



AVEYRON LABO

AVEYRON LABO

Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – centre@aveyron-labo.fr

CHIMIE ALIMENTAIRE

Analyses physico chimiques : Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers, Fruits et légumes, Epices et condiments, Alimentation particulière, Aliments composés

Analyse nutritionnelle selon le règlement UE 1169/2011 sans fibres

Paramètre		Méthode	Technique	Délai Analytique
Valeur énergétique en Kcal et Kj		Calcul		20
Préparation et mixage				
Humidité	g/100g	Méthode interne 401PDHUM	Dessiccation étuve pression réduite	
Cendres	g/100g	Méthode interne 401PDCEN	incinération - gravimétrie	
Protéines (Azote x6.25)	g/100g	Méthode interne 401PDAZO	Méthode Kjeldahl	
Matières grasses	g/100g	Méthode interne 401PDMGT	Hydrolyse + extraction Ether de pétrole	
Glucides	g/100g	Calcul		
Acides gras saturés *	mg/100g	NF EN ISO 12966-2 /NF EN ISO 12966-4 Sauf produits laitiers : Méthode interne + NF EN ISO 12966-2	CPG	
Acides gras polyinsaturés*	mg/100g			
Acides gras monoinsaturés*	mg/100g			
Sucres (glucose + galactose, fructose, lactose, maltose, saccharose)	g/100g	Méthode interne 401SUCRES	HPLC RID	
Sel (sodium x 2.5) + minéralisation incluse	g/100g	Méthode interne	ICP	

* analyses sous traitées. Teneur en mg/100g déterminée par calcul à partir de la matière grasse



AVEYRON LABO

Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – centre@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

Analyse nutritionnelle selon le règlement UE 1169/2011 avec fibres

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique
Valeur énergétique en Kcal et Kj	Calcul		20
Préparation et mixage			
Humidité g/100g	Méthode interne 401PDHUM	Dessiccation étuve pression réduite	
Cendres g/100g	Méthode interne 401PDCEN	incinération - gravimétrie	
Protéines (Azote x6.25) g/100g	Méthode interne 401PDAZO	Méthode Kjeldahl	
Matières grasses g/100g	Méthode interne 401PDMGT	Hydrolyse + extraction Ether de pétrole	
Glucides g/100g	Calcul		
Acides gras saturés *	NF EN ISO 12966-2 /NF EN ISO 12966-4 Sauf produits laitiers : Méthode interne + NF EN ISO 12966-2	CPG	
Acides gras polyinsaturés*			
Acides gras monoinsaturés*			
Sucres (glucose + galactose, fructose, lactose, maltose, saccharose) g/100g	Méthode interne 401SUCRES	HPLC RID	
Fibres totales g/100g	AOAC 991.43	Gravimétrie	
Sel (sodium x 2.5) + minéralisation incluse g/100g	Méthode interne	ICP	

* analyses sous traitées. Teneur en mg/100g déterminée par calcul à partir de la matière grasse

🔗 Analyses complémentaires

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique**
Alcool (éthanol)	Méthode Interne	Kit enzymatique	20
Profils Acides organiques* (Acétique, Lactique, Tartrique, Malique, Citrique, Propionique, Fumarique, Succinique)	Méthode Interne	HPLC	20
Profils Polyols* (Erythritol, Isomaltitol, Lactitol, Maltitol, Mannitol, Sorbitol, Xylitol)	Méthode Interne	HPLC	20

* analyses sous traitées



AVEYRON LABO

Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – centre@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

Tout Produit Alimentaire caractéristique nutritionnelle individuelle

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique
Préparation et mixage			
Humidité g/100g	Méthode interne 401PDHUM	Dessiccation étuve pression réduite	3 à 10
Cendres g/100g	Méthode interne 401PDCEN	incinération - gravimétrie	3 à 10
Protéines (Azote x6.25) g/100g	Méthode interne 401PDAZO	Méthode Kjeldahl	3 à 10
Matières grasses g/100g	Méthode interne 401PDMGT	Hydrolyse + extraction Ether de pétrole	3 à 10
Acides gras saturés *	NF EN ISO 12966-2 /NF EN ISO 12966-4 Sauf produits laitiers : Méthode interne + NF EN ISO 12966-2	CPG	20
Acides gras polyinsaturés*			
Acides gras monoinsaturés*			
Profils Sucres (glucose + galactose, fructose, lactose, maltose, saccharose) g/100g	Méthode interne 401SUCRES	HPLC RID	20
Fibres totales g/100g	AOAC 991.43	Gravimétrie	20
Sel (sodium x 2.5) (hors minéralisation) g/100g	Méthode interne	ICP	3 à 10
Dosage minéraux par élément (hors minéralisation)	Méthode interne	ICP	3 à 10
Minéralisation (avant dosages minéraux)	Méthode interne	Minéralisation micro-onde ou four	
AW (activité de l'eau)	NF ISO 21807	Cellule résistive électrolytique	1 à 3

* analyses sous traitées



AVEYRON LABO

Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – centre@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

Produits carnés, produits de la mer

Selon le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique
Préparation et mixage par échantillon			
Humidité ou Matière Sèche	C NF V 04-401	Dessiccation étuve	3 à 10
Matière grasse libre	C NF V 04-403	Extraction directe	3 à 10
Protéines (azote x 6.25)	C NF V 04-407	Méthode Kjeldahl	3 à 10
Collagène(L-hydroxyproline x 8)	C NF V 04-415	Spectrophotométrie	3 à 10
Sucres solubles totaux : SST	CTSCCV	Bertrand	3 à 10
Amidon	CTSCCV	Bertrand	3 à 10
Chlorures NaCl	NF V 04-405	Titrimétrie	3 à 10
Nitrites	C Méthode interne 401PCNO2	Spectrophotométrie	3 à 10
Nitrites + Nitrates	C Méthode interne 401PCNO2 + 401PCNO3	Spectrophotométrie	3 à 10
Dosage minéraux par élément (hors minéralisation)	Méthode interne	ICP	3 à 10
Minéralisation (avant dosages minéraux)	Méthode interne	Minéralisation micro-onde ou four	
pH	NF V 04-408	Mesure au pHmètre	1 à 3
AW (activité de l'eau)	NF ISO 21807	Cellule résistive électrolytique	1 à 3

C : paramètre accrédité Cofrac, accréditation n° 1-1706, Essais, portée disponible sur www.cofrac.fr

Lait / Poudre de lait / Lactosérum

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique
Azote non protéique / matière protéique (MP)	Arr. 24-08-83	Méthode Kjeldahl	3 à 10
Azote soluble (NS)	Méthode interne	Méthode Kjeldahl	3 à 10
Azote Total / Matière Azotée totale (MAT)	ISO8968-1, FIL20-1	Méthode Kjeldahl	3 à 10
Cendres ou matières minérales	Méthode interne 401PDCEN	incinération - gravimétrie	3 à 10
Dosage minéraux par élément	Méthode interne	ICP	3 à 10
Minéralisation (avant dosages minéraux)	Méthode interne	Minéralisation micro-onde ou four	
Matière Sèche	NF ISO 6731	Dessiccation étuve	3 à 10
Matière grasse (lipides)	Méthode interne 401MGTLaitier	Hydrolyse + extraction Ether de pétrole	3 à 10
pH	Méthode interne	mesure au pHmètre	1 à 2



AVEYRON LABO

Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – centre@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

Fromages

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique
Préparation et mixage			
Matière sèche	NF en ISO 5534	Dessiccation étuve	2 à 10
Matière grasse (lipides)	Méthode interne 401MGTLaitier	Hydrolyse + extraction Ether de pétrole	3 à 10
Azote Total / Matière Azotée totale	ISO8968-1, FIL20-1	Méthode Kjeldahl	3 à 10
Dosage minéraux par élément (hors minéralisation)	Méthode interne	ICP	3 à 10
Minéralisation (avant dosages minéraux)	Méthode interne	Minéralisation micro-onde ou four	

Technique proche Infra rouge

Paramètre	Méthode	Matrice	Délai Analytique
Matière grasse	Méthode interne	Viande Hachée / Minerai de bœuf	1 à 2 j
Collagène / Protéines	401PCPIR		

C : accrédité COFRAC (Accréditation n°1-1706, Essais, Portée disponible sur www.cofrac.fr)