

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 tendre

ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR BLÉ TENDRE

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

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
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		
NEW Activité amylasique Zymberg	Méthode interne (Enzymatique)		⊘
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171		
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712-1 (étuvage)		

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
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)	⊘	
Amidon Ewers *	NF EN ISO 10520		
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 d'ambrosie	Méthode interne		
Recherche de graines de semences	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon		
Test variété *	Electrophorèse NF V 03723		
Composition variétale *	Electrophorèse NF V 03723		
Préparation 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 : _____



blé tendre



ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

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	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		

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
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*	Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices		
Microbiologie 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		
Microorganismes spécifiques*	/		
Pesticides spécifiques*	/		

⊘ 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 tendre

MENU SUR BLÉ TENDRE CHARTRES

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES
Menu Blé agri IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ PS ©	
Menu Blé 2 IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR© + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme	
	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR© + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme ©	
Menu Blé 3 IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme + Panification ©	
	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme © + Panification ©	
Menu Blé meunier IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme	
	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme ©	
Menu Blé meunier 2 IR	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme	
	Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR© + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme ©	
Menu Blé convention qualité IR	PS © +Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme	
	PS © + Teneur en protéines IR © + teneur en eau IR © + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme ©	

MENU SUR BLÉ TENDRE ROUEN

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA ROUEN
Menu Blé agri IR	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ PS ©	
Menu Blé 2 IR	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme	
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Zeleny © + Alvéogramme ©	
Menu Blé meunier IR	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme	
	Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme ©	
Menu Blé convention qualité IR	PS © +Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme	
	PS © + Teneur en protéines IR + teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg ©+ Alvéogramme ©	