



ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

### Olcéa ROUEN

Presqu'île Elie, 76100 Rouen Tel: +33 (0)2 35 72 54 40 laboratoire.rouen@labo-olcea.fr

### Olcéa CHARTRES:

3, Avenue Victor Hugo, 28000 Chartres

Tel: +33 (0)2 37 31 00 59 Fax: 02 37 31 49 46

labo@labo-olcea.fr



laboratoire olcéa

www.labo-olcea.fr

# CATALOGUE 2019-2020 PRESTATIONS

www.labo-olcea.fr





- Création du laboratoire CGAC en 1976 à Gallardon, issu de La Gallardonnaise.
- Oréation du laboratoire de Sénalia en 1970.

Nos deux laboratoires historiques qui ont toujours misé sur leurs trois forces majeures pour se développer : **réactivité, fiabilité et performance**, ont décidé d'unir leurs forces en une entité juridique : **le laboratoire Olcéa.** 



UN CATALOGUE D'ANALYSES
COMPLET POUR COUVRIR TOUS
VOS BESOINS

UNE ÉQUIPE D'EXPERTS QUI ASSURE LA FIABILITÉ DES RÉSULTATS

UN INTERLOCUTEUR RÉFÉRENT PAR SITE QUI RÉPOND À VOS DEMANDES 98%
DE CLIENTS SATISFAITS

+ DE 300
CLIENTS NOUS FONT
CONFIANCE

**Le laboratoire Olcéa** devient une référence nationale dans le domaine des analyses céréalières, oléagineuses, sanitaires, ainsi que de panification.

Fort de la complémentarité de ses deux sites de Chartres et Rouen, le laboratoire entend poursuivre son développement avec de nouveaux services que vous allez découvrir dans ce catalogue.







### Notre mission vous aider à atteindre vos objectifs :

- Respecter le cahier des charges de vos clients,
- Etre en conformité avec la législation,
- Estimer la qualité de la nouvelle récolte afin de la valoriser,
- Maîtriser et améliorer la productivité de votre fabrication,
- Améliorer la qualité de votre produit final (ex. nouvelles recettes, ...)
- Créer rapidement de nouvelles variétés

Jérôme NAIL - Directeur





# **POURQUOI NOUS CHOISIR?**

## **ACCRÉDITATION ET AGRÉMENTS**



Le laboratoire de Chartres est accrédité COFRAC depuis 5 ans sous le numéro 1-5660 et selon le programme LAB GTA 25/119 (analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale) portée disponible sur www.cofrac.fr.

Les deux sites sont agréés par le Syndicat de Paris (Addenda N° I, II, III, IV, V, VI, VII, VIÍ bis, IX)



de toutes céréales

Pour la vente | Pour la vente de Blés tendres | de Blé durs de Meunerie

Pour la vente

Pour la vente d'orges de

brasserie

Addenda N°I | Addenda N°II | Addenda N°II | Addenda N°IV | Addenda N°V | Addenda N°VI Pour la vente Pour la vente de araines

de colza et

Addenda N°VII Pour la oléagineuses

et N°VII BIS vente de protéagineux (Pois feves et

Addenda N°IX Pour la vente

de graines de Soja Crues

### Ainsi que par le GAFTA pour le site de Chartres











### **RÉACTIVITÉ**

**ADAPTATION AU DÉLAI** D'ANALYSE DEMANDÉ

### SIMPLICITÉ

- -BON DE COMMANDE DISPONIBLE **SUR NOTRE SITE INTERNET**
- BON DE TRANSPORT SUR DEMANDE
- OFFRE COMPLÈTE D'ANALYSES **POUR FACILITER VOTRE LOGISTIQUE** D'ENVOI D'ÉCHANTILLONS

**CONSULTATION DES RÉSULTATS ONLINE** (EN 2020)

### **ILS NOUS FONT CONFIANCE:**













### **SURFACE TOTALE DES LABORATOIRES**

600 M<sup>2</sup> À CHARTRES ET 450 M<sup>2</sup> À ROUEN

### **NOTRE MATÉRIEL**

- UNE BOULANGERIE D'ESSAI RÉCENTE
- 3 ALVÉOGRAPHES
- 2 EXTRACTEURS D'HUILE
- 1 ANALYSEUR DE PROTÉINE EN MÉTHODE DUMAS
- 2 CHROMATOGRAPHES PHASE GAZ (CPG)
- 1 APPAREIL À RÉSONANCE MAGNÉTIQUE NUCLÉAIRE (RMN)
- 1 APPAREIL EYE FOSS
- 1 CHROMAMETRE

ET TOUT LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE AUX ANALYSES TECHNOLOGIQUES DES CÉRÉALES ET OLÉAGINEUX

### ÉVÉNEMENTS

- JOURNÉE SUR LA QUALITÉ DES BLÉS DE L'ANNÉE LE 16/09/2019 - RETROUVEZ-NOUS LES 16 ET 17 OCTOBRE 2019 AUX JOURNÉES TECHNIQUES DE L'INDUSTRIE DES CÉRÉALES À LILLE

# COMMENT PASSER UNE COMMANDE?



ETAPE 1:

### **UN BON DE COMMANDE** est

disponible sur notre site internet : www.labo-olcea.fr



ETAPE 2:

Cliquer sur l'onglet **«CONTACT»** puis sur le **«BON DE COMMANDE À TÉLÉCHARGER»** 



ETAPE 3:

IMPRIMER et COMPLÉTER le document PDF.



ETAPE 4:

**ENVOYER LES ÉCHANTILLONS** au laboratoire en respectant **LES QUANTITÉS NÉCESSAIRES** indiquées sur le catalogue.





# SUR

# OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES





DESS Ingénierie des laboratoires





Contrôle qualité des aliments

**Vincent JEUFFROY** Responsable de laboratoire. depuis 20 ans au Laboratoire de Chartres



Mélanie LECOMTE

8 ans au Laboratoire

Brevet de technicien **ENSMIC** (industrie des céréales)

**Christophe LANDEMAINE** Responsable qualité depuis 10 ans au Laboratoire de Chartres



BTS ENSMIC (industrie des céréales). Licence management de la qualité, auditeur expert en technique

NOS **TECHNICIENNES** ET TECHNICIEN DE LABORATOIRE

**UNE ÉQUIPE** 

**D'EXPERTS** 

Blandine TEBALDI 30 ans au Laboratoire de Rouen



Brevet de technicien **ENSMIC** (industrie des céréales)





Bac biochimie et microbiologie



Eloise DUPARC

10 ans au Laboratoire

Anabiotec



Licence



professionnelle . Valorisation des Ressources Végétales

**Pauline GATEAU** 7 ans au Laboratoire de Chartres



NOS

D'ESSAI

**BOULANGERS** 

Licence professionnelle . Valorisation des Ressources Végétales

**Anaïs DECURE** 5 ans au Laboratoire de Rouen



DUT Génie biologique, option industrie aaroalimentaire et biochimie

Nathalie DUTERTRE 30 années d'expérience en analyses céréalières



BAC technologique Sciences Médico-Sociales

Ziyi ZHAO 9 ans au Laboratoire de Chartres



BTS Agricole Sciences et Technologie des Aliments

**Maxime RAGEAU** 4 ans au Laboratoire de Chartres



BTS Chimie, Licence Professionnelle Industrie Chimiques et Pharmaceutiques

**Pascal GAUJARD** 

30 ans au Laboratoire de Chartres



CAP Boulangerie et titulaire de la mention complémentaire.

Sylvain PINEAU 10 ans au Laboratoire de Chartres



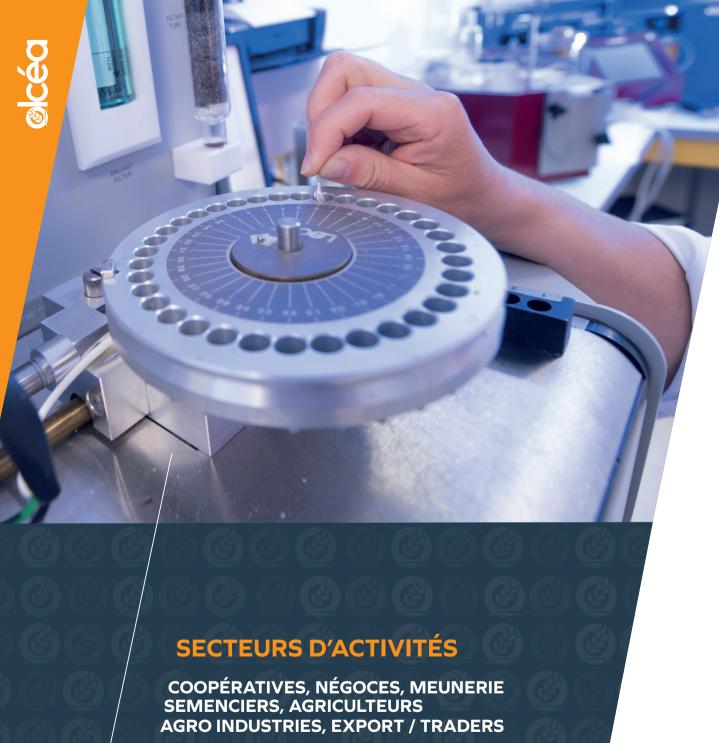
CAP Boulangerie et titulaire de la mention complémentaire.

**NOTRE ASSISTANT** COMMERCIAL

**Dylan GRIGNON** depuis 1 an au Laboratoire de Chartres



BTS négociation et relation client



# **SOMMAIRE**

### **BLÉ TENDRE**

Analyses physico /
chimiques et technologiques 10
Analyses sanitaires 12
Menu en méthode infrarouge 14
Menu en méthode de référence 15

### **BLÉ DUR**

Analyses physico /
chimiques et technologiques 16
Analyses sanitaires 28
Menu en méthode infrarouge 20
Menu en méthode de référence 20

### **SEMOULE**

Analyses physico / chimiques et technologiques 21 Analyses sanitaires 21

### **ORGE**

Analyses physico /
chimiques et technologiques
Menu
Analyses sanitaires

22
23

### **MAÏS**

Analyses physico / chimiques et technologiques 24 Analyses sanitaires 24

### **FARINE**

Analyses physico /
chimiques et technologiques 26
Analyses sanitaires 28
Menu en méthode infrarouge 30
Menu en méthode de référence 30

### **OLÉAGINEUX**

Analyses physico /
chimiques et technologiques 31
Analyses sanitaires 32
Menu 33

### **SARRASIN**

Analyses physico /
chimiques et technologiques 34
Analyses sanitaires 34
Menu 35

### **PROTÉAGINEUX**

Analyses physico / chimiques et technologiques 35 Analyses sanitaires 36

### **LES FORMATIONS**

Qualité des céréales 38 Détermination du pourcentage d'impuretés dans les céréales 39 Panification d'essai 39



# **ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR BLÉ TENDRE**

		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Alvéographe Chopin © N	NF EN ISO 27971	X	X
Alvéographe Chopin M	Méthode interne issue de NF EN ISO 27971	X	X
Farinographe Brabender N	NF EN ISO 5530-1	×	X
Amylogramme N	NF EN ISO 7973		X
Essai de panification © N	NF V 03 716	×	
Essai de panification tradition Pr	Profil droit / Profil décalé	×	
Essai de micro panification Ad	Adaptée de la NF V 03 716	×	
Photo numérique du Pain A	Après essai de panification	×	
Mouture d'essai 1000g Br	Brabender Senior	×	X
Test européen de Machinabilité Re	Reglement 742/2010	×	
Zélény © N	NF EN ISO 5529	×	X
Dureté In	nfrarouge	×	
Masse à l'hectolitre (PS) © N	NF EN ISO 7971-3	×	X
Poids de 1000 grains sur brut © N	NF EN ISO 520	×	X
Impuretés © N	NF EN 15587	×	X
Gluten humide + Gluten index © N	NF EN ISO 21415-2	×	X
	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4	X	×
Temps de chute Hagberg © N	NF EN ISO 3093	X	×
Teneur en cendres © N	NF EN ISO 2171	X	X

ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

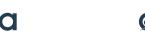
Quantité nécessaire : 1kg Avec panification ou test européen : 4kg Avec farinogramme ou masse à l'hectolitre : 2kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres \* analyse co-traitée

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)	X	X
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	X	
Teneur en proteines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	X	
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520	X	X
Cellulose *	NF V03-040	X	X
Recherche de graines spécifiques (%)	Recherche sur l'ensemble de l'echantillon	×	×
Recherche d'ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587	X	X
Recherche de datura	Méthode interne	×	X
Recherche de graines de semence	Recherche sur l'ensemble de l'echantillon	X	X
Test variété *	Electrophorèse NF V 03 723	X	X
Recherche de variété *	Electrophorèse NF V 03 723	×	X
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange	X	X





12

# **ANALYSES SANITAIRES SUR BLÉ TENDRE**

ANALYSES	MÉTHODE	PRIX € HT	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA		X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA		X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA		X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA		X	×
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA		X	×
Mycotoxines T2 HT2	ELISA		X	×
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	×
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		×	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	×
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	×
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + O rganophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X



Quantité nécessaire : 1kg Avec panification ou test européen : 4kg Avec farinogramme ou masse à l'hectolitre : 2kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres \* analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	×
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC	X	X
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC	X	×
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	×	×
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	X







# MENUS BLÉ TENDRE EN MÉTHODE INFRAROUGE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Blé agri IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + PS	×	X
Menu Blé 1 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg	×	X
Menu Blé 2 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X
Menu Blé 3 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéographe + Panification	X	
Menu Blé meunier IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X
Menu Blé meunier 2 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification	X	
Menu Blé convention qualité IR	PS + Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X



# MENUS BLÉ TENDRE EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Blé agri NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + PS	X	X
Menu Blé 1 NF	Proteines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg	X	X
Menu Blé 2 NF	Proteines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	×
Menu Blé 3 NF	Proteines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme +Panification	Χ	
Menu Blé 4 NF	PS + Teneur en eau + Protéines NF + Temps de chute Hagberg	Х	X
Menu Blé 5 NF	Teneur en eau + Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X
Menu Blé meunier NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X
Menu Blé meunier 2 NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification	X	
Menu Blé convention qualité NF	PS + Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	X	X

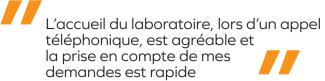




# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR BLÉ DUR

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Impuretés blé dur © /avec mitadinage (Polh)	NF EN 15587 + / BIPEA 204	×	×
Impuretés blé dur /avec mitadinage (Scalpel)	NF EN 15587 + NF EN 15585		X
Impuretés blé dur	EyeFoss	X	
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3	×	×
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520	×	×
Gluten humide + Gluten index ©	NF EN ISO 21415-2	X	×
Gluten humide + Gluten Index + Gluten Sec ©	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4	X	X
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093	×	×
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171	×	×
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)	×	×
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	X	
Teneur en proteines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	×	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	X	
Mesure couleur semoule	CHROMAMETRE	X	



ETS Pelé Agri-conseil

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
SDS	ICC N°151	X	
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520	X	X
Cellulose *	NF V03-040	X	X
Recherche de graines spécifiques (%)	Recherche sur l'ensemble de l'echantillon	X	X
Recherche d'ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587	X	X
Recherche de datura	Méthode interne	×	X
Recherche de graines de semence	Recherche sur l'ensemble de l'echantillon	×	X







# **ANALYSES SANITAIRES SUR BLÉ DUR**

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	X	X
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides* (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X



Quantité nécessaire : 1kg (2kg si masse à l'hectolitre)

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres \* analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	×
Alcaloïdes du datura *	UFLC	×	×
Alcoloïdes de l'ergot *	UFLC	×	×
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	×	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	X







# MENUS BLÉ DUR EN MÉTHODE INFRAROUGE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Semoulerie IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Impuretés	X	×
Menu Export IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + impuretés + PS	X	X
Menu Semoulerie plus IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Impuretés + DON	X	X
Menu Sélectionneur IR	Protéines IR + SDS + Impuretés + Couleur semoule + Teneur en eau	X	

# MENUS BLÉ DUR EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Semoulerie NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés	×	×
Menu Export NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés + PS	×	X
Menu Semoulerie plus NF	Proteines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés + DON	×	X
Menu Sélectionneur NF	Protéines NF + SDS + Impuretés + Couleur semoule	×	

# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR SEMOULE

Quantité nécessaire : 500g

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres \* analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 712 (étuvage)	X	X
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Temps de chute Hagberg	NF EN ISO 3093	X	X
Mesure couleur semoule	Chromamètre	X	

## **ANALYSES SANITAIRES SUR SEMOULE**

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	×
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	X





# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR ORGE

//

Quantité nécessaire : 1kg (2kg si masse à l'hectolitre)

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres \* analyse co-traitée

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Calibrage de l'orge	Addendum	X	X
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3	X	×
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520	X	×
Impuretés	NF EN 15587	X	×
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)	X	×
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	X	
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	X	
Germination - Brasserie	EBC - NF V03 - 745	X	×

### **MENUS ORGE**

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Orge NF	Masse à l'hectolitre + Teneur en eau + Protéines NF + Calibrage V.L.B.	X	×
Menu Orge IR	Masse à l'hectolitre + Teneur en eau IR + Protéines IR + Calibrage V.L.B.	×	×

# ANALYSES SANITAIRES SUR ORGE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	X	×
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	X	Χ
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	X	Χ
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	×
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	×	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	Х
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	×





# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR MAÏS

//

Quantité nécéssaire : 3kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres

\* analyse co-traitée

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 6540	X	X
Teneur en proteines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Poids de 1000 grains sur brut	NF EN ISO 520	X	X
Impuretés	NF EN 16378	X	X
Promatest	NF V 03 741	X	
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520	X	X
Cellulose *	NF V03-040	X	X

# ANALYSES SANITAIRES SUR MAÏS

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	X	×
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	×	X

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	X	X
OGM Qualitative	ISO 24276/21569/21570/21571	×	X
OGM Quantitative	ISO 24276/21569/21570/21571	X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	×
Métaux lourds x 2 (Parmis Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 3 (Parmis Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	Χ	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	×
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC	X	×
Alcoloïdes de l'ergot *	UFLC	X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	X	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	Х	×





26

# **ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR FARINE**

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Amidons endommagés ©	NF EN ISO 17715	X	
Alvéographe Chopin ©	NF EN ISO 27971	X	×
Essai de panification©	NF V 03 716	X	
Essai de panification tradition	Profil droit / Profil décalé	X	
Essai de micro panification	Adaptée de la NF V 03 716	X	
Photo numérique du pain	Après essai de panification	X	
Farinographe	NF EN ISO 5530-1	X	×
Gluten humide + Gluten index ©	NF EN ISO 21415-2	X	×
Gluten humide + Gluten Index + Gluten Sec ©	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4	X	X
Granulométrie	Tamis	Χ	
Granulométrie *	Laser	×	
Pousse contrôlée	Interne	Χ	
Filth Test ©	NF ISO 11050	×	
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050	×	
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093	×	×
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171	×	×
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (Etuvage)	X	×
Teneur en eau	Infrarouge	X	
Zéleny ©	NF EN ISO 5529	X	×



Quantité nécessaire : 1kg - Avec panification : 2kg - Avec farinogramme : 1,2kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres \* analyse co-traitée Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mesure de la couleur	Chromamètre	×	
Acidité grasse	NF ISO 7305		X
Teneur en protéines	Infrarouge	×	
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	×	
Protéines Totales sur M.S.	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Amylographe	NF EN ISO 7973		X
Detection acide ascorbique*	DPI	×	×
Dosage quantitatif d'acide ascorbique*	Bipea 164-0504 au DPI	X	X
Quantification des allergènes *	ELISA	×	X
Allergène Gluten - produit sans gluten*	ELISA	X	X
Allergène Gluten - produit avec une faible teneur en Gluten*	ELISA	×	X
Rhéofermentomètre*	Rhéofermentomètre Chopin	×	×
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520	X	×
Cellulose *	NF V03-040	X	X







28

# ANALYSES SANITAIRES SUR FARINE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA	X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	X	×
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	X	×
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	×	×
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	×	×
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes* (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides* (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Filth Test ©	NF ISO 11050	X	
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050	X	



Capinov

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Pesticides multiresidus export* (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Glyphosate *	LC/MS/MS	Χ	X
Alcoloïdes de l'ergot *	UFLC	X	×
Alcaloïdes du datura *	UFLC	Χ	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	X	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	X







# **MENUS FARINE EN MÉTHODE INFRAROUGE**

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Farine 1 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés	×	
Farine 2 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Alvéogramme	X	×
Farine 3 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme	×	
Farine 4 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Panification	×	
Farine brioche IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Farinogramme	×	
Farine contrôle IR	Teneur en cendres + Amidons endommagés + Filth Test simplifié	×	

# **MENUS FARINE** EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Farine 1 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés	X	
Farine 2 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Alvéogramme	X	×
Farine 3 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme	X	
Farine 4 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Panification	X	
Farine brioche NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Farinogramme	X	
Farine contrôle NF	Teneur en cendres + Amidons endommagés + Filth Test simplifié	X	

# **ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET** TECHNOLOGIQUES SUR OLÉAGINEUX

Quantité nécessaire : 1kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres \* analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Acidité (après huile)	NF ISO 729	×	
Acidité (après huile)	NF V 03 906		×
Impuretés Tournesol, colza, lin	NF EN ISO 658	×	X
Impuretés Soja	BIPEA 208-1904	×	X
Teneur en eau	NF V 03 909	×	X
Teneur en eau	NF EN ISO 665		X
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-1 (Dumas)		X
Teneur en huile	NF V 03 908	×	X
Teneur en huile	NF EN ISO 10565 (RMN)		X
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Acide érucique	NF EN ISO 12966-4		X
Composition en acides gras (érucique, oléique, linoléique, linolénique)	NF EN ISO 12966-4		×
Composition en acides gras (nous consulter)	NF EN ISO 12966		X
Recherche de datura	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon	×	X
Glucosinolates *	NF EN ISO 9167-1	X	X



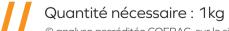




30

# **ANALYSES SANITAIRES SUR OLÉAGINEUX**

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines Aflatoxines totales *	LC-fluo	×	X
Mycotoxines Ochratoxines A *	LC-fluo	×	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	×	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	×	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	X



© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres \* analyse co-traitée

# **MENU OLÉAGINEUX**

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Oléo 1	Humidité + Impuretés + Huile (Extraction solvant)	X	×
Oléo 2	Humidité + Impuretés + Huile (Extraction solvant) + Acidité	X	X
Oléo 3	Teneur en eau + Impuretés + Teneur en Huile (RMN)		X
Oléo 4	Teneur en Huile (RMN) + Composition en acides gras (4)		X
Oléo 5	Teneur en eau + Impuretés + Teneur en Huile (RMN) + Composition en acides gras (4)		×







# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR SARRASIN

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Recherche de Datura	Méthode interne	×	X
Impuretés	Méthode interne	X	X
Masse à l'hectolitre (PS)	NF EN ISO 7971-3	X	×
Teneur en eau	Méthode interne issue de la NF V 03 909	X	X

## **ANALYSES SANITAIRES SUR SARRASIN**

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	×	×
Glyphosate *	LC/MS/MS	X	X
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC	X	×
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices	X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	×	×





### **MENU SARRASIN**

MENU	ANALYSES	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Sarrasin	Impuretés (dont datura) + Ochratoxines A + Glyphosate + Teneur en eau	×	X





# **ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET** TECHNOLOGIQUES SUR PROTÉAGINEUX

Quantité nécessaire : 1kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres

analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 712 (Etuvage)	X	X
Teneur en eau	Infrarouge	X	
Teneur en protéines	Infrarouge	X	
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	X	
Teneur en proteines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)		X
Impuretés	Bipea LR 16M 1806	X	X
Grains autres couleurs	Méthode Interne	X	X

# **ANALYSES SANITAIRES SUR PROTÉAGINEUX**

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	Elisa	X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	Elisa	X	X
Mycotoxines Zéaralenone	Elisa	X	×
Mycotoxines Aflatoxines totales	Elisa	×	×
Mycotoxines Ochratoxines A	Elisa	×	×
Mycotoxines T2 HT2	Elisa	X	×

Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	×	×
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	X	X
ကျင်			

MÉTHODE

AAS FOUR

AAS FOUR

AAS FOUR

AAS FOUR

GC/MS/MS - LC/MS/MS

GC/MS/MS - LC/MS/MS

GC/MS/MS - LC/MS/MS

GC/MS/MS - LC/MS/MS

6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures

et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices



ANALYSES

Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb,

Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb,

Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb,

Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb,

Arsenic, Cadmium, Mercure) \*

Pyréthrinoïdes (99 molécules) \*

Pesticides de stockage

Pesticides 3 familles : Organochlorés +

Organophosphorés +

Pesticides multiresidus insecticides: herbicides:

(536 molécules) \*

fongicides (425 molécules) \*

Pesticides multiresidus export

Microbiologie 6 germes \*

(6 molécules) \*

Arsenic, Cadmium, Mercure) \*

Arsenic, Cadmium, Mercure) \*

Arsenic, Cadmium, Mercure) \*

OLCEA

ROUEN

Χ

Χ

Χ

Χ

Χ

OLCEA

CHARTRES

Χ

Χ

Χ



### **LES FORMATIONS**



- + Pédagogie très participative
- + mise en pratique des participants.

38

### **QUALITE DES CÉRÉALES**

### **OBJECTIFS**

- Sensibiliser le personnel sur la qualité des céréales
- Pratiquer les différentes analyses sur les céréales et savoir les interpréter.

### **PROGRAMME**

- Le principe des différentes analyses des céréales,
- Mise en pratique,
  - Préparation des échantillons,
  - Reconnaissance visuelle et tri des différentes impuretés des céréales,
  - Analyse masse à l'hectolitre,
  - Analyse teneur en eau,
  - Analyse protéines,
  - Analyse Hagberg,
  - Analyse alvéogramme,
  - Analyse gluten,
  - Analyse panification.
- L'interprétation des résultats d'analyses,
- Les incertitudes liées à l'analyse,

//

Depuis 2005, notre laboratoire est associé au laboratoire Microsept au sein d'un Pôle unique «Laboratoires et Services». Notre compétence est reconnue pour les analyses physico-chimiques et technologiques des céréales, oléagineux et protéagineux. Dans le cadre de cette compétence, le laboratoire Olcéa propose des formations pour les techniciens et responsables travaillant dans le domaine des céréales.





#### **OBJECTIFS**

- Reconnaître les différentes impuretés des céréales,
- Déterminer leur impact sur la qualité d'un lot.

### **PROGRAMME**

- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire,
- Préparation des échantillons,
- Reconnaissance visuelle et tri des différentes impuretés des céréales.
- L'interprétation des résultats d'analyses,
- Les incertitudes liées à l'analyse.



### **PANIFICATION D'ESSAIS**

### **OBJECTIFS**

- Réaliser une panification d'essai selon un protocole défini,
- Déterminer l'impact des différents critères technologiques d'un blé sur la qualité du pain.

### **PROGRAMME**

- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire,
- Les différentes étapes de la panification,
- Observation de la manipulation,
- L'interprétation des résultats d'analyses,
- Les incertitudes liées à l'analyse.





# **CONDITIONS GÉNÉRALES**

#### 01. COMMANDES

Les présentes conditions générales s'appliquent à l'intégralité de nos prestations et ventes. En conséquence, le fait de passer commande implique de la part du client l'acceptation sans réserve de ces conditions générales. Un devis est considéré accepté après signature du « bon pour accord », dès réception du 1er échantillon ou après accord téléphonique confirmé par mail.

### 02. RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

Toute réception doit être accompagnée d'une demande d'analyses comprenant :

- noms et adresses du demandeur et du payeur
- la référence de la commande (N° de convention ou de devis)
- description et références du ou des échantillons envoyés
- analyses demandées

Les activités d'échantillonnage et de prélèvement sont exclues du domaine d'activité du laboratoire OLCEA. La prise d'échantillon et son acheminement incombent au client.

Pour une demande non prévue dans le tarif et pour des séries spéciales, il est possible de nous consulter auparavant.

Le laboratoire est ouvert tous les jours ouvrés de 8h à 17h. Tout échantillon arrivé après 15h est considéré étant arrivé le jour ouvré suivant.

### 3. ÉCHANTILLONS

À réception, les critères techniques d'acceptation (conditionnement, état, préservation de l'intégrité...) ainsi que la correspondance de l'échantillon à l'offre préalablement acceptée par le client sont vérifiés. En cas de manquement, l'échantillon est mis en attente et le client en est informé pour clarifier au plus vite la demande. Le temps de mise en attente de l'échantillon n'est pas considéré comme un retard d'analyse.

L'échantillon doit être conditionné de manière à conserver son intégrité et sa qualité. Il doit être de taille suffisante (se reporter aux pages tarif). Il est possible dans certains cas et après accord de réduire ces quantités. Le laboratoire se réserve le droit de refuser une demande d'analyse en cas d'échantillon insuffisant, mal conditionné ou mal identifié. Les reliquats d'échantillons sont conservés un mois, sauf accord contraire. Ils peuvent être détruits avant en cas d'échantillons trop humides ou pollués par des insectes. Il est possible dans certains cas de prolonger ce délai à la demande du client et avec l'accord du Laboratoire OLCEA. Les frais d'un éventuel retour d'échantillon avant ou après analyse est à la charge du demandeur. Le Laboratoire OLCEA ne peut être tenu pour responsable d'un retard, d'une perte ou d'une dégradation d'échantillon imputable au transport.

#### 4. ANALYSES

Les analyses sont, suivant des techniques reconnues et d'après les normes en vigueur, réalisées en appliquant les méthodes adéquates et précisées sur le bulletin d'analyses. Il peut être fait appel à la co-traitance pour des analyses hors compétence du Laboratoire OLCEA. Les analyses sont réalisées selon l'ordre d'arrivée des échantillons. Les délais dépendent du type d'analyse demandé et du nombre d'échantillons dans la série. Ils peuvent être assurés en cas de demande de devis ou de contrat et prennent effet le jour d'arrivée de l'échantillon. La qualité des analyses est vérifiée par notre système qualité (métrologie, échantillons de références, témoins systématiques, participation au BIPEA, cartes de contrôles...).

L'obtention des agréments GAFTA, et syndicats de Paris est renouvelée chaque année. Les résultats consignés sur les rapports ne concernent que les échantillons soumis à l'analyse.

### **5. RÉSULTATS**

Les bulletins d'analyses sont édités dès la fin de la dernière analyse et envoyés le jour même au demandeur par mail puis par courrier. Il est possible de demander des doubles du bulletin dans un délai d'une semaine. Au-delà, ce service sera facturé 5 €. Le Laboratoire OLCEA et son personnel s'engagent à respecter l'impartialité, l'indépendance, la confidentialité et la préservation de la propriété du client. Les informations fournies par le client appartiennent à ce dernier. Ces informations peuvent être rendues publiques uniquement lors des évaluations effectuées par le COFRAC ou dans un cadre légal. Les résultats d'analyses communiqués aux clients ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai. La description du processus de traitement des réclamations peut, à la demande du client, être mise à sa disposition.

### 6. FACTURATION

Les factures sont envoyées après l'édition des bulletins et payables à échéance 30 jours.

Toute demande d'analyse n'ayant pas fait l'objet d'une entente préalable sera facturée sur la base du tarif en vigueur.

Ce tarif est envoyé gratuitement sur simple demande. Tout litige relatif à une prestation du Laboratoire OLCEA sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Chartres.

Tout paiement en retard entraine l'application au taux de 8% par an. Une indemnité forfaitaire pour les frais de recouvrement de 40€ HT sera due de plein droit pour le débiteur.

