

TOUS PRODUITS

| | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Activité de l'eau (Aw) | NF ISO 18787 (point de rosée) |
| Fibres alimentaires totales | AOAC 985.29 |

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 |
| Groupe d'analyses | |
| 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 8968-1 | COFRAC |
| Azote non protéique (NPN) | NF EN ISO 8968-4 | |
| Azote protéique | NF EN ISO 8968-4 | |
| Azote soluble (NS) | ISO 17997-1 | |
| 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 | RèglCE180/91 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 8968-1 | |
| Lactose | méthode enzymatique | |
| Cendres (Cd) | méthode adaptée de NF V 04.208 | |
| 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 8968-1 | COFRAC |
| Matière Azotée Totale (MAT) (Azote total x 6,38) (autres fromages) | Méthode interne adaptée de la NF EN ISO 8968-1 | |
| 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 | |
| Groupe NH2 libres | Méthode CTC | |
| Acide citrique (citrates) | NF ISO 2963 (méthode enzymatique) | |
| 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 |
| Matière Grasse (méth. Röse Gottlieb) | NF EN ISO 7328 |

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 (prds solides) | NF V 03-030 |
| Extraction de la matière grasse (prds 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 (méthode enzymatique) |
| 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"