URIANE
WWW.URIANE.COM
LABORATOIRE

02260 LA CAPELLE
TEL : 03 23 97 57 57

VISITER LE SITE





CATALOGUE DES ANALYSES & CONDITIONS GENERALES

2024







ACCREDITATION ESSAIS
N° 1-1734
PORTEE DISPONIBLE SUR
www.cofrac.fr

L'activité première du laboratoire est la réalisation des analyses réglementées dans le cadre du paiement du lait. Cependant le laboratoire URIANE effectue également de nombreuses analyses particulières autres que celles destinées au paiement. Vous trouverez ci-dessous le catalogue des prestations du laboratoire.

Dans tous les cas, un minimum forfaitaire de **22,76 € TTC *(18,97 €HT)*** vous sera facturé par prise en charge d'échantillons.

ANALYSES

Tarifs valables du 01/01/2024 au 31/12/2024

Analyses Physico-chimiques sur lait

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
01	Teneur en **Matière grasse** et **Matière protéique**	Méthode Infrarouge	Lait cru - Lait entier	g/l	Oui	50 ml	**Nous contacter**
02	**Cellules Somatiques**	Méthode fluoro-opto-electronique (cytométrie de flux)	Lait Cru	x1000/ml	Oui	50 ml	
03*	Teneur en **Matière Grasse**	NF ISO 19662 *(Gerber)*	Lait entier et partiellement écrémé	g/l	Oui	50 ml	
05*	Teneur en **Matière Grasse**	NF EN ISO 1211 *(Röse Gottlieb)*	Lait cru de vache, de brebis ou de chèvre, Lait allégé en matière grasse, Lait écrémé, Lait conservé chimiquement Lait liquide ayant subi un traitement	g/100g	Oui	50 ml	
06*	Teneur en **Matière Grasse**	NF EN ISO 7208 *(Röse-Gottlieb)*	Sérum, lait écrémé, babeurre	g/100g	Oui	50 ml	
08	Teneur en **Matière Grasse**	NF EN ISO 1737 *(Röse-Gottlieb)*	Lait concentré sucré et non sucré *(si non précisé par vos soins, nous considérons qu'il s'agit d'un produit sucré)*	g/100g	Oui	50 ml	
09*	Teneur en **Matière Protéique**	NF V04-216 *(Noir Amido)*	Lait de vache cru ou ayant subi un traitement thermique ou mécanique, entier, partiellement écrémé ou écrémé	g/l	Oui	50 ml	
10	Teneur en **Protéine vraie** *(Kjeldahl)* *(Calcul après réalisation des analyses 11 et 12)*	NF EN ISO 8968-1 NF EN ISO 8968-4	Lait liquide entier ou écrémé	g/100g	Oui	50 ml	
11*	Teneur en **Azote Total** *(Kjeldahl)*	NF EN ISO 8968-1	Lait de vache liquide (entier, demi écrémé et écrémé), lait entier de chèvre et brebis liquides, Fromages à pâte dure, demi-dure ou molle, Lait en poudre et produits laitiers en poudre, notamment les laits infantiles, aux concentrés de protéines de lait, aux concentrés de protéines de lactosérum, aux caséines et aux caséinates.	g/100g	Oui	50 ml	
12*	Teneur en **Azote Non protéique** *(Kjeldahl)*	NF EN ISO 8968-4 (Méthode indirecte)	Lait liquide, entier ou écrémé	g/100g	Oui	50 ml	
33	Teneur en **Azote Non Caséique** *(Kjeldahl)*	Méthode interne (S15-KJE-GUI.04)	Lait de vache	g/100g	Oui	50 ml	
13	**Indice de lipolyse**	Méthode aux savons de cuivre	Lait cru	mEq/100g MG	Non	50 ml	
40	**Indice de lipolyse**	Méthode Infrarouge	Lait cru de vache	mEq/100g MG	Non	50 ml	
15	Teneur en **Urée** *(méthode enzymatique)*	NF EN ISO 14637	Lait	mg/l	Oui	50 ml	
38	Teneur en **Urée**	Méthode Infrarouge	Lait cru	mg/l	Oui	50 ml	
16*	**Point de congélation** *(cryoscope à thermistance)*	NF EN ISO 5764 (2)	Lait entier cru de bovin, traité thermiquement, lait écrémé de bovin.	-m°C	Non	50 ml	
39	**Point de congélation** ***(FPD)***	Méthode au conductimètre associé à un analyseur infrarouge.	Lait cru	-m°C	Non	50 ml	
19	Teneur en **Matière Sèche**	NF ISO 6731	Lait, crème, lait concentré non sucré	g/100g	Oui	50 ml	

(2) analyse pouvant nécessiter une mesure de l'acidité titrable facturée en sus (code 30)

*** analyses couvertes par l'accréditation essais COFRAC n° 1-1734 du laboratoire** ***(Portée complète disponible sur www.cofrac.fr)***

Rappel : la référence à l'accréditation essais COFRAC sur les résultats ne sera effectuée que lorsque la matrice de l'échantillon fait partie du domaine d'application de la méthode sélectionnée. Dans le cas contraire, il ne sera pas fait référence à l'accréditation essais COFRAC sur les rapports d'essais pour les résultats concernés.

Analyses Physico-chimiques sur lait (suite)

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
25	Détermination de **l'activité Phosphatasique**	Méthode interne S15-PHOS-GUI.02 (Hydrolyse au phénol) *Méthode qualitative (Positive/Négative)*	Lait de vache, babeurre, lactosérum	/	Oui	50 ml	**Nous contacter**
36*	Détermination de **l'activité Phosphatasique**	ISO 11816-1 (Fluorimétrie) *Méthode quantitative en mU/l*	Laits crus et traités thermiquement entiers, demi-écrémés, écrémés et dans les laits aromatisés	mU/l	Oui	50 ml	
28	Mesure du **pH**	Méthode interne	Lait, beurre et fromage	/	Non	50 ml	
30	**Acidité Titrable**	NF V04-206	Lait frais	°D	Non	50 ml	
32	Recherche des résidus **antibiotiques** et **inhibiteurs**	Méthode de dépistage (Delvotest T®)	Lait de vache	/	Non	50 ml	
		Méthode de confirmation (CHARM®)	Lait de vache	/	Non	50 ml	
34	**Test à l'alcool** (80°)	Méthode interne	Lait cru	/	Non	50 ml	
35	Teneur en **Acide gras**	Méthode Infrarouge	Lait cru de vache	g/l	Oui	50 ml	
44	**Masse volumique**	NF V04-204	Lait	g/ml	Non	1 litre	

Analyses Physico-chimiques sur fromage

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
04*	Teneur en **Matière Grasse**	NF V04-287 Méthode Van Gulik	Fromage avec une teneur en matière grasse < 40g/100g *(pour les fromages à pâtes persillées, nous contacter)*	g/100g	/	100 g	**Nous contacter**
11	Teneur en **Azote Total** *(Kjeldahl)*	NF EN ISO 8968-1	Lait de vache liquide (entier, demi écrémé et écrémé), lait entier de chèvre et brebis liquides, Fromages à pâte dure, demi-dure ou molle, Lait en poudre et produits laitiers en poudre, notamment les laits infantiles, aux concentrés de protéines de lait, aux concentrés de protéines de lactosérum, aux caséines et aux caséinates.	g/100g	/	100 g	
18*	Teneur en **Matière Sèche**	NF EN ISO 5534	Tout type de fromage	g/100g	/	100 g	
17	Teneur en **gras/sec** *(Analyses 04* Matière grasse et 18* Matière sèche puis calcul)*	NF V04-287 Méthode Van Gulik + NF EN ISO 5534	Fromage avec une teneur en matière grasse < 40g/100g *(pour les fromages à pâtes persillées, nous contacter)*	g/100g	/	100 g	
26*	Détermination de **l'activité Phosphatasique**	Arrêté du 05/02/80 (méthode usuelle)	Fromage	/	/	100 g	
37*	Détermination de **l'activité Phosphatasique**	ISO 11816-2 (Fluorimétrie)	Fromage à pâte molle et demi dure sans moisissures à l'intérieur	mU/g	/	100 g	
28	Mesure du **pH**	Méthode interne	Lait, beurre et fromage	/	/	100 g	
31	Taux **Chlorures**	Méthode interne	Beurre et fromage	g NaCl/100g	/	100 g	

*** analyses couvertes par l'accréditation essais COFRAC n° 1-1734 du laboratoire** ***(Portée complète disponible sur www.cofrac.fr)***

Rappel : la référence à l'accréditation essais COFRAC sur les résultats ne sera effectuée que lorsque la matrice de l'échantillon fait partie du domaine d'application de la méthode sélectionnée. Dans le cas contraire, il ne sera pas fait référence à l'accréditation essais COFRAC sur les rapports d'essais pour les résultats concernés.

Analyses Physico-chimiques sur beurre

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
14	**Indice d'acide** de la matière grasse	Méthode interne	Beurre	Mg KOH/g MG	/	100 g	**Nous contacter**
23	Teneur en **Matière Séche non grasse**	NF EN ISO 3727-2	Beurre	g/100g	/	100 g	
24	**Humidité** sur beurre	NF EN ISO 3727-1	Beurre	g/100g	/	100 g	
28	Mesure du **pH**	Méthode interne	Lait, beurre et fromage	/	/	100 g	
31	Taux **Chlorures**	Méthode interne	Beurre et fromage	g NaCl/100g	/	100 g	

Analyses Physico-chimiques sur crème

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
07*	Teneur en **Matière Grasse** *(Röse-Gottlieb)*	NF EN ISO 2450	Crème crue traitée et ensemencée dans laquelle aucune séparation appréciable de la matière grasse n'apparait	g/100g	/	100 g	**Nous contacter**
19	Teneur en **Matière Sèche**	NF ISO 6731	Lait, crème, lait concentré non sucré	g/100g	/	100 g	
27	Détermination de **l'activité Phosphatasique**	Arrêté du 16/05/86 (méthode usuelle)	Crème	/	/	100 g	
28	Mesure du **pH**	Méthode interne	Lait, beurre et fromage	/	/	100 g	

Analyses Physico-chimiques sur lactosérum liquide

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
20	Teneur en **Matière Sèche**	NF V04-294	Lactosérum liquide	g/100g	/	50 ml	**Nous contacter**

Analyses Physico-chimiques sur poudre de lait

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
11*	Teneur en **Azote Total** *(Kjeldahl)*	NF EN ISO 8968-1	Lait de vache liquide (entier, demi écrémé et écrémé), lait entier de chèvre et brebis liquides, Fromages à pâte dure, demi-dure ou molle, Lait en poudre et produits laitiers en poudre, notamment les laits infantiles, aux concentrés de protéines de lait, aux concentrés de protéines de lactosérum, aux caséines et aux caséinates.	g/100g	/	100 g	**Nous contacter**

*** analyses couvertes par l'accréditation essais COFRAC n° 1-1734 du laboratoire** ***(Portée complète disponible sur www.cofrac.fr)***

Rappel : la référence à l'accréditation essais COFRAC sur les résultats ne sera effectuée que lorsque la matrice de l'échantillon fait partie du domaine d'application de la méthode sélectionnée. Dans le cas contraire, il ne sera pas fait référence à l'accréditation essais COFRAC sur les rapports d'essais pour les résultats concernés.

Analyses Microbiologiques sur lait et produits laitiers

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)	
							Lait	Autres produits
50	Dénombrement des micro-organismes (**Germes Totaux**)	Comptage instantané par épifluorescence *(cytométrie de flux)*	Lait cru de vache	x1000/ml	Non	50 ml	**Nous contacter**	
51	Dénombrement des micro-organismes (**Germes Totaux**)	NF EN ISO 4833-1 (référence)	Produits destinés à la consommation humaine et animale Echantillons d'environnement dans le domaine de la production et de manipulation des aliments Echantillons prélevés au stade de la production primaire	/ml	Non	50 ml		
52	Dénombrement des **IBC** (Individual Bacteria Cell)	Comptage instantané par épifluorescence *(cytométrie de flux)*	Lait cru de vache	x1000/ml	Non	50 ml		
53*	Recherche de ***Listeria spp et monocytogenes*** *(la recherche de L. monocytogenes est effectuée en cas de présence de spp)*	BIO 12/2-06/94 (1) (VIDAS LIS) *BIO 12/11-03/04 ou BIO 12/09-07/02 (VIDAS LMO2)*	Tous produits de l'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production, excepté les échantillons de production primaire	/25ml ou dans /25g	Non	50 ml ou 100g		
54*	Recherche de ***Listeria***	AES 10/3-09/00 (1) (ALOA ONE DAY)	Tous produits de l'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production, excepté les échantillons de production primaire	/25ml ou dans /25g	Non	50 ml ou 100g		
55*	Dénombrement de ***Listeria monocytogenes***	AES 10/05-09/06 (1) (ALOA COUNT)	Tous produits de l'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production, excepté les échantillons de production primaire	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g		
57*	Recherche de ***Salmonella***	BIO 12/16-09/05 (1) (VIDAS SLM)	Tous produits de l'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production, excepté les échantillons de production primaire	/25ml ou dans /25g	Non	50 ml ou 100g		
58*	Dénombrement des ***Escherichia Coli***	BRD 07/1-07/93	Tous produits de l'alimentation humaine	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g		
59*	Dénombrement des **Staphylocoques à coagulase positive**	NF EN ISO 6888-2	Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale. Echantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments. Echantillons prélevés au stade de production primaire	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g		
60*	Dénombrement des **Coliformes Présumés** à 30°C	NF V08-050	Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g		
61*	Dénombrement des **Coliformes Thermotolérants**	NF V08-060	Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g		
62*	Dénombrement des **Levures et Moisissures**	NF V08-059	Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g		
63	Recherche de **Streptocoques β-hémolytiques**	Méthode interne S15-STREP-INS.01	Lait	/ml	Non	50 ml		
64	Dénombrement des **spores Butyriques**	Méthode NPP	Lait	Spores/ litre	Non	50 ml		
65	Dénombrement des **spores Butyriques**	Méthode interne S15-BUTY-GUI.05	Fromage	Spores/g	Non	50 ml ou 100g		
66	Dénombrement des **Entérobactéries**	BRD 07/24-11/13	Tous produits de l'alimentation humaine et animale et produits d'environnement	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g		

(1) analyse pouvant nécessiter une confirmation facturée en sus (cf tableau confirmations)

* **analyses couvertes par l'accréditation essais COFRAC n° 1-1734 du laboratoire** ***(Portée complète disponible sur www.cofrac.fr)***

Rappel : la référence à l'accréditation essais COFRAC sur les résultats ne sera effectuée que lorsque la matrice de l'échantillon fait partie du domaine d'application de la méthode sélectionnée. Dans le cas contraire, il ne sera pas fait référence à l'accréditation essais COFRAC sur les rapports d'essais pour les résultats concernés.

Analyses Microbiologiques sur lait et produits laitiers

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)	
							Lait	Autres produits
67	Estimation du nb de microorganismes **psychrotrophes** *(Méthode rapide à 21°C)*	NF ISO 17410 – Annexe B	Lait cru et lait pasteurisé uniquement	/ml	Non	50 ml	**Nous contacter**	
68	Dénombrement des **Entérocoques**	Méthode interne S15-HA-GUI.39	Lait et produits laitiers	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g		
69	Dénombrement des **Germes thermorésistants** *(Thermisation de l'échantillon 30 min à 63°C)*	Méthode interne S15-HA-GUI.40	Lait	/ml	Non	50 ml		
70	Dénombrement des **Germes thermorésistants** *(Thermisation de l'échantillon 30 sec à 80°C)*	Méthode interne S15-HA-GUI.40	Lait	/ml	Non	50 ml		
95	Dénombrement des **Germes thermorésistants** *(Thermisation de l'échantillon 30 min à 100°C)*	Méthode interne S15-HA-GUI.40	Lait	/ml	Non	50 ml		
96	Dénombrement des **Germes sporulés mésophiles à 30°C** *(Thermisation de l'échantillon 10 min à 80°C)*	Méthode interne S15-HA-GUI.40	Lait	/ml	Non	50 ml		
71	Dénombrement des **Pseudomonas spp**	BKR 23/09-05/15 B (RHAPSODY)	Produits laitiers	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g		
97	Recherche des **STEC pathogènes et hautement pathogènes** *Etape 1 : détection des gènes de virulences stx et eae* *Etape 2 : recherche des 7 sérogroupes majeurs* O26, *O103, O111, O145, O157 et O21, O45 (si détection stx et eae à l'étape 1)*	Méthode PCR de détection EHEC GENE-UP *(Hors confirmation éventuelle qui pourra être sous traitée à la demande du client)*	Lait cru et produits au lait cru	/25g	Non	50 ml ou 100g		

Analyses microbiologiques sur échantillon de production primaire (Bouse, lisier, ensilage, aliment du bétail,…)

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
74*	Recherche de **Listeria spp et monocytogenes**	NF EN ISO 11290-1 (Méthode de référence) [(1)]	Echantillon de production primaire	/25g	Non	100g	**Nous contacter**
78	Recherche de **Salmonella**	Méthode interne S15-HA-GUI.38 *(VIDAS SLM)* [(1)]	Echantillon de production primaire	/25g	Non	100g	
65	Dénombrement des **spores Butyriques**	Méthode interne S15-BUTY-GUI.05	Bouse et ensilage	Spores/g	Non	100g	

[(1)] analyse pouvant nécessiter une confirmation facturée en sus (cf tableau confirmations)

*** analyses couvertes par l'accréditation essais COFRAC n° 1-1734 du laboratoire** *(Portée complète disponible sur www.cofrac.fr)*

Rappel : la référence à l'accréditation essais COFRAC sur les résultats ne sera effectuée que lorsque la matrice de l'échantillon fait partie du domaine d'application de la méthode sélectionnée. Dans le cas contraire, il ne sera pas fait référence à l'accréditation essais COFRAC sur les rapports d'essais pour les résultats concernés.

Analyses microbiologiques méthodes de référence
(nous contacter au préalable)

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
74*	Recherche de **Listeria spp et monocytogenes**	NF EN ISO 11290-1 [(1)] (Méthode de référence)	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments.	/25ml ou /25g	Non	50 ml ou 100g	**Nous contacter**
75*	Dénombrement de **Listeria monocytogenes**	NF EN ISO 11290-2 [(1)] (Méthode de référence)	Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments.	/25ml ou /25g	Non	50 ml ou 100g	
76*	Recherche de **Salmonella *spp***	NF EN ISO 6579-1 [(1)]	Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manutention de denrées alimentaires, échantillons au stade de la production primaire, tels que des matières fécales, de la poussière ou des prélèvements de surface.	/25ml ou /25g	Non	50 ml ou 100g	
77*	Dénombrement des **Escherichia coli** β-glucuronidase positive à 44°C	NF ISO 16649-2	Produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation des animaux.	/ml ou /g	Non	50 ml ou 100g	

[(1)] analyse pouvant nécessiter une confirmation facturée en sus (cf tableau confirmations)

Confirmations / préparations / prestations diverses facturées en sus

Codes	Désignation de la confirmation	Suite à la Méthode	Tarifs (en €HT par analyse)
/	Confirmation listeria spp.	BIO 12/2-06/94 (VIDAS LIS)	**Nous contacter**
/	Confirmation listeria monocytogenes	BIO 12/11-03/04 ou BIO 12/09-07/02 (VIDAS LMO2)	
/	Confirmation listeria spp.	AES 10/3-09/00 (ALOA ONE DAY)	
/	Confirmation listeria monocytogenes	AES 10/3-09/00 (ALOA ONE DAY)	
/	Confirmation listeria spp.	NF EN ISO 11290-1 (Méthode de référence)	
/	Confirmation listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-1 (Méthode de référence)	
/	Confirmation Salmonella	BIO 12/16-09/05 (VIDAS SLM)	
/	Confirmation Salmonella	NF EN ISO 6579-1	
/	Création de pool/mélange (à préciser sur la demande)	/	
/	Envoi de souche *(comprend l'isolement, le repiquage dans un tube de milieu nutritif, l'envoi dans un triple emballage selon la réglementation en vigueur pour le transport des matières infectieuses)*	/	
/	Caillage du lait avant analyse	/	
/	Préparation échantillon / dilution	/	
/	Forfait ramassage	/	
/	Logistique sous traitance (Aliquot / envoi / gestion administrative)	/	

*** analyses couvertes par l'accréditation essais COFRAC n° 1-1734 du laboratoire** ***(Portée complète disponible sur www.cofrac.fr)***

Rappel : la référence à l'accréditation essais COFRAC sur les résultats ne sera effectuée que lorsque la matrice de l'échantillon fait partie du domaine d'application de la méthode sélectionnée. Dans le cas contraire, il ne sera pas fait référence à l'accréditation essais COFRAC sur les rapports d'essais pour les résultats concernés.

Analyses en Santé Animale

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode ELISA	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
80*	**BRUCELLOSE**	Notice IDEXX Brucellosis Milk Ab Test	Lait de tanks bovins	/	Oui	30 ml	**Nous contacter**
81*	**IBR**	Notice IDEXX IBR Pool Ab Test	Lait de tanks bovins	/	Oui	30 ml	
82	**DOUVE (Fasciolose)**	Notice IDEXX Fasciolosis verification	Laits individuels et de mélanges bovins	/	Oui	30 ml	
83	**VARRON (Hypodermose)**	Notice IDvet ID Screen hypodermosis Indirect	Laits individuels et de mélanges bovins	/	Oui	30 ml	
84*	**LEUCOSE**	Notice IDEXX Leucosis Milk Screening Ab Test – protocole court	Lait de tanks bovins	/	Oui	30 ml	
85*	**BVD**	Notice IDEXX BVDV p80 Ab – protocole long	Laits individuels et de mélanges bovins	/	Oui	30 ml	
86	**PARATUBERCULOSE**	Notice IDEXX Paratubercolosis screening – protocole court	Laits individuels bovins	/	Oui	30 ml	
87	**TEST DE GESTATION**	Notice Alertys Milk Pregnancy	Laits individuels bovins	/	Oui	30 ml	
88	**BESNOITIOSE**	Notice IDvet ID Screen Besnoitia Milk Indirect	Laits individuels et de mélanges bovins	/	Oui	30 ml	

Analyses d'eau

Codes	Désignation de l'analyse		Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
711	**Analyses Chimiques**	pH	Méthode interne	Eau	/	/	500 ml	**Nous contacter**
		Dureté Totale (TH)	Protocole technique fabricant de test	Eau	°d			
		Chlorures	Méthode interne	Eau	mg/l			
		Fer	Protocole technique fabricant de test	Eau	µg/l			
		Nitrates	Protocole technique fabricant de test	Eau	mg/l			
		Nitrites	Protocole technique fabricant de test	Eau	mg/l			
		Ammonium	Protocole technique fabricant de test	Eau	mg/l			
712	**Analyses Bactériologiques**	Bactéries aérobies revivifiables à 36°C – 44h	NF EN ISO 6222	Eau	/ml	/	500 ml	
		Bactéries aérobies revivifiables à 22°C – 68h	NF EN ISO 6222	Eau	/ml	/		
		Coliformes totaux	BKR 23/08-06/12	Eau	/100ml	/		
		Escherichia coli	BKR 23/08-06/12	Eau	/100ml	/		
		Entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2	Eau	/100ml	/		
		Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF T 90-415	Eau	Spores/20 ml	/		
72	Recherche de **Salmonella**		Méthode interne S15-HA-GUI.42 *(sur IRIS SALMONELLA)*	Eau	/ 5 litres	/	5 litres	
73	Dénombrement des **spores Butyriques**		Méthode interne S15-BUTY-GUI.07	Eau	Spores/litre	/	100 ml	

* **analyses couvertes par l'accréditation essais COFRAC n° 1-1734 du laboratoire** ***(Portée complète disponible sur www.cofrac.fr)***

Rappel : la référence à l'accréditation essais COFRAC sur les résultats ne sera effectuée que lorsque la matrice de l'échantillon fait partie du domaine d'application de la méthode sélectionnée. Dans le cas contraire, il ne sera pas fait référence à l'accréditation essais COFRAC sur les rapports d'essais pour les résultats concernés.

FOURRAGES - ANALYSES DE VALEUR ALIMENTAIRE (Sous-traitées)

Codes	Désignation de l'analyse	Paramètres / Méthode	Tarifs (en €HT par analyse)
FC.VAB	**Valeur fourragère complète**	Matières sèches par étuvage à 80°C, durée 48H Préparation pour analyse, broyage à 1mm Matières minérales à 550°C Azote total et matières azotées totales, méthode Kjeldhal Cellulose brute méthode de Weende	**Nous contacter**
FC.VA9	Valeur fourragère complète **+ 9 Minéraux**	IDEM MENU FC.VAB + Extraction et dosages phosphore, calcium et magnésium totaux + Dosages des minéraux supplémentaires : cuivre, zinc, manganèse, fer, potassium et sodium totaux	
FC.PAR	Constituants pariétaux toutes fractions	NF V18-122 Détermination des parois totales-NDF, lignocellulose-ADF et lignine-ADL	
FC.MGR	Matières grasses	Extraction et dosage des matières grasses totales NF ISO 6492	
FC.AMI	Amidon	Teneur en amidon, méthode polarimétrique Ewers NF ISO 6493	

Des enveloppes spécifiquement destinées à l'analyse de végétaux sont disponibles au G.I.E. Uriane si besoin (1 €/enveloppe).
Des frais de logistique de 3.89 €HT/échantillon seront facturés en sus par prestation sous-traitée.

AUTRES PRESTATIONS (Sous-traitées)

Codes	Désignation de l'analyse	Méthode	Domaine d'application / matrice	Unité	Conservateur autorisé	Quantité d'échantillon	Tarifs (en €HT par analyse)
43	Détermination des **chlorates** et **perchlorates**	LC MS/MS	Lait	mg/kg	Non	50 ml	**Nous contacter**
/	Analyses de **Matières Fertilisantes** (MS-Humdité-C-N-P2O5-K2O-CaO-MgO)	Selon besoin / Nous contacter					
/	**Dosage de pesticide** (Chloridazon)	Selon besoin / Nous contacter					
/	Oxygène et matières organiques sur eau **DBOn-DCO**	Selon besoin / Nous contacter					

Des frais de logistique de 3.89 €HT/échantillon seront facturés en sus par prestation sous-traitée.

*** analyses couvertes par l'accréditation essais COFRAC n° 1-1734 du laboratoire** ***(Portée complète disponible sur www.cofrac.fr)***
Rappel : la référence à l'accréditation essais COFRAC sur les résultats ne sera effectuée que lorsque la matrice de l'échantillon fait partie du domaine d'application de la méthode sélectionnée. Dans le cas contraire, il ne sera pas fait référence à l'accréditation essais COFRAC sur les rapports d'essais pour les résultats concernés.

CONDITIONS GENERALES D'ANALYSES PARTICULIERES

1/ DEMANDE D'ANALYSE

Nous vous remercions de joindre une demande d'analyses dûment complétée avec chaque série d'échantillons envoyée ou déposée au laboratoire. Les formulaires de demandes d'analyses sont téléchargeables sur le site www.uriane.com. Cette demande devra comprendre les informations administratives (date, coordonnées, contact, ….) et les informations techniques suivantes indispensables au bon traitement de la demande :

- La date de prélèvement (En cas d'absence de date de prélèvement, le laboratoire enregistrera la date correspondant au jour de ramassage des échantillons).
- L'identification des échantillons.
- La nature des échantillons (lait, fromage,…).
- Les analyses à effectuer en utilisant le code d'analyse de façon à identifier également la méthode souhaitée.

2/ PRELEVEMENTS

Lorsque le prélèvement est réalisé par le client, la conformité et la représentativité des échantillons soumis à analyse sont sous sa responsabilité exclusive.
Chaque échantillon devra être identifié de la même façon que sur la demande d'analyse (§1)
Assurez vous de confier un échantillon représentatif du lot que vous souhaitez contrôler et conditionnez le dans un emballage étanche.
Pour les échantillons liquides, ne remplissez pas complétement le flacon de prélèvement, cela facilitera l'homogénéisation de l'échantillon.
Vous devez fournir à minima un échantillon de :

- 50 ml de produit liquide (exemple : lait)
- 100 g de produit solide (exemple : fromage, beurre,…)

En cas de réalisation de plusieurs analyses, il est peut-être nécessaire de fournir un volume d'échantillon plus important, nous contacter si besoin.
Du conservateur (type bronopol) peut être ajouté au lait pour améliorer sa conservation. Se reporter à la colonne correspondante pour connaitre s'il est autorisé en fonction de l'analyse demandée.

3/ TRANSPORT DES ECHANTILLONS

Lorsque les échantillons sont transportés par le laboratoire, le transport est effectué sous froid contrôlé entre 0°C et 8°C.
Pour tout dépôt d'échantillon directement au laboratoire ou par envoi via transporteur, merci de joindre un flacon d'eau pour prise de température à réception.
Les échantillons, dès lors qu'ils sont expédiés ou déposés au laboratoire par le client, voyagent sous la responsabilité de celui-ci, quel que soit le mode d'expédition. La bonne conservation des échantillons durant le transport, et donc le respect des exigences, notamment en matière de conditionnement, de température, de conservation, de temps de transport, incombent alors au client.
Lors de l'acheminement des échantillons par vos soins (transporteur ou dépôt au laboratoire), le laboratoire ne peut être tenu responsable des éventuelles anomalies à réception.
La réception d'échantillons directement au laboratoire s'effectue :

- du lundi au jeudi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30.
- le vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30.

4/ CRITERES D'ACCEPTATION DES ECHANTILLONS A RECEPTION :

Afin de pouvoir réaliser les analyses, les échantillons doivent répondre aux critères suivants :

- Quantité suffisante (cf §2)
- Echantillon en parfait état de conservation : Contenant non ouvert / cassé, échantillon non caillé, non huileux,… Emballage correct.
- Température de transport par le laboratoire ou température à réception entre 0°C et 8°C

Pour un transport géré par le client (dépôt direct au laboratoire ou transporteur), en cas d'absence de flacon d'eau pour la prise de température, celle-ci ne sera pas relevée à réception.
Le laboratoire ne se fixe pas un délai maximum entre la date de prélèvement et la date de réception des échantillons pour analyses particulières. Néanmoins, celui-ci doit être le plus court possible pour garantir une bonne conservation des échantillons.
En cas de problème constaté à réception, le client en sera informé et les échantillons pourront être mis en attente.

5 / METHODES D'ANALYSES

Le client est invité à communiquer au laboratoire les modalités de réalisation des prestations, le codes d'analyses sont nécessaires à l'enregistrement des demandes d'analyses.
En cas de sélection d'une méthode pour une matrice d'échantillon ne faisant pas partie de son domaine d'application, il ne sera pas fait référence à l'accréditation essais COFRAC du laboratoire pour le(s) résultat(s) concerné(s). Le laboratoire reste à la disposition du client pour sélectionner la méthode d'analyse la plus appropriée à la matrice.
La liste des révisions des méthodes employées (S13-AQ-EN.03) est tenue à jour par le laboratoire et est disponible sur simple demande.
Sauf demande explicite de la part du client, les méthodes et/ou technologies mentionnées dans l'offre sont susceptibles d'être modifiées par le laboratoire pour répondre à des problématiques de nature d'échantillon, d'organisation interne du laboratoire, d'évolution normatives et/ou réglementaires.

6 / SOUS TRAITANCE

Afin de répondre à la demande du client, le laboratoire peut faire appel à la sous traitance. Dans tous les cas un accord du client sera exigé.

7/ EMISSION DU RAPPORT

Seul le rapport d'essais validé fait foi. Il peut être transmis par courrier postal ou mail en fonction du choix précisé sur la demande d'analyse.
Convention de preuve : L'utilisation de la transmission électronique comme seul mode de communication des rapports implique que seul le rapport électronique fait foi. Vous pouvez éditer le rapport sous format papier mais seule la version électronique est reconnue. Le

laboratoire assure la sauvegarde des rapports sous format électronique. Il est garant de l'intégrité et de la confidentialité des dossiers sauvegardés. La transmission électronique des résultats implique la connaissance et l'acceptation des caractéristiques et les limites de l'internet, notamment en ce qui concerne les performances techniques, les temps de réponse pour consulter, interroger, ou transférer des informations, les risques inhérents à toute connexion, transmission sur internet, l'absence de certaines protections de certaines données contre le détournement éventuel et les risques de contamination par des éventuels virus circulant sur le réseau pour l'envoi par e-mail. Il convient à tout client de prendre toute mesure appropriée de façon à protéger ses propres données et/ou logiciels stockés sur son équipement informatique contre toute atteinte.
Les résultats s'appliquent aux échantillons soumis à l'analyse tels qu'ils ont été pris en charge. La prise en charge s'effectue au point de collecte en cas de transport par le laboratoire ou directement au laboratoire en cas d'envoi par transporteur ou de dépôt par le client.
Le laboratoire ne peut être tenu responsable des informations fournis par le client et indiquées comme telles sur le rapport d'essais.

8 / CORRECTION D'UN RAPPORT D'ESSAIS

Les rapports d'essais peuvent être modifiés uniquement pour corriger des erreurs (ou omissions) commises par le laboratoire sur des données disponibles au moment de l'essai. Dans tous les autres cas, il n'est pas procédé à la correction de rapport d'essais. Si un client souhaite un nouveau rapport d'essais avec de nouvelles données, il devra procéder à l'envoi de nouveau(x) échantillon(s) pour analyse(s) qui seront facturée(s) en sus.
En cas d'édition d'un nouveau rapport, le client est alors responsable de la destruction du rapport erroné et le laboratoire ne pourrait être tenu responsable de l'utilisation du rapport erroné.

9/ REPRODUCTION DES RAPPORTS D'ESSAIS / REFERENCE A L'ACCREDITATION

La reproduction du rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale, c'est-à-dire une photocopie sans aucune modification. Le rapport d'essai ne doit pas être reproduit partiellement.
Conformément aux règles établies dans le document COFRAC GEN REF 11 : « Règles générales pour la référence à l'accréditation et aux accords de reconnaissance internationaux », les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation du laboratoire URIANE c'est-à-dire le logo COFRAC/Essais d'URIANE (en dehors de la reproduction intégrale des documents qu'URIANE lui a émis, notamment les rapports). Ce document est consultable :

- sur le site du Cofrac : www.cofrac.fr
- via le lien internet : http://www.cofrac.fr/documentation/GEN-REF-11

URIANE s'assure néanmoins du respect par ses clients des règles établies dans le document COFRAC GEN REF 11.
Ainsi, dans le cas où URIANE aurait connaissance d'un usage erroné de son accréditation par un de ses clients, URIANE prendra contact avec ce client :

- pour lui demander d'arrêter/de modifier immédiatement cette utilisation non conforme
- de faire une information à toute personne ayant pu en avoir pris connaissance.

Aussi et conformément au document GEN REF 11, si URIANE constate une mauvaise utilisation ou un usage abusif de la marque d'accréditation, ou du logo COFRAC, il s'en rapportera au COFRAC.

10/ RESULTATS NON CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DE SECURITE SANITAIRE

Conformément à la règlementation, le client est tenu d'informer les autorités compétentes en cas de résultat non-conforme aux prescriptions de sécurité sanitaire en vigueur.

11/ DROIT DE PROPRIETE ET CONSERVATION DES ECHANTILLONS

Le client autorise le laboratoire à utiliser gratuitement les échantillons à des fins d'analyses. Les échantillons remis au laboratoire ne sont pas restitués sauf accord lors de l'établissement de l'offre. Le laboratoire ne peut en aucun cas voir sa responsabilité engagée en cas de détérioration de l'échantillon confié pour analyse.
Sauf spécifications particulières, les échantillons sont conservés au laboratoire, 1 jour après édition du rapport d'essais.

12/ INCERTITUDES DE MESURE

Le laboratoire est à même de vous fournir les incertitudes de mesure sur vos résultats d'essais dans le cadre d'essais accrédités. Sauf spécification contraire lors de la demande du client, l'incertitude de mesure n'est pas mentionnée sur le rapport d'essais.

13/ ANNULATION D'UNE DEMANDE D'ANALYSE

Toute analyse démarrée sera sujet à facturation.

14/ DÉLAIS

Analyses microbiologiques et physico-chimiques :
Les analyses sont mises en œuvre le jour de réception des échantillons au laboratoire si celle-ci a lieu avant 9h00. Dans le cas contraire, les analyses sont démarrées le jour ouvré suivant. Les méthodes employées peuvent avoir un délai de réalisation allant jusqu'à 7 jours et certaines confirmations (analyses microbiologiques) peuvent allonger le délai de rendu de résultat. En cas d'urgence, nous contacter pour connaitre la date théorique d'émission du rapport d'analyse.
Analyses en santé animale et test de gestation :
Se rapprocher du laboratoire pour connaitre le planning d'analyses
Le délai de livraison des rapports d'analyses n'est donné qu'à titre indicatif. Il peut être raccourci ou allongé en fonction de l'activité et des aléas de production. Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans l'exécution de la prestation ne pourra donner lieu à dommages et intérêts ni pénalités.

15/ CONFIDENTIALITÉ

L'ensemble des documents remis et des informations générées ou obtenues au cours de la mission du laboratoire est jugé confidentiel. Nous pouvons néanmoins être tenus à les communiquer par des exigences légales. Dans ce cas le client en sera informé à moins que la loi ne l'interdise. De plus, dans le cas des audits (internes ou externes), les évaluateurs peuvent être amenés à consulter des dossiers clients. Néanmoins, dans ce cas la confidentialité est assurée par l'engagement de confidentialité et d'impartialité signé par les évaluateurs.

16/ RECLAMATIONS

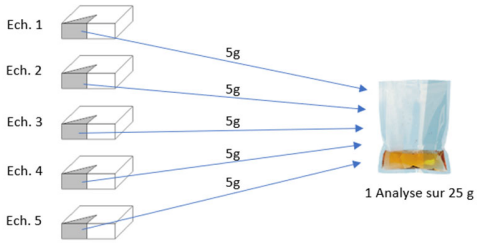
La procédure de gestion des réclamations du laboratoire est disponible en téléchargement sur le site www.uriane.com.
L'envoi des réclamations par mail est à privilégier via l'adresse a.qualite@uriane.com

17/ CONDITIONS DE PAIEMENT

Les factures sont payables par espèces, chèque bancaire ou virement bancaire à 30 jours (date facture).

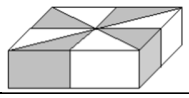
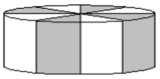
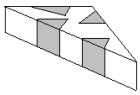
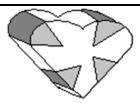
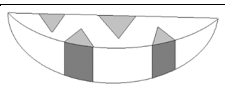
18/ ANALYSE SUR LOT (POOLING) dans le cadre d'un plan de contrôle simplifié.

Afin d'améliorer la représentativité de la prise d'essai pour analyse et dans le cas de recherches qualitatives dans une masse donnée d'échantillon, il peut être décidé de prélever plusieurs unités d'un même lot de fabrication (entre 2 et 5 en fonction de la taille d'une unité et de la catégorie de produits concernée), qui seront analysées en mélange, la masse totale de la prise d'essai restant la même que pour un prélèvement d'une seule unité. L'interprétation des résultats correspond alors au cas d'un plan d'échantillonnage de type n=1.
Pour la recherche sur 25g, sauf avis contraire spécifié par le client lors de la demande d'analyse, l'analyse sur le lot de n échantillons est réalisé en prélevant 25/n g par échantillon pour avoir un total de 25g de mélange utilisé comme prise d'essais.
Exemple avec 5 échantillons :



19/ PREPARATION DES ECHANTILLONS DE FROMAGES POUR ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUE

Les modalités de préparation des échantillons de fromage pour analyses physico-chimique sont définies dans la procédure interne S15-ECH-PRO.03.

Type de fromage	**Classification**	**Portion de fromage pris pour essai (zones grisées)**	**Elimination de la partie extérieure (croûte-enrobage)**	**Préparation** ***(à température ambiante)***
Fromages à pâte molle ou semi-molle	Type Maroilles/pavé		Retirer la croûte* environ 5mm	Broyage à l'aide d'un mortier/pilon *(sauf en présence de croute demandé par le client : Broyage au mixeur)*
	Type Chaource/camembert			
	Pointe type brie			
	Type Coeur			
Fromages fondus	Type crème de maroilles	Ensemble du contenu	Non	Homogénéisation du fromage à l'aide d'une spatule
Fromage à pâte dure ou semi dure	Type mimolette		Retirer la croûte environ 5mm	Broyage au mixeur
Fromage frais	Type fromage blanc	Ensemble du contenu	Non	Homogénéisation du fromage à l'aide d'une spatule (si présence de lactosérum mélanger l'ensemble)

* Sauf demande spécifique et contraire du client. Dans ce cas, préciser sur le rapport d'essai que la prise d'essai a été effectuée avec de la croûte. En cas de prise d'essai réalisée avec la croûte, l'échantillon pâte + croûte sera broyé à l'aide d'un mixeur.

Pour la détermination de l'activité phosphatasique sur les fromages à pâte molle avec surface fleurie, retirer la croûte sur une partie aussi fine que possible pour ne pas éliminer la partie grasse sous la surface fleurie.

20/ FORCE MAJEURE

La responsabilité du laboratoire ne peut être engagée si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de ventes et de prestations de services découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure ou cas fortuit s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1218 du Code civil.