

# 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 : \_\_\_\_\_



farine

## ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR FARINE

- Quantité nécessaire : 1kg
- Avec panification : 2kg
- Avec farinogramme : 1,2kg

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Alvéographe Chopin ©	NF EN ISO 27971		
Amidons endommagés ©	NF EN ISO 17715		⊘
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		⊘
Farinogramme Brabender	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		⊘
Granuometrie*	Laser		⊘
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 712-1 (étuvage)		
Teneur en eau	Infrarouge		

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Zélény	NF EN ISO 5529		
Mesure couleur semoule	Chromametre		⊘
Acidité grasse	NF ISO 7305	⊘	
Teneur en protéines	Infrarouge		
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		⊘
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)	⊘	
Amylographe	NF EN ISO 7973	⊘	
Detection acide ascorbique	DPI	⊘	
Dosage quantitatif d'acide ascorbique	Bipea 167-0504 ou DPI	⊘	
Amidon Ewers*	NF EN ISO 10520		
Cellulose*	NF V03-040		
PH	Methode interne		⊘

NEW

NEW

NEW

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



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

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

CATALOGUE 2025/2026 - ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

# 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 : \_\_\_\_\_



farine



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 FARINE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Filth Test ©	NF ISO 11050		⊘
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050		⊘
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		
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		

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Microbiologie 6 germes*	Voir détails en page 13 du catalogue		
Microbiologie 8 germes*	Voir détails en page 13 du catalogue		
Salmonelles*	AFNOR N°BRD 07/11-12/05		
Microorganismes spécifiques*	/		
Pesticides spécifiques *	/		

## MENUS FARINE EN MÉTHODE INFRAROUGE

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Farine 1 IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Amidons endommagés ©		⊘
Farine 2 IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Alvéogramme ©		
Farine 3 IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Amidons endommagés © + Alvéogramme ©		⊘
Farine 4 IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Amidons endommagés © + Alvéogramme © + Panification ©		⊘
Farine brioche IR	Teneur en protéines IR + Teneur en cendres © + Amidons endommagés © + Alvéogramme © + Farinographe		⊘
Farine contrôle IR	Teneur en cendres © + Amidons endommagés © + Filth test ©		⊘

⊘ 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