

Demande d’analyses

Vos coordonnées pour résultats
(et facture si différente)

Société :

N° SIRET :

Email :

Tél. :

Adresse :

Conditionnement :

- ☐ Flacon
 ☐ Sac plastique
- ☐ Sac papier
 ☐ Autre

Référence échantillon :

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



blé dur

ANALYSES PHYSICO /
CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES
SUR BLÉ DUR

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Impuretés blé dur © / avec mitadinnage (Polh)	NF EN 15587 / NF V 03 779		
Impuretés blé dur © / avec mitadinnage (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 712-1 (étuvage)		
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)		⊘
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 ISO 15948 (Infrarouge)		⊘
Teneur en protéines	NF EN ISO 15948 (Infrarouge)	⊘	
Mesure couleur semoule	Chromamètre		⊘
SDS	ICC N°151		⊘
Amidon Ewers *	NF EN ISO 10520		

- Quantité nécessaire : 1kg
- Avec panification : 4kg
- Avec farinogramme ou masse à l’hectolitre : 2kg

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Cellulose *	NF V03-040		
Recherche de graines spécifiques (en %)	Recherche sur l’ensemble de l’échantillon		
Recherche d’ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587		
Recherche de Datura	Méthode interne issue de NF EN 15587		
Recherche de graines de semences	Recherche sur l’ensemble de l’échantillon		
Preparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage ...		

⊘ Cette analyse n’est pas réalisée dans ce laboratoire.

©analyse accréditée COFRAC Essais - *analyse co-traitée
Pour les analyses «Teneur en eau», un contenant étanche est impératif

Demande d’analyses

Vos coordonnées pour résultats
(et facture si différente)

Société :

N° SIRET :

Email :

Tél. :

Adresse :

Conditionnement :

- ☐ Flacon
 ☐ Sac plastique
 ☐ Sac papier
 ☐ Autre

Référence échantillon :

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



blé dur

ANALYSES SANITAIRES SUR BLÉ DUR

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA		
Mycotoxines Fumonisines B1+B2	ELISA		
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA		
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA		
Mycotoxines Ochratoxine A	ELISA		
Mycotoxines T2 HT2	ELISA		
1 Métaux Lourds*	AAS FOUR		
2 Métaux Lourds*	AAS FOUR		
3 Métaux Lourds*	AAS FOUR		
4 Métaux Lourds*	AAS FOUR		
Pesticides de stockage (6 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS		
Pesticides 3 familles (99 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS		
Pesticides multirésidus (540 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS		
Pesticides multirésidus export (650 molécules)*	GC/MS/MS - LC/MS/MS		
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		
Alcaloïdes de l’ergot (Somme des 12)	ELISA		
Alcaloïdes de l’ergot à partir de 6 échantillons	ELISA		
Alcaloïdes du datura (Atropine Scopolamine) *	UFLC		
Alcaloïdes de l’ergot *	UFLC		
Microbiologie 6 germes*	Voir détail en page 13 du catalogue		
Microbiologie 8 germes*	Voir détail en page 13 du catalogue		
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05		
Microorganismes spécifiques*	/		
Pesticides spécifiques*	/		

©analyse accréditée COFRAC Essais - *analyse co-traitée
 Pour les analyses «Teneur en eau», un contenant étanche est impératif

MENU SUR BLÉ DUR

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu semoulerie IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + temps de chute de hagberg © + Impuretés ©		
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + temps de chute de hagberg © + Impuretés ©		
Menu export IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + temps de chute de hagberg © + Impuretés © + PS ©		
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + temps de chute de hagberg © + Impuretés © + PS ©		
Menu semoulerie plus IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + temps de chute de hagberg © + Impuretés © + DON		
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + temps de chute de hagberg © + Impuretés © + DON		
Menu selectionneur IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + SDS + Impuretés © + Couleur semoule		

Cette analyse n’est pas réalisée dans ce laboratoire.