

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	Décorticage, 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	<input type="checkbox"/>
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA	<input type="checkbox"/>
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA	<input type="checkbox"/>
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA	<input type="checkbox"/>
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA	<input type="checkbox"/>
Mycotoxines T2 HT2	ELISA	<input type="checkbox"/>
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	<input type="checkbox"/>
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	<input type="checkbox"/>
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	<input type="checkbox"/>
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR	<input type="checkbox"/>
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	<input type="checkbox"/>
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyrèthrinoides (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	<input type="checkbox"/>
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (540 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	<input type="checkbox"/>
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	<input type="checkbox"/>
Pesticides multiresidus export (650 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	<input type="checkbox"/>
Alcaloïdes de l'ergot	ELISA	<input type="checkbox"/>
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC	<input type="checkbox"/>
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC	<input type="checkbox"/>

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05	<input type="checkbox"/>

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 + Alvéographe + 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	