

Suivant devis N°

VOS COORDONNEES pour résultats (et facture si ≠)

Tel :
Fax :
@:

REFERENCE ECHANTILLON
(joindre une liste en cas de plusieurs échantillons)

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> BLE TENDRE | <input type="checkbox"/> FARINE |
| <input type="checkbox"/> BLE DUR | <input type="checkbox"/> OLEAGINEUX |
| <input type="checkbox"/> ORGE | <input type="checkbox"/> PROTEAGINEUX |
| <input type="checkbox"/> MAÏS | <input type="checkbox"/> AUTRE |

- CONDITIONNEMENT
- | | |
|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> FLACON | <input type="checkbox"/> SAC PAPIER |
| <input type="checkbox"/> SAC PLASTIQUE | <input type="checkbox"/> AUTRE |

partie réservée au laboratoire

N°LABO:

NOS ANALYSES

- | PHYSICO-CHIMIQUES | | | |
|--|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Impuretés / Calibrage | <input type="checkbox"/> Dureté | <input type="checkbox"/> Temps de Chute Hagberg | <input type="checkbox"/> Teneur en Protéines <input type="checkbox"/> Teneur en protéines IR |
| <input type="checkbox"/> Poids Spécifique | <input type="checkbox"/> Germination | <input type="checkbox"/> Teneur en eau <input type="checkbox"/> Teneur en eau IR | <input type="checkbox"/> Promatest |
| <input type="checkbox"/> Poids de Mille Grains | <input type="checkbox"/> Granulométrie | <input type="checkbox"/> Amidons Endommagés | <input type="checkbox"/> Teneur en Huile |
| <input type="checkbox"/> Couleur Semoule | <input type="checkbox"/> Zélény | <input type="checkbox"/> Teneur en Cendres | <input type="checkbox"/> Acidité |
| TECNOLOGIQUES | | SANITAIRES | |
| <input type="checkbox"/> Alvéogramme | <input type="checkbox"/> Panification BIPEA | <input type="checkbox"/> Filth Test | <input type="checkbox"/> Pesticides 3 familles |
| <input type="checkbox"/> Test Européen | <input type="checkbox"/> Panification TRADITION | <input type="checkbox"/> OGM | <input type="checkbox"/> Pesticides de stockage |
| <input type="checkbox"/> Farinogramme | <input type="checkbox"/> Panification autre diagramme | <input type="checkbox"/> Mycotoxines | <input type="checkbox"/> Pesticides spécifiques |
| <input type="checkbox"/> Gluten Humide + Index | <input type="checkbox"/> Photo numérique des pains | <input type="checkbox"/> ELISA | détail : |
| <input type="checkbox"/> Gluten Humide + Index + Sec | | <input type="checkbox"/> HPLC | |
| | | <input type="checkbox"/> DON | |
| | | <input type="checkbox"/> ZEA | |
| | | <input type="checkbox"/> OCHRA A | <input type="checkbox"/> Plomb |
| | | <input type="checkbox"/> FUMO | <input type="checkbox"/> Cadmium |
| | | <input type="checkbox"/> AFLA T | <input type="checkbox"/> Métaux |
| | | <input type="checkbox"/> T2/HT2 (HPLC) | <input type="checkbox"/> Lourds |
| | | <input type="checkbox"/> Microbiologie | <input type="checkbox"/> Mercure |
| | | <input type="checkbox"/> 6 GERMES | <input type="checkbox"/> Arsenic |
| | | <input type="checkbox"/> 8 GERMES | <input type="checkbox"/> Autre |

NOS MENUS (composition des menus au verso)

- | BLE TENDRE <input type="checkbox"/> IR <input type="checkbox"/> NF | | | FARINE <input type="checkbox"/> IR <input type="checkbox"/> NF | | |
|--|--|--------------------------------|--|--|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> BLE MEUNIER | <input type="checkbox"/> BLE AGRI | <input type="checkbox"/> BLE 2 | <input type="checkbox"/> FARINE 1 | <input type="checkbox"/> FARINE 3 | |
| <input type="checkbox"/> BLE MEUNIER 2 | <input type="checkbox"/> BLE 1 | <input type="checkbox"/> BLE 3 | <input type="checkbox"/> FARINE 2 | <input type="checkbox"/> FARINE 4 | |
| <input type="checkbox"/> BLE CONVENTION QUALITE | | | <input type="checkbox"/> FARINE BRIOCHE | <input type="checkbox"/> FARINE CONTRÔLE | |
| BLE DUR <input type="checkbox"/> IR <input type="checkbox"/> NF | | | OLEAGINEUX | | |
| <input type="checkbox"/> SEMOULERIE | <input type="checkbox"/> EXPORT | | <input type="checkbox"/> OLEO 1 | <input type="checkbox"/> OLEO 2 | <input type="checkbox"/> OLEO 3 |
| <input type="checkbox"/> SEMOULERIE PLUS | <input type="checkbox"/> SELECTIONNEUR | | <input type="checkbox"/> OLEO 4 | <input type="checkbox"/> OLEO 5 | |

| BLE TENDRE | | | |
|------------|---|----------------|---|
| NOM | COMPOSITION | NOM | COMPOSITION |
| BLE AGRI | Protéines, Hagberg, PS | BLE MEUNIER | Protéines, Hagberg, Alvéogramme |
| BLE 1 | Protéines, Hagberg, Zélény | BLE MEUNIER 2 | Protéines, Hagberg, Alvéogramme, Panification |
| BLE 2 | Protéines, Hagberg, Zélény, Alvéogramme | BLE CONVENTION | Poids Spécifique, Protéines, |
| BLE 3 | Protéines, Hagberg, Zélény, Alvéogramme, Panification | QUALITE | Hagberg, Alvéogramme |

| FARINE | | | |
|----------|---|-----------------|---|
| NOM | COMPOSITION | NOM | COMPOSITION |
| FARINE 1 | Protéines, Cendres, Amidons Endommagés | FARINE 4 | Protéines, Cendres, Amidons Endommagés, Alvéogramme |
| FARINE 2 | Protéines, cendres, Alvéogramme | FARINE BRIOCHE | Protéines, Cendres, Amidons Endommagés, Alvéogramme, Farinogramme |
| FARINE 3 | Protéines, Cendres, Amidons Endommagés, Alvéogramme | FARINE CONTRÔLE | Cendres, Amidons Endommagés, Filth Test |

| OLEAGINEUX | |
|------------|---|
| NOM | COMPOSITION |
| OLEO 1 | Teneur en eau, impuretés, Huile |
| OLEO 2 | Teneur en eau, impuretés, Huile, Acidité |
| OLEO 3 | Teneur en eau, impuretés, Huile (RMN) |
| OLEO 4 | Huile (RMN), Acide gras (4) |
| OLEO 5 | Teneur en eau, impuretés, Huile (RMN), acide gras (4) |

| BLE DUR | |
|-----------------|--|
| NOM | COMPOSITION |
| SEMOULERIE | Protéines, Hagberg, Impuretés |
| EXPORT | Protéines, Hagberg, Impuretés, PS |
| SEMOULERIE PLUS | Protéines, Hagberg, Impuretés, DON |
| SELECTIONNEUR | Protéines, SDS, Impuretés, Couleur Semoule |

| MICROBIOLOGIE 6 GERMES |
|--|
| Micro-organismes aérobies à 30°C / g |
| Coliformes Thermotolérants / g |
| Escherichia coli / g |
| Levures et Moisissures / g |
| Bactéries sulfito-réductrices à 46°C / g |
| Salmonelle / 25 g |

| MICROBIOLOGIE 8 GERMES |
|--|
| Micro-organismes aérobies à 30 °C / g |
| Coliformes Thermotolérants / g |
| Escherichia coli / g |
| Levures et Moisissures / g |
| Bactéries sulfito-réductrices à 46°C / g |
| Salmonelle / 25 g |
| Staphylocoque à coagulase positive / g |
| Bacillus cereus / g |