



Laboratoire d'Analyses du Centre-Ouest

44 rue Jean Jaurès - BP 18 - 17700 SURGERES

Catalogue analytique

Catégories	Pages
Analyses microbiologiques alimentaires	Pages 2 – 4
Analyses physico-chimiques alimentaires	Pages 5 - 8
Analyses microbiologiques - physico-chimiques des eaux	Pages 9 - 10

Les méthodes accréditées sont signalées par le signe * dans les pages suivantes.

Accréditation COFRAC essais N° 1-6933 – Portée disponible sur www.cofrac.fr

Contacts :

Y. GOBIN - Directeur Technique - Fourrages /Formation / Devis / Contrats / Prélèvements / Conseils

yohann.gobin@labco-s.com

L. POUGNALUT – Coordinatrice Technique Chimie et Microbiologie

laura.pougnault@labco-s.com

I.BOUCHER - Coordinatrice Qualité et Responsable Métrologie

isabelle.boucher@labco-s.com

Analyses Microbiologiques Alimentaires

Codes analyses	Désignation de l'analyse (<i>domaine d'application</i>)	Méthode/Norme	Délais
Produits Alimentaires			
9033*(g) 9034*(ml)	Bacillus cereus présomptifs à 30°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	NF EN ISO 7932	2j
519	Bactéries lactiques à 37°C en UFC/g (<i>Yaourt</i>)	ISO 7889	2j
9094*(g) 9095*(ml)	Bactéries lactiques mésophiles à 30°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF ISO 15214	3j
9087(g) 9088(ml)	Bactéries sulfito-réductrices à 37°C en UFC/g - en UFC/ml (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF ISO 15213 : 2003	2j
9089*(g) 9090*(ml)	Bactéries sulfito-réductrices à 46°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF V08-061	1j
851	Butyriques en spores/g (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	Méthode NPP	7j
9013*(g) 9014*(ml)	Clostridium perfringens à 37°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	NF EN ISO 15213-2	1j
9058*(g) 9059*(ml)	Coliformes thermotolérants à 44°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF V08-060	1j
9054*(g) 9056*(ml)	Coliformes totaux présumés à 30°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF V 08-050	1j
9720*	Cronobacter spp (<i>recherche - PCR</i>) / 10 g* (<i>Poudre de lait infantile et prélèvement d'environnement</i>)	BRD 07/23 - 01/13	1j
9497*	Cronobacter spp (<i>recherche</i>) / 10 g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>) - (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	NF EN ISO 22964	3j
517	Dénombrement des Campylobacter à 41.5°C en UFC/g (<i>Dénombrement et confirmation</i>) - (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	NF EN ISO 10272-2	2j
9210*	Entérobactéries à 30°C recherche dans 10 g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>) - (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	ISO 21528-1	2j
9235*	Entérobactéries à 37°C recherche dans 10 g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>) - (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	ISO 21528-1	2j
9035*(g) 9036*(ml)	Entérobactéries présumées à 30°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF V08-054	1j
9040*	Entérobactéries présumées à 37°C en UFC/g* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF V08-054	1j
9121*	Entérobactéries présumées à 37°C par cm²* (<i>Viandes et produits carnés</i>)	NF V08-054	1j
93(g) 94(ml)	Entérocoques à 44°C en UFC/g - en UFC/ml (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	Méthode Interne	1j
9043*	Entérotoxines staphylococciques SEA à SEE dans 25 g* (<i>Produits conso. humaine</i>)	NF EN ISO 19020 – Méthode Vidas SET2	1j
9012*(g) 9010*(ml)	Escherichia coli à 44°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine</i>)	BRD 07/01-07/93	1j
41	Escherichia coli O:157 H:7 dans 25 g (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	Méthode PCR – IQ-Check E.coli O157:H7	1j
9258*	Escherichia coli pour 100 g de produit* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF EN ISO 16649-3	2j
9506*	Estimation des psychrotrophes à 21°C en UFC/ml* (<i>Lait cru et pasteurisé</i>)	ISO 8552	1j
70(g) 69(ml)	Flore contaminante à 30°C en UFC/g - en UFC/ml (<i>Produits laitiers</i>)	ISO 13559	3j
67(g) 66(ml)	Flore lipolytique en UFC/g (<i>Beurre</i>) - en UFC/ml (<i>Produits laitiers</i>)	ITSV Micro-Tome II - 1973	3j
61(g) 62(ml)	Flore thermophile à 55°C en UFC/g - en UFC/ml (<i>Produits laitiers</i>)	ITSV Micro-Tome II – 1973	2j
97(g) 98(ml)	Flore thermorésistante à 30°C en UFC/g - en UFC/ml (<i>Produits laitiers</i>)	ITSV Micro-Tome II – 1973	3j
86(g) 85(ml)	Germes aérobies sporulés à 30°C en UFC/g - en UFC/ml (<i>Produits laitiers</i>)	ITSV Micro-Tome II – 1973	3j
79(g) 80(ml)	Germes anaérobies à 30°C en UFC/g - en UFC/ml (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	Méthode interne	3j
84(g) 83(ml)	Germes anaérobies sporulés à 30°C en UFC/g - en UFC/ml (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	Méthode interne	3j

***Analyses sous accréditation COFRAC**

9073*(g) 9074*(ml)	Levures et moisissures à 25°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF V08-059	5j
9264*(g) 9265*(ml)	Levures et moisissures à 25°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	BKR 23/11-12/18	5j
9689*	Listeria monocytogenes (<i>R.L.M.</i>) recherche dans 25 g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>) – (<i>Produits conso. humaine et environnement</i>)	BRD 07/04-09/98	3j
9154*	Listeria monocytogenes à 37°C - Dénombrement en UFC/g* (<i>Dénombrement et confirmation</i>) – (<i>Produits conso. humaine et environnement</i>)	BRD 07/05-09/01	2j
9687*	Listeria monocytogenes dans 25 g* (<i>Produits conso. humaine et environnement</i>)	BRD 07/10-04/05	1j
9129*	Listeria spp recherche dans 25 g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>) – (<i>Produits conso. humaine et environnement</i>)	BRD 07/13-05/07	1j
9066*	Micro-organismes à 25°C en UFC/g* (<i>Viandes et produits carnés</i>)	NF V04-506	5j
9052*	Micro-organismes à 30°C en UFC/0.1ml* (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	NF EN ISO 4833-1	3j
9051*(g) 9053*(ml)	Micro-organismes à 30°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	NF EN ISO 4833-1	3j
9137*	Micro-organismes à 30°C en UFC/g* (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	NF EN ISO 4833-1	3j
9166*	Micro-organismes à 30°C par cm ² * (<i>Viandes et produits carnés</i>)	NF EN ISO 4833-1	3j
9114*	Pseudomonas spp à 25°C en UFC/g* (<i>Viandes et produits carnés</i>)	NF EN ISO 13720	2j
9545*(g) 9548*(ml)	Pseudomonas spp présomptifs à 30°C en UFC/g* - en UFC/ml*	BKR 23/09-05/15 Partie A (<i>Produits carnés</i>) Partie B (<i>Produits laitiers</i>)	2j
9547*	Rech. de Vibrio parahaemolyticus, vulnificus et cholerae dans 25 g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>)-(<i>Produits conso. humaine, animale et environnement de la zone de production</i>)	NF EN ISO 21872-1	2j
713	Recherche de spores aérobies thermophiles à 55°C en UFC/ml (<i>Produits laitiers</i>)	Méthode interne	2j
695	Recherche de STEC dans 25 g (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>)-(<i>Produits conso. humaine et environnement</i>)	Méthode PCR – IQ-Check STEC VirX ISO	1j
9516*	Recherche des Campylobacter dans 10 g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>) – (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	NF EN ISO 10272-1	4j
9168*	Salmonelles - recherche dans 25 cm ² * (<i>Viandes et produits carnés</i>)	BRD 07/06-07/04	1j
9186*	Salmonelles recherche dans 10 g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>) – (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	BRD 07/06-07/04	1j
9185*	Salmonelles recherche dans 25 g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>) – (<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	BRD 07/06-07/04	1j
87(g) 669(ml)	Spores de bact. sulfito-réductrices à 37°C en UFC/g - UFC/ml (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF ISO 15213 : 2003	2j
9140*	Staphylocoques à coagulase + à 37°C - Recherche par g* (<i>Enrich./Isol. et confirmation</i>)-(<i>Produits conso. humaine, animale et environnement</i>)	NF EN ISO 6888-3 : Méthode de recherche	4j
9005*(g) 9006*(ml)	Staphylocoques à coagulase+ à 37°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine et animale</i>)	NF EN ISO 6888-2	2j
9008*(g) 9009*(ml)	Staphylocoques à coagulase+ à 37°C en UFC/g* - en UFC/ml* (<i>Produits conso. humaine</i>)	BKR 23/10-12/15	1j

Conserves

Méthode de référence

9216*	Examen microscopique* (<i>Produits alimentaires en conserve</i>)	NF V08-401	21j
9215*	Examen visuel* (<i>Produits alimentaires en conserve</i>)	NF V08-401	21j
9510*	pH* (<i>Produits alimentaires en conserve</i>)	NF ISO 11289	21j

Méthode de routine

9316*	Examen microscopique* (<i>Produits alimentaires en conserve</i>)	NF V08-408	7j
9315*	Examen visuel* (<i>Produits alimentaires en conserve</i>)	NF V08-408	7j
9310*	pH* (<i>Produits alimentaires en conserve</i>)	NF V08-409	7j

*Analyses sous accréditation COFRAC

Contrôles de l'hygiène, du matériel et de l'environnement

Contrôle d'ambiance : (Environnement)

220	Coliformes totaux présumés à 30°C	MAT-PREL-I-003 avec Samp'l'air	1j
217	Entérobactéries présumées à 30°C	MAT-PREL-I-003 avec Samp'l'air	1j
218	Levures-moississures à 25°C	MAT-PREL-I-003 avec Samp'l'air	5j
219	Micro-organismes à 30°C	MAT-PREL-I-003 avec Samp'l'air	3j

Contrôle de surface chiffonnettes / écouvillons : (Hygiène et environnement)

126	Bacillus cereus présomptifs à 30°C en UFC/ml	Méthode interne	1j
119	Coliformes thermotolérants à 44°C en UFC/ml	Méthode interne	1j
112	Coliformes totaux présumés à 30°C en UFC/ml	Méthode interne	1j
9721*	Cronobacter spp (recherche - PCR)*	BRD 07/23 - 01/13	1j
9499*	Cronobacter spp (recherche)*	NF EN ISO 22964	3j
9211*	Entérobactéries à 30°C - recherche*	ISO 21528-1	2j
9236*	Entérobactéries à 37°C - recherche*	ISO 21528-1	2j
255	Entérobactéries présumées à 30°C en UFC/ml	Méthode interne	1j
167	Entérobactéries présumées à 37°C en UFC/ml	Méthode interne	1j
160	Escherichia coli à 44°C en UFC/ml	Méthode interne	1j
113	Levures et moississures à 25°C en UFC/ml	Méthode interne	5j
9515*	Listeria monocytogenes (R.L.M.) recherche*	BRD 07/04-09/98	3j
9693*	Listeria monocytogenes recherche*	BRD 07/10-04/05	1j
9135*	Listeria spp - recherche*	BRD 07/13-05/07	1j
9111*	Micro-organismes à 30°C en UFC/ml*	NF EN ISO 4833-1	3j
121	Pseudomonas spp à 30°C en UFC/ml	Méthode interne	2j
692	Recherche des coliformes totaux à 30°C	NF ISO 4831	2j
9023*	Salmonelles - recherche*	BRD 07/06-07/04	1j
3	Staphylocoques coagulase + à 37°C en UFC/ml	Méthode interne	2j

Contrôle lames de surface : (Environnement)

200	Coliformes à 37°C sur 10 cm ²	Méthode sur lame de surface	2j
182	Entérobactéries à 37°C sur 10 cm ²	Méthode sur lame de surface	2j
180	Micro-organismes à 37°C sur 10 cm ²	Méthode sur lame de surface	2j

Contrôle boîtes de contact : (Environnement)

179	Levures et moississures à 25°C sur 25 cm ²	NF ISO 18593	5j
178	Micro-organismes à 30°C sur 25 cm ²	NF ISO 18593	3j

*Analyses sous accréditation COFRAC

Analyses Physico-Chimiques Alimentaires

Codes analyses	Désignation de l'analyse	Méthode/Norme	Délais
Beurre			
6004*	Acidité de la matière grasse en %* d'acidité oléique	ISO 1740	3j
511	Activité de la phosphatase en mU/l	Méthode interne	1j
6007*	Indice de dispersion de l'eau*	NF ISO 7586	3j
5008	Matière grasse	NF EN ISO 17189	3j
6006*	pH de la phase aqueuse*	ISO 7238	3j
6001*	Teneur en eau en %*	CHIMIE-BEURRE-MO-004	3j
6003* (6001+6002)	Teneur en matière grasse en %* <i>(Calcul : Teneur en eau en %* + Teneur en matière sèche non grasse en %*)</i>	NF EN ISO 3727-3	3j
6002*	Teneur en matière sèche non grasse en %*	CHIMIE-BEURRE-MO-005	3j
6005*	Teneur en sel en %*	ISO 1738	3j
Lait – Crème			
221	Acidité en degré dornic	Méthode interne	1j
228	Acidité libre en ml	ISO 5547	1j
227	Acidité oléique en %	Méthode interne BDI	1j
222	Acidité titrable en g d'acide lactique /l	NF V04-206	1j
232	Acidité titrable en ml	Méthode interne	1j
511 – 6511*	Activité de la phosphatase en mU/l (*) (<i>Crème</i>)	Méthode interne	1j
852	Aflatoxines M1	Méthode Elisa	1j
107	Antibiotiques (<i>Inhibiteurs du lait</i>) – Analyse sous-traitée	Méthode interne	1j
309 (g/L) 310 (g/kg)	Azote non protéique exprimé en protéine en g/L - en g/kg	NF EN ISO 8968-4	2j
312 (g/L) 313 (g/kg)	Azote protéique exprimé en protéines en g/L – en g/kg - (<i>Calcul</i>)	NF EN ISO 8968-5	2j
321	Azote total exprimé en protéines en %	CHIMIE-AZOTE-MO-001	1j
302 (g/L) 303 (g/kg)	Azote total exprimé en protéines en g/L - en g/kg	CHIMIE-AZOTE-MO-001	2j
965	Cellule somatiques /ml – Analyse sous-traitée	Méthode fluoro-opto élec.	1j
353	Chlorures en g/kg	Méthode interne	2j
352	Chlorures en g/l	NF ISO 15923-1	2j
224	Détermination du pH	CHIMIE-DIV-MO-003	1j
105	Germes butyriques par litre – Analyse sous-traitée	Méthode interne	7j
959	Immunoglobulines en g/L – Analyse sous-traitée	IDR – D'après D. Levieux, 1991	1 mois
423	Lactose en g/kg	ISO 5765-2	1j
957	Lipolyse en méq/100g MG – Analyse sous-traitée	Méthode interne Infrarouge	1j
269 (g/L) 270 (g/kg)	Matière grasse en g/L - en g/kg – Extraction	NF EN ISO 1211	1j
262	Matière grasse totales en g/L – Méthode Gerber	NF ISO 19662	1j
205 (g/L) 206 (g/kg)	Matière sèche en g/L - en g/kg	CHIMIE-MS-MO-002	1j
306 (g/L) 307 (g/kg)	Matières azotées solubles en g/L - en g/kg	ISO 17997-1	2j
268	Matières grasses en % – Méthode Röse-Gottlieb	NF EN ISO 2450 pour les crèmes	1j
951	Matières grasses en g/L – Analyse sous-traitée	Méthode interne Infrarouge	1j
276	Matières grasses libres en %	NF V04-403	4j
953	Matières protéiques en g/L – Analyse sous-traitée	Méthode interne Infrarouge	1j
955	Matières protéiques en g/L (<i>Noir Amido</i>) – Analyse sous-traitée	NF V04-216	1j
958	Point de congélation – Analyse sous-traitée	ISO 5764	1j
539	Recherche de lait de chèvre en %	Méthode ELISA	5j
530	Recherche de lait de vache en %	Méthode ELISA	5j
526	Recherche de lait de vache en % - (<i>Lait cru</i>)	ID Ring COW TEST	1j
4265*	Teneur en matière grasse en %* – Méthode Roëder	NF ISO 19660	1j
263 (g/100g) 4262* (g/100mL)	Teneur en matière grasse en g pour 100g - en g pour 100 ml* – Méthode Gerber	NF ISO 19662	1j

*Analyses sous accréditation COFRAC

4000*	Teneur en matière sèche en %*	NF ISO 6731	1j
345	Urée en mg/L – Analyse sous-traitée	Méthode enzymatique	3j
Fromage - Yaourt			
231	Acidité oléique g/100g	Méthode interne au BDI	2j
513	Activité de la phosphatase en mU/g	Méthode interne	2j
6513*	Activité de la phosphatase en mU/g*	NF EN ISO 11816-2	2j
308	Azote non protéique exprimé en protéines en %	CHIMIE-AZOTE-MO-002	3j
311	Azote protéique exprimé en protéines en %	NF EN ISO 8968-5 - Détermination indirecte par calcul	3j
321	Azote total exprimé en protéines en %	CHIMIE-AZOTE-MO-001	2j
401	Calcium sur E.S.D. en %	Calcul	5j
351	Chlorures exprimés en NaCl en % (<i>Fromages et fromages fondus</i>)	NF EN ISO 5943 (Chloruremètre)	2j
225 – 4225*	Détermination du pH (*)	CHIMIE-DIV-MO-003	2j
203	Humidité du produit dégraissé	Calcul	2j
436	Lactose en %	ISO 5765-2	4j
208	Matière sèche totale en g/pièce (<i>Calcul</i>)	CHIMIE-MS-MO-001	2j
305	Matières azotées solubles en %	ISO 17997-1	3j
273	Matières grasses en % sur sec	Calcul	2j
207	Poids en g	Pesée	2j
4271*	Teneur en matière grasse (<i>Extraction éthéro-chlorhydrique</i>) en %*	CHIMIE-MG-MO-001	2j
4267*	Teneur en matière grasse en %* – Méthode Van-Gulik	NF V04-287	1j
4204*	Teneur en matière sèche en %*	CHIMIE-MS-MO-001	2j
Lait Sec - Caséines			
223	Acidité en % acide lactique	NF EN ISO 8069	2j
232	Acidité titrable en ml	Méthode interne	2j
301	Azote total exprimé en protéines en %	NF EN ISO 8968-3	2j
316	Caséines en %	ISO 17997	2j
317 (g/L) 318 (g/kg)	Caséines en g/l - en g/kg	ISO 17997	2j
934	Détermination du pH de Caséines	NF ISO 5546	2j
201	Humidité en %	Méthode interne	2j
249	Impuretés	ADPI	2j
247	Indice d'insolubilité dans le borax	Méthode interne	3j
241	Indice d'insolubilité en ml à 24°C	NF ISO 8156	2j
261	Matières grasses totales en % – Méthode Teichert	Méthode de Teichert	2j
250	Particules colorées ou brûlées	ISO 5739	2j
Divers			
223	Acidité en % acide lactique	NF EN ISO 8069	2j
221	Acidité en degré dornic	Méthode interne	1j
222	Acidité titrable en g d'acide lactique /l	NF V04-206	1j
852	Aflatoxine (<i>Mycotoxine</i>) M1 en µg/kg	Méthode Elisa	2j
430	Amidon en % - Méthode enzymatique	NF EN ISO 15914	5j
344 (mg/L) 343 (mg/kg) 342 (ppm)	Ammoniac en mg/l - en mg/kg - en ppm	Méthode enzymatique	2j
503	Antiseptiques	Méthode interne	1j
374 (g/L) 375 (g/kg) 373 (%)	Calcium en g/l - en g/kg – en %	NF ISO 8070	5j
371 (g/L) 372 (g/kg)	Cendres en g/l - en g/kg	FIL 27	2j
388	Cuivre (<i>Cu</i>) en ppm	Miner. Douce puis analyse par ICP/MS	5j
387 (mg/L) 386 (mg/100g)	Fer en mg/l - en mg/100 g	Spectro Atomique Absorption	5j
437	Galactose en % - Méthode enzymatique	ISO 5765-2	4j
552	Indice de peroxyde en méq O₂/kg	Méthode interne	5j
551	Indice d'iode	NF EN ISO 3961	5j
394 (mg/L)	Magnésium en mg/l - en mg/kg - en %	NF ISO 8070	5j

*Analyses sous accréditation COFRAC

395 (mg/kg) 396 (%)			
484	Manganèse en mg/litre	Spectro Atomique Absorption	5j
903	Masse volumique en g/ml	NF V 04-204	1j
935 (g/L) 933 (g/kg)	Matière sèche de lactosérum concentré en g/l - en g/kg (Sérum concentré)	NF V04-295	1j
932 (g/L) 931 (g/kg)	Matière sèche de lactosérum en g/l - en g/kg (Sérum)	NF V04-294	1j
210	Matière sèche dégraissée en g/l	RBP 31/02-04/11 - PREMI TEST	2 j
370	Matières minérales en %	Méthode interne	2j
385	Neutralisants (Potassium / Sodium)	Méthode interne	5j
901	Nitrates (NO_3) en ppm	Méthode Interne (colorimétrie)	4j
902	Nitrites (NO_2) en ppm	Méthode Interne (colorimétrie)	4j
512	Péroxydase	Réaction de Dupouy	2j
398 (g/L) 399 (g/kg) 397 (%)	Phosphore en g/l - en g/kg - en %	Méthode interne	5j
392	Plomb en mg/kg - Analyse sous-traitée	Miner. Douce puis analyse par ICP/MS	10j
534	Point de fusion en °C - Analyse sous-traitée	Méthode interne	10j
381	Potassium (K) en %	Méthode interne	5j
382 (g/L) 383 (g/kg)	Potassium en g/l - en g/kg	NF ISO 8070	5j
378	Sodium (Na) en % (Produits laitiers)	NF ISO 8070	5j
379 (g/L) 380 (g/kg)	Sodium en g/l - en g/kg	NF ISO 8070	5j
248	Solubilité dans l'eau	Méthode interne	2j
242	Solubilité pondérale en %	Méthode ITSV	2j
435	Sucres totaux en %	Méthode CTSCCV	5j
233	Teneur en acide lactique et lactates en mg/100g	NF EN ISO 8069	5j
908	Test de Ramsdell	Méthode interne	3j
391	Zinc en µg/l	Spectro Atomique Absorption	5j
Recherche Allergènes :			
730	Amande	Test immunochromatographique	1 à 2j
737	Arachide	Test immunochromatographique	1 à 2j
597	Caséine (Lait)	Test immunochromatographique	1 à 2j
599	Céleri	Test immunochromatographique	1 à 2j
828	Crevette (Crustacé)	Test immunochromatographique	1 à 2j
578	Gluten	Test immunochromatographique	1 à 2j
729	Moutarde	Test immunochromatographique	1 à 2j
596	Noisette	Test immunochromatographique	1 à 2j
738	Noix de cajou	Test immunochromatographique	1 à 2j
736	Poisson	Test immunochromatographique	1 à 2j
591	Protéines de l'Œuf	Test immunochromatographique	1 à 2j
590	Soja	Test immunochromatographique	1 à 2j
728	Viande de Porc (Sang et graisse)	Test immunochromatographique	1 à 2j

Plats Cuisinés – Produits Carnés – Produits de la Mer

NB : Pour les méthodes internes, consulter le laboratoire concernant le domaine d'application et l'étendue de la validation

346	A.B.V.T. (Azote basique volatil total) en mg/100g	Méthode : Distillation - Selon saisine AFSSA 2007-SA-0174	1j
573	Activité de l'eau (AW)	NF ISO 21807	2j
430	Amidon en %	Méthode enzymatique	5j
279	Cholestérol en mg/100g	Méthode enzymatique	5j
288	Collagènes en g/100g	NF V04-415	5j
471	Fibres totales en %	AOAC 985-29	5j
572	Histamine en mg/kg	Méthode immuno-enzymatique	2j
203	Humidité du produit dégraissé	Calcul	3j
236	Humidité du produit dégraissé et désamidonné	Calcul	5j

*Analyses sous accréditation COFRAC

3201*	Humidité en %* du produit brut	CHIMIE-PC-MO-002	3j
3202*	Humidité en %* du produit brut	NF V04-401	3j
541	Lipides rapportés à l'HPD de 77 %	Calcul	3j
901	Nitrates (<i>NO₃</i>) en ppm	Méthode Interne (colorimétrie)	4j
902	Nitrites (<i>NO₂</i>) en ppm	Méthode Interne (colorimétrie)	4j
289	Profil acides gras	Méthode interne par chromatographie	5j
291	Rapport Collagène / protéines en %	Calcul	5j
213	Rapport humidité / protéines	Calcul	4j
378	Sodium (<i>Na</i>) en %	Méthode interne	5j
542	Sucres solubles totaux rapportés à l'HPD de 77 %	Calcul	5j
3370*	Teneur en cendres en %* du produit brut	CHIMIE-PC-MO-004	2j
3443*	Teneur en glucides totaux en %*	Calcul par différence	5j
3281*	Teneur en lipides totaux en %* du produit brut	CHIMIE-PC-MO-008	4j
3360*	Teneur en protéines en %* du produit brut	CHIMIE-PC-MO-005	4j
3912*	Valeur énergétique en KJ* pour 100 g,	Calcul	5j
3916*	Valeur nutritionnelle en kcal* pour 100 g	Calcul	5j
	Valeurs nutritionnelles Groupe I : (Humidité en %* du produit brut, Teneur en lipides totaux en %* du produit brut, Teneur en protéines en %* du produit brut, Teneur en cendres en %* du produit brut, Teneur en glucides totaux en %* , Valeur énergétique en KJ* pour 100 g., Valeur nutritionnelle en kcal* pour 100 g).	Calcul selon règlement (UE) n°1169/2011	5j
	Valeurs nutritionnelles Groupe II : (Acides gras saturés en % , Sodium (<i>Na</i>) en % , Sucres totaux en % , Glucides en % , Valeur énergétique en KJ pour 100 g. , Valeur nutritionnelle en kcal pour 100 g. , Humidité en %* du produit brut, Teneur en lipides totaux en %* du produit brut, Teneur en protéines en %* du produit brut, Teneur en cendres en %* du produit brut)	Calcul selon règlement (UE) n°1169/2011	10j
	Valeurs nutritionnelles Groupe II (fibres) : (Acides gras saturés en % , Sodium (<i>Na</i>) en % , Sucres totaux en % , Glucides en % , Fibres totales en % , Valeur énergétique en KJ pour 100 g. , Valeur nutritionnelle en kcal pour 100 g. , Humidité en %* du produit brut, Teneur en lipides totaux en %* du produit brut, Teneur en protéines en %* du produit brut, Teneur en cendres en %* du produit brut)	Calcul selon règlement (UE) n°1169/2011	10 j

*Analyses sous accréditation COFRAC

Analyses Qualité des Eaux

Codes analyses	Désignation de l'analyse	Méthode/Norme	Délais
Analyses Microbiologiques			
7651*	Bactéries coliformes à 36°C en UFC/100 ml (*) (Eaux douces et établissements de santé)	NF ISO 9308-1 : 09/2000	2j à 3j
7652*	Bactéries coliformes à 36°C en UFC/100 ml (*) (Eaux douces et établissements de santé)	ISO 9308-1 : 2014	1j à 2j
651	Bactéries coliformes à 36°C en UFC/100 ml (Eaux douces et établissements de santé)	BKR 23/08-06/12	1j
653	Coliformes thermotolérants à 44°C en UFC/100 ml (Eaux douces et établissements de santé)	Méthode interne	1j
716	Entérobactéries à 30°C en UFC/100 ml (Tous types d'eaux)	Méthode interne	1j
665	Entérocoques intestinaux à 36°C en UFC/100 ml (Eaux douces et établissements de santé)	NF EN ISO 7899-2	2j
7655*	Escherichia coli à 36°C en UFC/100 ml (*) (Eaux douces et établissements de santé)	NF ISO 9308-1 : 09/2000	2j à 4j
7656*	Escherichia coli à 36°C en UFC/100 ml (*) (Eaux douces et établissements de santé)	ISO 9308-1 : 2014	1j
655	Escherichia coli à 36°C en UFC/100 ml (Eaux douces et établissements de santé)	BKR 23/08-06/12	1j
657	Escherichia coli à 44°C en UFC/100ml (Eaux de mer)	Méthode interne	1j
1014	Legionella à 36°C recherche en UFC dans 1 litre (Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes et eaux de tours aéroréfrigérantes)	NF T90-431	8j à 11j
7001*	Legionella à 36°C recherche en UFC dans 1 litre* (Eaux de réseaux sanitaires froides et chaudes et eaux de tours aéroréfrigérantes)	NF T90-431 Prélèvement effectué selon FD T90-522	8j à 11j
696	Levures et moisissures à 25°C en UFC/100 ml (Tous types d'eaux)	Méthode interne	5j
662/7662*	Micro-organismes revivifiables à 22°C en UFC/ml (*) (Eaux douces et établissements de santé)	NF EN ISO 6222	3j
661/7661*	Micro-organismes revivifiables à 36°C en UFC/ml (*) (Eaux douces et établissements de santé)	NF EN ISO 6222	2j
675/7675*	Pseudomonas aeruginosa à 36°C en UFC/100 ml (*) (Eaux douces et établissements de santé)	NF EN ISO 16266	2j
676	Pseudomonas spp à 30°C en UFC/100 ml (Eaux douces et établissements de santé)	Méthode interne	2j
685	Salmonelles - recherche / 1 litre (Tous types d'eaux)	NF EN ISO 19250	4j
672/7672*	Spores anaérobies sulfito-réducteurs à 37°C en UFC/100 ml (*) (Eaux douces)	NF EN 26461-2	2j
668	Staphylocoques à coagulase négative à 36°C en UFC/100 ml (Eaux douces)	Méthode interne	2j
680	Staphylocoques pathogènes à 36°C en UFC/100 ml (Eaux douces)	NF T90-412	2j
Analyses Physico-Chimiques			
618	Alcalinité en ° F	ISO/TS 15923-2	1j
644	Ammonium (NH_4^+) en mg/l	NF ISO 15923-1	1j
922	Aspect	ISO 7887-Section 2	1j
605	Azote ammoniacal ($N-NH_3$) en mg/l	NF ISO 15923-1 et calcul	1j
645	Azote global (N) en mg/l	Calcul	5j
604	Azote total Kjeldahl (N) en mg/l	NF EN 25663	5j
629	C.O.T. en mg/l	NF EN 1484	5j
640	Cadmium en $\mu\text{g}/\text{l}$,	NF EN ISO 17294-2	1 à 2 j
622	Calcium en mg/litre,	Spectro Atomique Absorption	1 à 2 j
615	Chlore libre en mg/l	Méthode interne	1j
642	Chlore total en mg/l	Méthode interne	1j
614	Chlorures en mg/l	NF ISO 15923-1	1j
628	Conductivité en $\mu\text{s}/\text{cm}$ à 25°C	CHIMIE-EAUX-MO-001	1j
389	Cuivre en mg/l,	Spectro Atomique Absorption	5j
647	D.B.O.5 AD2 en mg d'oxygène/l	NF EN 1899-1	5j
601	D.B.O.5 en mg d'oxygène/l	NF EN 1899-1	5j
648	D.C.O. AD2 en mg oxygène/l	ISO 15705	1j
602	D.C.O. en mg oxygène/l	ISO 15705	1j
678	Détermination du pH à 20°C	CHIMIE-EAUX-MO-001	1j

*Analyses sous accréditation COFRAC

613	Dureté en ° F	ISO/TS 15923-2	1j
623	Fer dissous en mg/l	CHIMIE-EAUX-MO-001	1j
646	M.E.S. en mg/l	NF EN 872 - Millipore, Type AP40	1j
603	M.E.S. en mg/l (<i>Boues</i>)	NF T 90-105-2	1j
394	Magnésium en mg/l,	NF ISO 8070	1 à 2 j
484	Manganèse en mg/litre	Spectro Atomique Absorption	5j
938	Matière grasse extractible peu volatile en mg/l	ISO 11349	3j
609 / 635	Nitrates en mg/l	NF ISO 15923-1	5j
610 / 636	Nitrites en mg/l	NF ISO 15923-1	5j
607	Orthophosphate en mg/l	Méthode interne	5j
612	Oxydabilité au KmNO4 (<i>Matières organiques</i>) en mg/l	ISO 8467	5j
649	Phosphore (<i>P</i>) en mg/l	NF EN ISO 6878	5j
606	Phosphore dissous (<i>P</i>) en mg/l	Méthode interne	5j
393	Plomb en µg/l, <i>Analyse sous-traitée</i>	NF EN ISO 17294-2	8 à 12j
621	Potassium en mg/l,	Spectro Atomique Absorption	5j
620	Sodium en mg/l,	Spectro Atomique Absorption	5j
624	Sulfates en mg/l	Microméthode	5j
617	T.A. en méq/l	Microméthode	5j
625	Turbidité en NFU	Microméthode	5j
391	Zinc en µg/l,	Spectro Atomique Absorption	5j
Groupe Analytique			
	Analyse Bilan Global		5j
	Analyse D1 Chimie		5j
	Analyse D1 Microbiologique		3j
	Analyse D1 Chimie + Microbiologique		5j

Ce catalogue n'est pas exhaustif, aussi n'hésitez pas à nous consulter pour vos besoins analytiques non référencés ci-dessus.