

# Demande d'analyses

## Vos coordonnées pour résultats (et facture si différente)

Société : \_\_\_\_\_

N° SIRET : \_\_\_\_\_

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Email : \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Référence échantillons : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Conditionnement :

Flacon  Sac plastique

Sac papier  Autre

Date : \_\_\_\_\_

## Nom et signature du demandeur :

\_\_\_\_\_



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

3 Av. Victor Hugo, 28000 **Chartres**  
Presqu'île Elie, 76100 **Rouen**

## ANALYSES PHYSICO/CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR BLÉ TENDRE

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Alvéographe Chopin ©	NF EN ISO 27971	
Alvéographe Chopin	Méthode interne issue de NF EN ISO 27971	
Farinographe Brabender	NF EN ISO 5530-1	
Amylogramme	NF EN ISO 7973	
Essai de panification ©	NF V 03 716	
Essai de panification tradition	NF V03 800	
Essai de micro panification	Adaptée de la NF V 03 716	
Photo numérique du Pain	Après essai de panification	
Mouture d'essai 1000g	Brabender Senior	
Test européen de Machinabilité	Reglement 742/2010	
Zélény ©	NF EN ISO 5529	
Dureté	Infrarouge	
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3	
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520	
Impuretés ©	NF EN 15587	
Gluten humide + Gluten index ©	NF EN ISO 21415-2	
Gluten humide + Gluten Index + Gluten Sec ©	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4	
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093	
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171	
Acidité grasse	NF ISO 73054	
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)	
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)	
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)	

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520	
Cellulose *	NF V03-040	
Recherche de graines spécifiques (%)	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon	
Recherche d'ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587	
Recherche de datura	Méthode interne	
Recherche de graines de semence	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon	
Test variété *	Electrophorèse NF V 03 723	
Recherche de variété *	Electrophorèse NF V 03 723	
Préparation spécifique avant analyse	Décortilage, concassage, séchage, mélange...	

# Demande d'analyses

## Vos coordonnées pour résultats (et facture si différente)

Société : \_\_\_\_\_

N° SIRET : \_\_\_\_\_

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Email : \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Référence échantillons : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Conditionnement :

Flacon  Sac plastique

Sac papier  Autre

Date : \_\_\_\_\_

### Nom et signature du demandeur :

\_\_\_\_\_



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

3 Av. Victor Hugo, 28000 **Chartres**  
Presqu'île Elie, 76100 **Rouen**

## ANALYSES SANITAIRES SUR BLÉ TENDRE

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Mycotoxines DON	ELISA	
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	
Mycotoxines Zéaralénone	ELISA	
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoides (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	
Alcaloïdes de l'ergot	immuno-chromatographique	
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC	
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC	

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite 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	

# Demande d'analyses

## Vos coordonnées pour résultats (et facture si différente)

Société : \_\_\_\_\_

N° SIRET : \_\_\_\_\_

Nom / Prénom \_\_\_\_\_

Email : \_\_\_\_\_

Tél : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Référence échantillons : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Conditionnement :

Flacon  Sac plastique

Sac papier  Autre

Date : \_\_\_\_\_

Nom et signature du demandeur : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



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

3 Av. Victor Hugo, 28000 **Chartres**  
Presqu'île Elie, 76100 **Rouen**

## MENUS BLÉ TENDRE EN MÉTHODE INFRAROUGE

MENU	ANALYSES	COCHEZ
Menu Blé agri IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + PS	
Menu Blé 1 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg	
Menu Blé 2 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	
Menu Blé 3 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification	
Menu Blé meunier IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	
Menu Blé meunier 2 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification	
Menu Blé convention qualité IR	PS + Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	

## MENUS BLÉ TENDRE EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

MENU	ANALYSES	COCHEZ
Menu Blé agri NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + PS	
Menu Blé 1 NF	Protéines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg	
Menu Blé 2 NF	Protéines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	
Menu Blé 3 NF	Protéines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification	
Menu Blé 4 NF	PS + Teneur en eau + Protéines NF + Temps de chute Hagberg	
Menu Blé 5 NF	Teneur en eau + Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	
Menu Blé meunier NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	
Menu Blé meunier 2 NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification	
Menu Blé convention qualité NF	PS + Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme	