

CATALOGUE ANALYSES PHYSICO-CHIMIE ET ANALYSE SENSORIELLE

Analyses nutritionnelles

Humidité/Matière sèche	Etuvage-Selon arrêté du 08/09/77-NF V 04401- NF ISO 6496
Cendres	Incineration 550°C-NF V 04-208- Selon JORF 08/09/1977-NF V 18-101
Azote / Protides	Selon Arrêté du 08/09/77-NF EN ISO 8968-2- NF EN ISO 14891-NF EN ISO 5983-1 NF V 04-407
Lipides	Ethéro-chlorydrique - Selon arrêté du 08/09/77
Valeur calorique type I	Selon méthodes normalisées
Valeur calorique type II	Selon méthodes normalisées

Protides

Acides aminés libres avec tryptophane	NF EN ISO 13903 et 13904
Acides aminés libres sans tryptophane	NF EN ISO 13903
Acides aminés totaux avec tryptophane	NF EN ISO 13903 et 13904
Acides aminés totaux sans tryptophane	NF EN ISO 13903
Azote / Protides	Selon arrêté du 08/09/77-NF EN ISO 8968-2- NF EN ISO 14891-NF EN ISO 5983-1 NF V 04-407
Azote non caséique	Selon ISO 17997 -Kjeldahl
Azote non protéique	Selon NF EN ISO 8968 -Kjeldahl
Leucine	NF EN ISO 13903
Lignine	NF EN ISO 13903
L-Méthionine	NF EN ISO 13903
Lysine	NF EN ISO 13903
Matière protéique	Kjeldahl
Tryptophane	NF EN ISO 13904



Lipides

Acides gras totaux (%)	NF EN ISO 12966-2-ISO 5508
Acides gras totaux (mg/100g)	NF EN ISO 12966-2-ISO 5508
Cholestérol	CPG
Matière grasse libre	NF V 04 403
Matière grasse totale	NFV 04 402
Matières grasses brutes	Réglement 152-2009
Omega 3 et 6	ISO 5508-NF EN ISO 12966-2
Stérols totaux	CPG

Glucides	
Amidon résistant	AOAC 2002-02
Amidon vrai ou total	AOAC 996.11
Aspartame	HPLC- NF EN 15911
Acésulfame	HPLC- NF EN 15911
Degré Brix	Réfractométrie
Fructose	AOAC 980 -13 et 982 -14

Glucides	
Galactose	Selon AOAC
Glucides totaux	Selon AOAC 982-14
Glucose	Selon AOAC 982-14
Glycérol	Chromatographie ionique
Isomalt	Chromatographie ionique
Lactitol	Chromatographie ionique
Lactose (HPLC)	Selon AOAC 980 -13 ou AOAC 982-14
Lactose (chromatographie ionique)	Chromatographie ionique
Lactose (enzymologie)	Enzymologie
Maltitol	Chromatographie ionique
Maltose	Selon AOAC 982-14
Mannitol	Chromatographie ionique
Saccharose	Selon AOAC 982-14
Polyols totaux	Chromatographie ionique
Sucres solubles totaux	AOAC 980 -13 et 982 -14
Xylitol	Chromatographie ionique



Minéraux	
Calcium	NF EN ISO 6869- Selon Arrêté du 08/09/77- NF ISO 8070-SAA
Cuivre	Selon Règlement CE 152-2009 - NF EN ISO 6869 - SAA
Fer	Selon Règlement CE 152-2009 - NF EN ISO 6869 - SAA
Iode *	ICP/MS
Manganèse	Selon Règlement CE 152-2009 - NF EN ISO 6869 - SAA
Magnésium	NF EN ISO 6869-JORF Ar 08/09/77-NF ISO 8070-SAA
Phosphore	NF ISO 9874- NF ISO 2962-JORF 8-09-77-Colorimétrie
Potassium	NF EN ISO 6869-JORF Ar 08/09/77-NF ISO 8070-SAA
Sodium	NF EN ISO 6869-JORF Ar 08/09/77-NF ISO 8070-SAA
Zinc	Selon Règlement CE 152-2009 - NF EN ISO 6869 - SAA

Fibres

Fibres selon AOAC 2009-01	AOAC 2009-01
Fibres alimentaires totales	AOAC 985-29
Fibres solubles et insolubles	AOAC 991-43
Fibres totales dont maltodextrines résistantes	AOAC 2001.03
Fructanes : Inuline + Fructo-oligosaccharides	AOAC 997.08 - Chromatographie ionique
Fructo-oligosaccharides (FOS)	HPAEC/PAD
Polydextrose	AOAC 2000.11

Vitamines

Vitamine A (rétinol)	NF V EN 12823-1 / Selon NF EN ISO 14565
Vitamine B1	NF EN 14122
Vitamine B1 + B2	NF EN 14122 -14152
Vitamine B12	AOAC 986 -23
Vitamine B2	NF EN 14152
Vitamine B5	AOAC 945-74
Vitamine B6	NF EN 14663
Vitamine B8 ou H (HPLC)	NF EN 15607
Vitamine B9	Méth. interne: MOP AFTselon NF EN 14131
Vitamine B9 libre	Méthode microbiologique
Vitamine B9 totale	Selon NF EN 14131
Vitamine Béta-Carotène	NF V 12823-2
Vitamine C	NF V 03-135
Vitamine D	HPLC - Méthode interne
Vitamine E	NF V 12822 / Selon NF EN ISO 6867
Vitamine K1	NF EN 14148
Vitamine PP ou B3 (HPLC)	NF EN 15652



Autres analyses

A.B.V.T.*	Selon méthode ANSES
ABVT + TMA*	Selon méthode ANSES
Acide acétique	Enzymologie
Acide acétique	HPLC
Acide benzoïque	HPLC
Acide citrique	HPLC ou Enzymologie
Acide fumarique	HPLC
Acide glutamique	Enzymologie
Acide glutamique	NF EN ISO 13903

Acide glutamique libre
Acide L. Lactique
Acide lactique
Acide malique
Acide propionique
Acide pyruvique
Acide sorbique
Acide tartrique
Acides organiques (spectre)
Acidité oléique (Indice d'acide)*
Acidite titrable
AW
Viscosité
Analyse d'eau chimie D1*
Nitrates - Nitrites
Masse brute
Masse nette
Ethanol
Chlorures
Collagène*
Hydroxyméthyl furfural (HMF)
Indice d'acide (Indice de Lypolyse)*
Indice de Peroxyde*
pH
Sulfites*
Sulfites *

HPLC
Enzymologie
HPLC
HPLC
HPLC
HPLC
HPLC
HPLC
HPLC
HPLC- BARRETTE DE DIODE
NFT 60-221
JORF Ar 19/11/87- NF ISO 6091- JORF Ar 19/11/87-NF V 05-101-Potentiométrie
AWMETRE
Brookfield
Selon Arrêté du 11/01/2007 et
HPLC
Pesée
Pesée
Enzymologie
NF EN ISO 5943 - NF V 04-212 - Potentiométrie
NF V 04-4015
HPLC
NF EN ISO 660
Titrimétrie
NF ISO 1842 - Potentiométrie
NF EN 1988-2
NF EN 1988-1



Nitrosamines dans les liquides (EAU)
Nitrosamines dans l'air
Nitrosamines dans les aliments
Nitrosamines dans les caoutchoucs au contact alimentaire
Nitrosamines dans les liquides simulateurs (+semi-volatiles)
Nitrosamines dans les tétines et Sucettes
Nitrosamines dans l'Alcool
Nitrosamines dans Shampoings - Savons Produits détergents

Nitrosamines

Selon Handbook of Food Analysis-CPG / TEA
Inspirée du CIRC - CPG / TEA
Selon CIRC- Handbook of Food Analysis-CPG / TEA
Selon JORF 02/12/1994
JORF 02/12/1994
NF EN 12868
Selon CIRC- Handbook of Food Analysis-CPG / TEA
Selon CIRC- Handbook of Food Analysis-CPG / TEA

Allergènes	
Allergène Céleri*	PCR
Allergène Noix*	PCR
Allergène Amande*	ELISA
Allergène Arachide *	ELISA
Allergène b-Lactoglobuline *	ELISA
Allergène Caséine *	ELISA
Allergène Crustacé *	PCR
Allergène Gliadine : recherche de présence de gluten*	ELISA
Allergène gluten : Quantification du gluten *	ELISA
Allergène Histamine	HPLC
Allergène Lupin*	ELISA
Allergène Mollusques*	PCR
Allergène Moutarde*	ELISA
Allergène Moutarde *	PCR
Allergène Noisette*	ELISA
Allergène Noix de Cajou*	PCR
Allergène Œuf*	ELISA
Allergène Pistaches*	PCR
Allergène Poisson*	PCR
Allergène Sésame*	PCR
Allergène Soja*	PCR
Allergènes protéines de lait : b-Lactoglobuline + caséine non dissociés*	ELISA



Contaminants	
Amines biogènes	HPLC
Dioxines*	GC/MS HR
Dioxines + furanes*	GC/MS HR
HAP (20 molécules) *	UFLC ou GC/MS/MS
Histamine	HPLC
PCB Type dioxine*	GC/MS HR
Pesticides : screening multirésidus 250 molécules (LC250)*	LC/MS/MS
Pesticides : screening multirésidus : 150 molécules actives (GC150)*	GC/MS/MS
Pesticides : Screening multirésidus : 250 molécules actives(GC250)*	GC/MS/MS
Pesticides : screening multirésidus : 400 molécules actives*	GC/MS/MS
Pesticides screening multirésidus :300 molécules actives	GC/MS/MS + LC/MS/MS

Métaux*

Plomb*	ICP/MS ou GF/CV-AAS
Cadmium*	ICP/MS ou GF/CV-AAS
Mercure*	ICP/MS ou GF/CV-AAS
Arsenic*	ICP/MS ou GF/CV-AAS
Sélénium*	ICP/MS ou GF/CV-AAS
Aluminium/Antimoine/Chrome/Etain/Iridium/Molybdène/Cobalt/Lithium*	ICP/MS ou GF/CV-AAS
Baryum/Nickel/Palladium/Platinium/Rhodium/Rutenium/Valadium*	ICP/MS ou GF/CV-AAS

Mycotoxines*

Aflatoxine B1, B2, G1, G2*	UFLC
Aflatoxine M1*	UFLC
Trichotecenes type A donts T2,H-T2 *	UFLC
Trichotecenes type B dont DON*	UFLC
Zéaralenone (ZEA)*	UFLC
Fumonisines B1,B2*	UFLC
Ochratoxine A*	UFLC
Patuline*	UFLC
T2,H2 selon la recommandation UE 2013/165*	UFLC

* Analyses sous-traitées

Notre laboratoire est accrédité par le COFRAC N° 1.1758 - Cf. annexe technique en vigueur (www.cofrac.fr)



ANALYSE SENSORIELLE

NOS TESTS

Evaluations Sensorielles Classiques : en laboratoire ou à domicile

Test hédonique : test d'appréciation d'un produit

Votre produit est-il apprécié par les consommateurs ?

Lister les points forts et les points faibles du produit

NF V 09-500

Test triangulaire: test de différenciation

La différence ente deux recettes est-elle perceptible par les consommateurs ?

NF ISO 4120

Test descriptif

Comment les dégustateurs caractérisent-ils votre produit?

NF ISO 8587



Evaluations Sensorielles Ciblées

Test Grande Distribution

Adaptée aux besoins spécifiques des GMS

Selon NF V 09-500

Test de certification "LABEL ROUGE"

Selon NF V 09-500

Atelier " Les petits ont du goût" pour les 6-13 ans

Selon NF V 09-500

Activités dégustations destinées aux adolescents de 14 à 17 ans

Selon NF V 09-500



Notre laboratoire est accrédité par le COFRAC N° 1.1758- Cf. annexe technique en vigueur (www.cofrac.fr),