

# Tarifs Analytiques

## Au 01/01/2017

<b>Catégories</b>	<b>Page</b>
Analyses microbiologiques alimentaires	2
Analyses microbiologiques des eaux	3
Analyses physico-chimiques alimentaires	4-5
Analyses physico-chimiques des eaux	6
Analyses des aliments du bétail	6

Les méthodes accréditées sont signalées par le signe \* dans les pages suivantes.

**Contacts :**

Y.GOBIN – Chef de laboratoire : [yohann.gobin@labco-s.com](mailto:yohann.gobin@labco-s.com)

M.P.BLANCHARD - Responsable service aux clients (formation/assistance/devis/conseils techniques) : [marie-pierre@labco-s.com](mailto:marie-pierre@labco-s.com)

J.PLAIRE – A. CHEVRET – S.MASSICOT (Devis/contrats/prélèvement/conseils) – Agent préleveur : [preleveur@labco-s.com](mailto:preleveur@labco-s.com)

D.GUILBAUD – Responsable qualité : [denise@labco-s.com](mailto:denise@labco-s.com)

Tél : 05 46 07 58 00 - Fax 05 46 07 60 55

# Analyses microbiologiques alimentaires

Analyses individuelles		Prix H.T en €	Référence de la méthode	Délais
*	A.S.R	5.24	NF V08-061 - Boîtes	1j
*	Bacillus cereus présomptifs	8.59	NF EN ISO 7932	1 à 3j
*	Bactéries lactiques	3.97	NF ISO 15214	3j
	Butyriques	3.97	Selon CNERNA	8j
*	Coliformes totaux présumés	4.14	NF V08-050	1j
*	Coliformes thermotolérants	4.14	NF V08-060	1j
*	Campylobacter spp	26.27	NF EN ISO 10272-1	4 à 8j
*	Clostridium Perfringens	8.36	NF EN ISO 7937	1 à 3j
*	Escherichia Coli	5.59	BRD 07/01-07/93	1j
	Escherichia Coli O157H7	30.92	Val Afnor BRD 07/15-06/08	1j
	Escherichia Coli STEC (recherche)	65.00	Méthode PCR - IQ-Check STEC VirX ISO c	1j
*	Escherichia Coli technique npp (Coquillages vivants)	13.68	XP ISO/TS 16649-3	1 à 3j
*	Entérobactéries présumées	4.14	NF V08-054	1j
*	Enterobacter Sakazakii (Cronobacter spp)	14.80	ISO/TS 22964	3 à 7j
	Entérotoxines staphylococciques (recherche)	58.34	DGAL/SDSSA/SDRCC/N2007-8267 et DGAL/SDSSA/SDRCC/N2006-8210	1j
*	Levures - Moisissures	3.97	NF V08-059 (tous produits) ISO 6611 (Produits laitiers)	5j
*	Listeria spp recherche par PCR	19.27	BRD 07/13-05/07	1j
*	Listeria spp dénombrement RLM	17.09	BRD 07/04-09/98	2j
*	Listeria monocytogenes recherche par PCR	17.69	BRD 07/10-04/05	1j
*	Listeria monocytogenes recherche par RLM	13.75	BRD 07/04-09/98	3j
*	Listeria monocytogenes recherche méthode officielle	17.69	NF EN ISO 11290-1	3 à 5j
*	Listeria monocytogenes dénombrement méthode officielle	17.09	NF EN ISO 11290-2	2j
*	Listeria monocytogenes dénombrement RLM	17.09	BRD 07/05-09/01	2j
*	Micro-organismes à 30°C	3.97	NF EN ISO 4833-1	3j
	Pseudomonas spp (viandes, produits à de viande, volailles)	3.97	ISO 13720	2 à 4j
	Pseudomonas spp (produits laitiers)	5.86	Méthode Interne sur milieu Rhapsody	2j
*	Psychrotrophes (Lait cru et pasteurisé)	3.97	ISO 8552	3j
*	Salmonelles recherche par PCR	14.65	BRD 07/06-07/04	1j
*	Salmonelles recherche par milieu chromogénique	14.65	BRD 07/11-12/05	3 à 4j
*	Salmonelles recherche méthode officielle	14.65	NF EN ISO 6579 (tous produits)	5j
*	Salmonelles recherche méthode officielle	21.87	ISO 6785 (produits laitiers)	5j
	Salmonelles (sérotypage)	14.80	Sous-traitance	10j
*	Staphylocoques à coagulase positive dénombrement	7.54	NF EN ISO 6888-2	2j
	Staphylocoques à coagulase positive recherche	7.54	NF EN ISO 6888-3	2 à 4j
*	Vibrio parahaemolyticus et cholerae (recherche)	47.29	ISO/TS 21872-1	
CONTROLES DE SURFACES				
	Lames de surface (Flore Totale – Coliformes ou Flore Totale – Entérobactéries ou Flore totale-Levures Moisissures)	4.50	Lame de surface	2 à 4j
	Coliformes présumés	4.14	Méthode interne selon NF V 08-050	1j
	Coliformes thermotolérants	4.14	Méthode interne selon NF V 08-060	1j

	Entérobactéries présumées	<b>4.14</b>	Méthode interne selon NF V 08-054	1j
*	Micro organismes à 30°C	<b>3.97</b>	ISO 4833-1	3j
	Staphylocoques à coagulase positive	<b>7.54</b>	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-2	2j
<b>CONSERVES</b>				
*	Stabilité des produits appertisés	<b>21.02</b>	NF V04-401	21 j

## Analyses microbiologiques des eaux

Analyses individuelles		Prix H.T en €	Référence de la méthode	Délais
*	A.S.R (Spores)	<b>5.50</b>	NF EN ISO 26461-2	2j
*	Coliformes	<b>4.67</b>	NF EN ISO 9308-1	2 à 3j
	Coliformes	<b>4.67</b>	Val.AFNOR BRD 07/20-03/11	1j
	Entérobactéries présumées	<b>4.67</b>	Méthode interne	1j
*	Escherichia coli	<b>5.86</b>	NF EN ISO 9308-1	3 à 4j
	Escherichia coli	<b>5.86</b>	Val.AFNOR BRD 07/20-03/11	1j
	Entérocoques	<b>4.67</b>	NF EN ISO 7899-2	2j
*	Légionelles	<b>80.00</b>	NF T90-431	10 à 12j
	Levures et moisissures	<b>4.24</b>	Méthode interne	5j
*	Micro-organismes à 22°C	<b>4.24</b>	NF EN ISO 6222	3j
*	Micro-organismes à 36°C	<b>4.24</b>	NF EN ISO 6222	2j
*	Pseudomonas aeruginosa	<b>8.31</b>	NF EN ISO 16266	2 à 4j
	Pseudomonas spp	<b>5.86</b>	Méthode Interne sur milieu Rhapsody	2j
	Salmonelles	<b>15.53</b>	Méthode interne	5j
*	Staphylocoques	<b>7.92</b>	XP T90-412	2j
	<b>Analyse D1 Micro</b>	<b>29.18</b>		3 à 4j

# Analyses physico-chimiques alimentaires

Analyses individuelles		Prix H.T en €	Référence de la méthode	Délais
<b>BEURRE</b>				
*	Acidité oléique beurre	7.97	ISO 1740	3j
*	Humidité beurre	3.68	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 3727-1	3j
*	Non gras beurre	6.30	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 3727-2	3j
*	Matière grasse par calcul (nécessité de réaliser les analyses d'humidité et de non gras)	Gratuit	NF EN ISO 3727-3	3j
	Matière grasse	8.40	NF EN ISO 17189	3j
*	Teneur en sel	6.49	ISO 1738	5j
*	Dispersion d'eau	3.68	NF ISO 7586	3j
*	pH de la phase aqueuse	4.34	ISO 7238	3j
<b>LAIT-CREME</b>				
	Acidité	3.15	NF V04-206 (Lait) – Arrêté du 16/05/86 (Crème)	1j
	Acidité oléique	7.97	Méthode BDI	1j
	Matières grasses IR (sous traitance)	1.58	CNIEL PROC IR (selon ISO 9622)	1j
*	Matière grasse butyromètres	4.88	NF V04-210 (Lait – Gerber) NF V04-263 (Crème-Roeder)	1j
	Matière grasses extraction	8.40	ISO 1211	1j
	Matières protéiques IR (sous traitance)	1.58	CNIEL PROC IR (selon ISO 9622)	1j
	Détection lait de vache	43.36	Méthode Elisa	5j
	Détection lait de vache (sur lait cru)	3.68	IDRing COW TEST	1j
*	Matières azotées totales Kjeldhal	8.40	NF EN ISO 8968-3	2j
*	Matières azotées non protéiques	9.30	NF EN ISO 8968-4	2j
*	Matière sèche lait, crème, lait concentré non sucré	3.68	NF ISO 6731	1j
	pH lait	3.15	Pénétration	1j
	Point de congélation	1.58	ISO 5764	1j
*	Phosphatase	9.39	ISO 11816-1	1 à 2j
	Urée	5.41	Méthode enzymatique	3j
	Matières azotées solubles	9.30	ISO 17997	2j
<b>FROMAGE</b>				
	Acidité oléique fromage	9.65	Méthode BDI	2j
	Chlorures (teneur en sel)	6.49	Chloruremètre	2j
	Lactose	10.50	ISO 5765-2	1semaine
*	Matière grasse butyromètre	4.88	NF V04-287 (Van Gulik)	1j
*	Matière grasses extraction	8.40	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 1735	2j
*	Matière sèche	3.68	Méthode interne selon NF EN ISO 5534	2j
	Matières azotées totales Kjeldhal	8.40	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 8968-3	3j
	Matières azotées non protéiques	9.30	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 8968-4	3j
*	Phosphatase	9.39	ISO 11816-2	1 à 2j
	pH fromage	3.15	Méthode interne selon ITSV	1 à 2j

LAIT SEC				
	Humidité	3.68	ISO 5537	1 à 2j
	Matière grasse butyromètres	4.88	Méthode de Teichert	1 à 2j
DIVERS				
	Matières minérales (cendres)	6.85	FIL 27	1 à 2j
	Sulfites	42.04	Méthode enzymatique	1 à 2 semaines
	Minéraux (Na –K)	6.30/élt	Emission de flamme	1semaine
	Minéraux (Ca –Mg)	10.50/élt	Spectrométrie absorption atomique	1semaine
	Minéraux ( Mn – Fe – Cu – Zn)	17.34/élt	Spectrométrie absorption atomique	1semaine
	Phosphore	10.50	NF ISO 9874	1semaine
	Sucres	21.44	Méthode interne	1semaine
	Taux de sel	6.49	Chloruremètre	1 à 2j
PLATS CUISINES – PRODUITS CARNES				
*	Humidité plats cuisinés	3.68	Méthode interne adaptée de l'arrêté du 08/09/1977	4 à 5j
*	Humidité produits carnés	3.68	NF V04-401	4 à 5j
*	Matières minérales (cendres)	6.85	Méthode interne adaptée de NF V 04-404	4 à 5j
*	Matières grasses plats cuisinés	8.40	Méthode interne adaptée de NF V 04-402	4 à 5j
	Taux de sel	6.49	Méthode interne selon NF V04-288	4. à 5 J
*	Protéines	8.40	Méthode interne adaptée de NF V 04-407	4 à 5j
*	Glucides (nécessite la réalisation des analyses ci-dessus)	-	Méthode interne (calcul par différence)	4 à 5j
*	Valeurs nutritionnelles Groupe I (lipides-protéines-cendres-glucides-Hté-Kcal-Kj)	27.33	Calcul selon règlement (UE) n°1169/2011	4 à 5j
	Valeurs nutritionnelles Groupe II (Groupe I + sodium+ sucres+profil acides gras)	145.00	Calcul selon règlement (UE) n°1169/2011	12 à 15j
	Valeurs nutritionnelles Groupe II (Groupe I + fibres+sucres+ sodium-profil acides gras)	189.00	Calcul selon règlement (UE) n°1169/2011	12 à 15j

**NB : Pour les méthodes internes, consulter le laboratoire concernant le domaine d'application et l'étendue de la validation**

# Analyses physico-chimiques des eaux

Analyses individuelles	Prix H.T en €	Référence de la méthode	Délais
Azote ammoniacal - Ammonium	6.78	Microméthode Hach	1j
Azote total	6.78	NF EN 25663	
Chlore libre	5.14	Microméthode Hach	1j
Chlore total	5.14	Microméthode Hach	1j
Conductivité	5.14	NF EN 27888 - Correction par compensation	1j
DBO	21.54	NF EN 1899-1	5j
DCO	6.83	ISO 15705	1j
Dureté	5.14	Burette hydrotimétrique	1j
Fer	5.21	Microméthode Hach	1j
Matières organiques	6.54	ISO 8467	1j
Matières minérales	6.85	Inscinération	1 à 2j
MES	5.25	NF EN 872	1j
Nitrates	5.14	Microméthode Hach	1j
Nitrites	5.14	Microméthode Hach	1j
Ph	3.15	NF EN ISO 10523	1j
Phosphore	5.14	Microméthode Hach	1j
Sulfates	5.14	Microméthode	1j
TA	3.20	Microméthode	1j
TAC	3.20	Microméthode	1j
Turbidité	5.14	Microméthode	1j
Analyse D1 Micro + Chimie	64.80		4 à 5j

# Analyses des aliments du bétail

Analyses individuelles	Prix H.T en €	Référence de la méthode	Délais
Ensilage ou fourrage vert Maïs ou RG Valeur nutritive + Ca + P)	25.25	Infra-Rouge NIRS	12 jours ouverts
Autres fourrages ou aliment concentré ou tourteaux valeur nutritive)	31.31	Méthodes de référence AFNOR – ISO et INRA	
Valeur nutritive + Ca + P	41.41		
Valeur nutritive + Ca + P + sucres	46.46		
Sucres	5.15		
ADF - NDF	9.27		
Valeur nutritive + minéraux (Ca-P-Mg-Mn-Fe-Cu-Zn)	60.60		
Matière grasse	6.83		
MS + N – P – K (lisiers – fumiers ou composts)	27.82		
Butyriques	5.86	Méthode interne	