

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



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		

Cette analyse n'est pas réalisée dans ce laboratoire.