

Demande d'analyses

Vos coordonnées pour résultats (et facture si différente)

Société : _____

N° SIRET : _____

Nom / Prénom _____

Email : _____

Tél : _____

Adresse : _____

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 DUR

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Impuretés blé dur © /avec mitadinage (Polh)	NF EN 15587 / NF V 03 779	
Impuretés blé dur /avec mitadinage (Scalpel)	NF EN 15587 + NF EN 15585	
Impuretés blé dur	EyeFoss	
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	
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	
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)	
Mesure couleur semoule	CHROMAMETRE	
SDS	ICC N°151	
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	

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Recherche de graines de semence	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon	
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange...	

Demande d'analyses

Vos coordonnées pour résultats (et facture si différente)

Société : _____

N° SIRET : _____

Nom / Prénom _____

Email : _____

Tél : _____

Adresse : _____

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 DUR

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Mycotoxines DON	ELISA	
Mycotoxines Fumonisinés B1 + B2	ELISA	
Mycotoxines Zéaralenone	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* (540 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	
Pesticides multiresidus export (650 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	
Alcaloïdes de l'ergot	ELISA	
Alcaloïdes du datura *	UFLC	
Alcaloïdes 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	

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
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 : _____

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 DUR EN MÉTHODE INFRAROUGE

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

MENUS BLÉ DUR EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

MENU	ANALYSES	COCHEZ
Menu Semoulerie NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés	
Menu Export NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés + PS	
Menu Semoulerie plus NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés + DON	
Menu Sélectionneur NF	Protéines NF + SDS + Impuretés + Couleur semoule	

ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR SEMOULE

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Teneur en eau	NF EN ISO 712 (étuvage)	
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)	
Temps de chute Hagberg	NF EN ISO 3093	
Mesure couleur semoule	Chromamètre	
Gluten humide + Gluten index	Méthode interne issue de la NF EN ISO 21415-2	

ANALYSES SANITAIRES SUR SEMOULE

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 sulfite réductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures	
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	