'audits internes ou externes notamment). Dans de tels cas, le laboratoire s'assurera de l'engagement des prestataires sur la confidentialité des informations auxquelles ils pourraient avoir accès.

## 14/ RECLAMATIONS

Toute réclamation est à adresser à : [reclamation25@actalia.eu](mailto:reclamation25@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 refacturés à l'identique au client concerné.

## 16/ PRESTATION COMPLÉMENTAIRE

La rédaction d'un compte-rendu (ex : anglais) 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.