

Demande d’analyses

Société :

N° SIRET :

Nom :

Prénom :

Mail résultats :

Mail facturation :

Tél. :

Adresse :

Conditionnement :

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

Référence échantillon :

Date :



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 BLÉ TENDRE

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		
Amylographe	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		
Activité amylasique Zymberg	Méthode interne (Enzymatique)		
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171		
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712-1 (étuvage)		

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

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		
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

Société :

N° SIRET :

Nom :

Prénom :

Mail résultats :

Mail facturation :

Tél. :

Adresse :

Conditionnement :

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

Référence échantillon :

Date :



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



blé tendre

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 ¹	ICP-MS		
2 Métaux Lourds ¹	ICP-MS		
3 Métaux Lourds ¹	ICP-MS		
4 Métaux Lourds ¹	ICP-MS		
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
 1-Métaux lourds= plomb, mercure, cadmium, nickel, arsenic.

Demande d’analyses

Société :

N° SIRET :

Nom :

Prénom :

Mail résultats :

Mail facturation :

Tél. :

Adresse :

Conditionnement :

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

Référence échantillon :

Date :



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



blé tendre

MENU SUR BLÉ TENDRE CHARTRES

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

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