

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

ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR SEMOULE

- Quantité nécessaire : 500g

ANALYSES	MÉTHODE	OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 712-1 (étuvage)		
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		⊘
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)	⊘	
Temps de chute Hagberg	NF EN ISO 3093		
Mesure couleur semoule	Chromamètre		⊘
Gluten humide + Gluten index	Méthode interne issue de la NF EN ISO 21415-2		
Amylographe	NF EN ISO 7973	⊘	

ANALYSES SANITAIRES SUR SEMOULE

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		



semoule

⊘ 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