

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 FARINE

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Amidons endommagés ©	NF EN ISO 17715	
Alvéographe Chopin ©	NF EN ISO 27971	
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	
Farinographe	NF EN ISO 5530-1	
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	
Granulométrie	Tamis	
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)	
Teneur en eau	Infrarouge	
Zéleny ©	NF EN ISO 5529	
Mesure de la couleur	Chromamètre	
Acidité grasse	NF ISO 7305	
Teneur en protéines	Infrarouge	
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)	
Protéines Totales sur M.S.	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)	

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Amylographe	NF EN ISO 7973	
Détection acide ascorbique*	DPI	
Dosage quantitatif d'acide ascorbique*	Bipea 164-0504 au DPI	
Quantification des allergènes *	ELISA	
Allergène Gluten - produit sans gluten*	ELISA	
Allergène Gluten - produit avec une faible teneur en Gluten*	ELISA	
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520	
Cellulose *	NF V03-040	

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 FARINE

ANALYSES	MÉTHODE	COCHEZ
Mycotoxines DON	ELISA	
Mycotoxines Fumonisines 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	
Filth Test ©	NF ISO 11050	
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050	
Pesticides multiresidus export* (650 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS	
Alcoïdes de l'ergot	ELISA	
Alcoïdes de l'ergot *	UFLC	
Alcoïdes du datura *	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 sulfite réductrices 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 FARINE EN MÉTHODE INFRAROUGE

MENU	ANALYSES	COCHEZ
Farine 1 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés	
Farine 2 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Alvéogramme	
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	COCHEZ
Farine 1 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés	
Farine 2 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Alvéogramme	
Farine 3 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme	
Farine 4 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Panification	
Farine brioche NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Farinogramme	
Farine contrôle NF	Teneur en cendres + Amidons endommagés + Filth Test simplifié	