

**TOUS PRODUITS**

Activité de l'eau (Aw)	NF ISO 18787 (point de rosée)
Fibres alimentaires totales	AOAC 985.25

**PRODUITS CARNES**

**Analyses unitaires**

Humidité(H)-Matière sèche	NF V 04-401
Matière Grasse Totale (MGT)	NF V 04-402
Matière Grasse Libre (MGL)	NF V 04-403
Protéines (Azote total x 6,25)	NF V 04-407
Collagène	NF V 04-415
Sucres Solubles Totaux (SST)	Méthode Bertrand
Glucides Totaux (GT)	Méthode Bertrand
Cendres (Cd)	NF V 04-404
Phosphore total	NF V 04-406
Chlorures	NF V 04-405
pH	NF V 04-408
ABVT (Azote Basique Volatil Total)	Méthode Pantaléon

**Groupe d'analyses**

HPD (Hum. du Produit Dégraissé)	H+MGL
HPDA (HPD désAmidonné)	H+MGL+Amidon
MGL rapportée à l'HPD/HPDA régl.	H+MGL
Collagène/Protéines	Collagène+Protéines
PCL (Prot-Collagène/prdt délipidé)	MGL+Collagène+Protéines
SST rapportés à l'HPD/HPDA régl.	H+MGL+SST
Amidon	GT +SST
Amidon rap.à l'HPD/HPDA régl.	H+MGL+Amidon
Amidon rapporté à l'Humidité régl.	GT +SST
Phosphates ajoutés	Protéines+Phosphore
Valeur nutritionnelle INCO selon le régl. UE 1169/2011	Nous consulter

**POISSONS ET CRUSTACES**

**Analyses unitaires**

ABVT (Azote Basique Volatil Total)	Codex Alimentarius 1968
TMA (Triméthylamine)	Codex Alimentarius 1968
Histamine (méthode semi-quantitative)	Chromatographie en Couche Mince

**PRODUITS DIETETIQUES/ETIQUETAGE**

**Analyses unitaires**

Humidité (H) - Matière sèche (sous vide)	AM du 08/09/77
Matière Grasse Totale (MGT)	AM du 08/09/77
Protéines (Azote total x 6,25)	AM du 08/09/77
Somme des mono et disaccharides (glucose-fructose-galactose-lactose-saccharose-maltose)	méthode enzymatique
Cendres (Cd)	AM du 08/09/77
Phosphore total	AM du 08/09/77
Chlorures	AM du 24/08/83
<b>Groupe d'analyses</b>	
Valeur nutritionnelle INCO selon le régl. UE 1169/2011	Nous consulter

**LAIT**

**Analyses unitaires**

Humidité (H) - Matière sèche	NF ISO 6731	
Matière Grasse (acido-butyro.)	NF ISO 19662	COFRAC
Matière Grasse (méth.référence)	NF EN ISO 1211	
Lait écrémé : Matière Grasse (méth.référence)	NF EN ISO 7208	
Matière Azotée Totale (MAT) (Azote total x 6,38)	NF EN ISO 8968	COFRAC
Azote non protéique (NPN)	NF EN ISO 8968	COFRAC
Azote protéique	NF EN ISO 8968	
Azote soluble (NS)	ISO 17997-1	COFRAC
Urée	méthode enzymatique	
Lactose	méthode enzymatique	
Cendres (Cd)	NF V 04-208	
Chlorures	AM du 24/08/83	
Phosphore total	NF ISO 9874	
Acidité titrable	NF V 04-206	
Acide citrique (citrates)	méthode enzymatique	
Act. phosphatasique (qualitative)	méthode interne	
Act. phosphatasique (quantitative)	méthode interne	
Peroxydase qualitative	RèglICE180/91 Com.14/02/91	
pH	FD V04-035	
Stabilité à ébullition	AM 31/01/85	

**Groupe d'analyses**

Caséine ((azote total - azote soluble) x 6,38)	NT+NS	
--	-------	--

**CREME**

**Analyses unitaires**

Humidité(H)-Matière sèche	NF ISO 6731	
Matière Grasse (acido-butyro.)	NF ISO 19660	COFRAC
Matière Grasse (méth.référence)	NF ISO 2450	COFRAC
Matière Azotée Totale (MAT) (Azote total x 6,38)	méthode interne adaptée de NF EN ISO 8968	
Lactose	méthode enzymatique	
Cendres (Cd)	méthode interne	
Acidité titrable	AM du 16/05/86	
Act. phosphatasique (qualitative)	AM du 16/05/86	COFRAC
Act. phosphatasique (quantitative)	AM du 16/05/86	COFRAC

**Groupe d'analyses**

Valeur nutritionnelle INCO selon le régl. UE 1169/2011	Nous consulter	
--	----------------	--

**BEURRE**

**Analyses unitaires**

Humidité (H) - Matière sèche	NF EN ISO 3737-1	
Matière Sèche Non Grasse (MSNG)	NF EN ISO 3737-2	
Matière Grasse (100-H-MSNG)	NF EN ISO 3737-3	
Chlorures	ISO 1738	
pH de la phase aqueuse	NF ISO 7238	
Indice d'acide (acidité libre)	NF EN ISO 1740	
Indice de peroxyde	NF ISO 3976	
Act. phosphatasique (qualitative)	méthode interne	
Act. phosphatasique (quantitative)	ITSV 1986 p 527	

**FROMAGE**

**Analyses unitaires**

Humidité (H) - Matière sèche (MS)	NF ISO 5534	COFRAC
Matière Grasse (MG) (acido-butyro)	NF V 04-287 - Heiss	COFRAC
Matière Grasse (méth.référence SBR)	NF ISO 1735	COFRAC
Matière Grasse (méth.référence WB)	NF ISO 8262-3	
Matière Grasse (méth.hydrolyse + extraction)	AM du 05/02/80	
Matière Azotée Totale (MAT) (Azote total x 6,38) (fromages à pâte dure, demi-dure ou molle)	NF EN ISO 8968	COFRAC
Matière Azotée Totale (MAT) (Azote total x 6,38) (autres fromages)	Méthode interne adaptée de la NF EN ISO 8968	
Azote non protéique (NPN)	NF ISO 27871	
Azote soluble (NS)	NF ISO 27871	
Ammoniac	méthode enzymatique	
Lactose	méthode enzymatique	
Galactose	méthode enzymatique	
Cendres (Cd)	FIL 27	
Chlorures	méthode interne adaptée de NF ISO 5943	
Groupelement NH <sub>2</sub> libres	Méthode CTC	
Acide citrique (citrates)	NF ISO 2963	
Acide L (+) lactique et/ou D(+) lactique	méthode enzymatique	
pH	FD 04-035/ITSV 1986 p 651	
Act. phosphatasique (qualitative)	AM du 05/02/80	COFRAC
Act. phosphatasique (quantitative)	AM du 05/02/80	COFRAC

**Groupe d'analyses**

MG / MS (Prdt non sucré-fruité)	Préparation + MG +MS
HFD (H dans le Fromage Dégraissé)	Préparation + MG+MS
Valeur nutritionnelle INCO selon le régl. UE 1169/2011	Nous consulter

**LAIT GELIFIE, EMPRESURE (crème dessert, ...)**

Humidité-Matière sèche	NF V 04-371
------------------------	-------------

**LAIT FERMENTE (yaourt,...)**

Matière sèche totale	NF V 04-370
Matière Grasse	AM du 19/11/87
Acidité titrable	NF V 04-369

**LAIT SEC**

Humidité-Matière sèche	NF V 04-348
Matière Grasse (méth.référence)	NF EN ISO 1736
Lactose	FIL 79B

**LACTOSERUM CONCENTRE**

Humidité/Matière sèche	NF V 04-295
------------------------	-------------

**LACTOSERUM LIQUIDE**

Humidité/Matière sèche	NF V 04-294
------------------------	-------------

**PRODUITS LAITIERS aliments pour enfants en bas âge**

Matière Grasse (méth.référence WB)	NF ISO 8262-1
Matière Grasse (méth.référence Röse Gottlieb)	NF EN ISO 8381

**PRODUITS LAITIERS glaces de consommation et préparations pour glaces à base de lait**

Matière Grasse (méth.référence WB)	NF ISO 8262-2
------------------------------------	---------------

**PRODUITS LAITIERS - cas particuliers**

Matière Grasse (méth.référence WB)	NF ISO 8262-3
------------------------------------	---------------

**CORPS GRAS**

Humidité et matière volatiles	NF ISO 662
Extraction de la matière grasse (prdts solides)	NF V 03-030
Extraction de la matière grasse (prdts liquides)	NF V 03-030
Indice d'acide/Acidité oléique	NF EN ISO 660
Indice de peroxyde	NF EN ISO 3960

**OVOPRODUITS**

Humidité-Matière sèche	AM du 04/11/87
Matière Grasse	AM du 04/11/87
Protéines (Azote total x 6,25)	AM du 08/09/77
Cendres	AM du 08/09/77
Chlorures	AM du 04/11/87
Acide L (+) lactique	NF V 47-101
pH	Méthode interne

**CEREALES ET PRODUITS CEREALIERES**

Humidité - Matière sèche	NF EN ISO 712
Matière Grasse Totale	NF EN ISO 11085
Protéines brutes (Azote total x facteur)	NF EN ISO 20483
Cendres	NF EN ISO 2171

**ALIMENTS POUR ANIMAUX**

Humidité - Matière sèche	Régl. CE152/09 Com.27/01/09
Matière Grasse Totale	Régl. CE152/09 Com.27/01/09
Protéines (Azote total x facteur)	Régl. CE152/09 Com.27/01/09
Cendres	Régl. CE152/09 Com.27/01/09
Phosphore total	Régl. CE152/09 Com.27/01/09
Chlorures	Régl. CE152/09 Com.27/01/09
Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique	Régl. CE152/09 Com.27/01/09

**CONTROLES PONDERAUX ET NOMBRE DE PIECES**

**Analyses unitaires**

Nombre de pièces	-
Masse nette égouttée	Code de la Charcuterie
Masse nette totale	Code de la Charcuterie
Masse congelée déglazurée	DGCCRF 2010-06 du 26/01/10

(\*) Les analyses couvertes par l'accréditation COFRAC portent la mention "COFRAC"