



AVEYRON LABO

AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

CHIMIE

Accréditation n° 1-1706, Essais, Portée disponible sur www.cofrac.fr

Agroalimentaire / divers aliments, produits laitiers, produits carnés, produits de la mer, boissons (hors eaux de consommation), produits sucrés et édulcorés, produits céréaliers

Programme LAB GTA 25/60-80 analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale.

Agroalimentaire / divers aliments / analyses physico-chimiques

Programme LAB GTA 45 Métaux : analyse de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux.

Agroalimentaire / divers aliments / analyses physico-chimiques

Programme LAB GTA 30 : Analyse de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique (substances interdites à action hormonale ou thyrostatique, α -Agonistes, médicaments vétérinaires et colorants à usage pharmacologique).

Les délais sont sur ce catalogue, à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de l'activité du laboratoire. Nous consulter pour plus de renseignements.





AVEYRON LABO

AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

Chimie Alimentaire

Les délais indiqués correspondent aux délais analytiques incompressibles. Ils ne sont valables que pour les jours ouvrés (jours d'ouverture du laboratoire). Le délai de rendu des résultats correspond à J+2 après la fin des analyses hors délais postaux. Toutefois des résultats peuvent être communiqués par fax ou par mail.

Les seuils de quantification dépendent des méthodes utilisées, pour plus de renseignements contacter l'unité technique du laboratoire.

Les méthodes qui figurent sur le catalogue sont celles en vigueur à la date de parution de celui-ci. Elles sont susceptibles d'être modifiées en cours d'année.

Quantité requise : Les échantillons doivent parvenir au laboratoire dans des conditions préservant leurs propriétés chimiques intrinsèques et dans les quantités nécessaires aux analyses soit > 200g, sauf cas particuliers.

➤ Pour une demande de Valeur Énergétique suivant le règlement (UE) N° 1169/2011, une quantité d'échantillon de 400g minimum est nécessaire.

➤ Pour les produits secs notamment pour les poudres de produits laitiers, la quantité doit être de 100g minimum.

Dans le cas de fromages prélevés à la sonde, la quantité minimale d'échantillon peut être de 50g.

➤ Dans le cas où une analyse de chimie et de bactériologie est demandée sur le même produit, il est nécessaire d'envoyer 2 prélèvements distincts.

Les calculs : (Valeur énergétique, glucides par différence) sont en conformité avec le règlement (UE) N°1169/2011 (INCO) et l'arrêté du 08/09/1977.

Glucides = 100 - (Humidité + Cendres + Protéines + Matières grasses + Fibres totales)

Tous les paramètres sont exprimés en g/100g

Valeur énergétique calculée selon les coefficients de conversion indiqués dans l'annexe XIV du règlement (UE) N°1169/2011 (INCO)

Valeur énergétique en Kcal = (Glucides x4) + (Protéines x4) + (Matières grasses x9) + (Fibres x2) + (Ethanol x7) + (Acides organiques x3) + (Polyols x2.4) + (Salatrim x6) + (Erythritol x0) Tous les paramètres sont exprimés en g/100g

Valeur énergétique en Kj = (Glucides x17) + (Protéines x17) + (Matières grasses x37) + (Fibres x8) + (Ethanol x29) + (Acides organiques x13) + (Polyols x10) + (Salatrim x25) + (Erythritol x0) Tous les paramètres sont exprimés en g/100g

Acide gras = Teneurs exprimées en mg/100 gr de produits et déterminées par étalonnage interne

Pour les produits carnés, et sur demande du client, il est possible d'exprimer les résultats en fonction de l'HPD ou HPDA réglementaire du produit (si celui-ci est précisé)

Conditionnement : Le matériel de prélèvement et les récipients utilisés doivent être propres et secs. L'emballage du produit doit assurer la non déshydratation du produit : (récipient étanche, emballage sous vide...). Identifier de manière unique vos échantillons, à l'aide d'un marqueur indélébile ou d'une étiquette.



AVEYRON LABO

AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

Envoi :

- Produits surgelés : mode de transport garantissant la non décongélation du produit.
- Produits frais : transport réfrigéré, délai rapide.
- Produits charcuterie secs : transport réfrigéré si température extérieure élevée.
- Produits déshydratés : transport à température ambiante, emballage étanche.
- Conserves : transport à température ambiante.

Éviter les envois à partir du jeudi et les veilles ou avant-veille de jour fériés.

Durée de conservation des échantillons après analyse au laboratoire : Les échantillons sont gardés jusqu'à 15 jours suivant la validation du dossier. Les produits secs sont conservés 1 mois.

Analyses physico-chimiques : produits laitiers, produits carnés, produits de la mer, produits sucrés et édulcorés, produits céréaliers, fruits et légumes, épices et condiments, alimentation particulière, aliments composés



AVEYRON LABO

AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

Chimie Inorganique

Les délais indiqués correspondent aux délais analytiques incompressibles. Ils ne sont valables que pour les jours ouvrés (jours d'ouverture du laboratoire) et ne prennent pas en compte les éventuelles confirmations.

Le délai de rendu des résultats correspond à J+2 après la fin des analyses, sans prendre en compte les éventuelles confirmations.

Toutefois des résultats peuvent être communiqués par fax ou par mail.

Dosage des métaux hors matrice Eau et Plans de Contrôle Dosage des Matières Fertilisantes Organiques

Quantités requises

Les échantillons doivent parvenir au laboratoire dans des conditions préservant leurs propriétés chimiques intrinsèques et dans les quantités nécessaires aux analyses soit :

- 500g minimum à 2 Litres pour la détermination des Matières Fertilisantes Organiques (MFO).
- 15g minimum pour la recherche de métaux dans les fourrages broyés.
- 250g minimum pour la recherche de métaux dans les fourrages non broyés.
- 25mL pour le lait.
- pour les autres matrices il s'agira d'envoyer la quantité nécessaire afin d'avoir un échantillon représentatif (généralement > 10g).

Conditionnement des échantillons

Pour éviter toute fuite, toute pollution ou toute altération des échantillons, nous vous recommandons :

- Pour les produits solides, en poudre : en sachet plastique hermétique avec une fermeture type Zip et un double ensachage. Mettre la feuille de renseignement entre les deux sacs et non au contact direct de l'échantillon.
- Pour les produits solides volumineux (type fumier ou compost) : double ensachage dans des sacs type sac poubelle. Fermer soigneusement chaque sac individuellement avec le lien.
- Pour les produits liquides : en flacon plastique incassable avec un bouchon bien vissé, si possible avec opercule. Ne pas remplir complètement. Un ensachage supplémentaire est utile.

Identifier de manière unique vos échantillons, à l'aide d'un marqueur indélébile ou d'une étiquette.

Envoi

Accompagner les échantillons d'une demande d'analyse, en précisant les coordonnées de l'expéditeur, du payeur, le numéro du devis ou de la convention. Eviter les envois à partir du jeudi et les veilles ou avant-veille de jour fériés.

- Pour les fourrages : température ambiante.
- Pour les matières fertilisantes organiques : sous régime du froid ou congelé.
- Pour les autres matrices : conditions assurant l'intégrité et la stabilité du produit.

Durée de conservation des échantillons après analyse

Les échantillons sont gardés 1 mois après validation du dossier. D'autres conditions (récupération, stockage plus long) peuvent être étudiées avec le client selon la capacité du laboratoire.



AVEYRON LABO

AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

CHIMIE ALIMENTAIRE

Chimie alimentaire – INCO

**TABLEAU DE SYTHESE
DES PARAMETRES ACCREDITES DE L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL
SUIVANT LES MATRICES**

TABLEAU DE SYNTHESE DES PARAMETRES (ETIQUETAGE NUTRITIONNEL) ACCREDITES SUIVANT LES MATRICES						
MATRICES	PARAMETRES					
	Humidité	Matière grasse	Cendres	Protéines	Fibres	Sucres (fructose, glucose + galactose, saccharose, maltose, lactose)
céréales (blé, maïs...)						
farine, semoule...						
pain						
biscuits	C	C	C	C	C	C
barres céréales						
pâtisserie (fouaces, soleil...)						
viennoiserie						
Origine animale	-	-	-	-	-	-
Origine Végétale	-	-	-	-	-	-
Origine Laitière	-	-	-	-	-	-
œufs	/	/	/	/	/	/
lait liquide		/				
poudre de lait		C				
beurre et crème						
Lait fermenté	C		C	C	C	C
yaourt		/				
fromages et fromages fondus						
lactosérum et caséines						
viandes						
volailles	C	C	C	C	C	/
charcuterie et salaisons						
poissons	C	C	C	C	C	C
crustacés, mollusques						
fruits séchés						
fruits frais	C	/	C	C	C	C
légumes frais et secs						
compote, soupe, purée...						
sucre, édulcorant						
confiserie						
confitures et gelées	C	C	C	C	C	C
chocolat						
miel...						
poivre, sel, moutarde	C	C	C	C	C	/
piment, safran						
substituts de repas						
poudre hyperprotéinée	C	C	C	C	C	/
compléments alimentaires						
plats cuisinés						
pizza, quiche...	C	C	C	C	C	C
sandwich						

COFRAC - Accréditation n 1-1706, Essais, portée disponible sur www.cofrac.fr



AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

ANALYSE NUTRITIONNELLE SELON REGLEMENT UE 1169/2011 (INCO), sans fibres

Paramètre	Méthode	Technique	Délai analytique en jours ouvrés
Valeur énergétique en Kcal et Kj	Calcul		20 jours (4 semaines)
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)	Méthodes internes EXTRACPG99 + AGCP99	GC-FID	
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-AES	

* analyses sous-traitées

ANALYSE NUTRITIONNELLE SELON REGLEMENT UE 1169/2011 (INCO), avec fibres

Paramètre	Méthode	Technique	Délai analytique en jours ouvrés
Valeur énergétique en Kcal et Kj	Calcul		20 jours (4 semaines)
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)	Méthodes internes EXTRACPG99 + AGCP99	GC-FID	
Acides gras polyinsaturés * (mg/100g)			
Acides gras monoinsaturés * (mg/100g)			
Sucres (glucose + galactose, fructose, lactose, maltose, saccharose) (g/100g)	Méthode interne 401SUCRES	HPLC RID	
Fibres totales	AOAC 991.43	Gravimétrie	
Sel (sodium x 2.5) + minéralisation incluse (g/100g)	Méthode interne	ICP-AES	

* analyses sous-traitées



AVEYRON LABO

AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

ANALYSE NUTRITIONNELLE SELON REGLEMENT UE 1169/2011 (INCO), sans fibres, sans acides gras

Paramètre	Méthode	Technique	Délai analytique en jours ouvrés
Valeur énergétique en Kcal et Kj	Calcul		20 jours (4 semaines)
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		
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-AES	

PRODUITS CARNES : ANALYSE NUTRITIONNELLE SELON REGLEMENT UE 1169/2011 (INCO), sans Fibres

Paramètre	Méthode	Technique	Délai analytique en jours ouvrés
Valeur énergétique en Kcal et Kj	Calcul		20 jours (4 semaines)
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)	Méthodes internes EXTRACPG99 + AGCP99	GC-FID	
Acides gras polyinsaturés (mg/100g)			
Acides gras monoinsaturés * (mg/100g)			
Sucres Solubles Totaux (g/100g)	CTSCCV	Bertrand	
Sel (sodium x 2.5) + minéralisation incluse (g/100g)	Méthode interne	ICP-AES	

* analyses sous-traitées



AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

ANALYSE COMPLEMENTAIRE

Paramètre	Méthode / Technique	Délai analytique en jours ouvrés
Alcool (éthanol)	Méthode Interne / Kit enzymatique	20 jours (4 semaines)

TOUT PRODUIT ALIMENTAIRE CARACTERISTIQUE NUTRITIONNELLE INDIVIDUELLE

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique en jours ouvrés
Préparation et mixage			
Humidité (g/100g)	Méthode interne 401PDHUM	Dessiccation étuve pression réduite	3 à 10 J
Cendres (g/100g)	Méthode interne 401PDCEN	incinération - gravimétrie	3 à 10 J
Protéines (Azote x6.25) (g/100g)	Méthode interne 401PDAZO	Méthode Kjeldahl	3 à 10 J
Matières grasses (g/100g)	Méthode interne 401PDMGT	Hydrolyse + extraction Ether de pétrole	3 à 10 J
Lactose (g/100g)	Méthode interne 401SUCRES	HPLC RID	20 J
Acides gras saturés * (mg/100g)	Méthodes internes EXTRACPG99 + AGCP99	GC-FID	20 J
Acides gras polyinsaturés * (mg/100g)			
Acides gras monoinsaturés * (mg/100g)			
Profils Sucres (glucose + galactose, fructose, lactose, maltose, saccharose) (g/100g)	Méthode interne 401SUCRES	HPLC RID	20 J
Sucres Solubles Totaux Produits Carnés	CTSCCV	Bertrand	3 à 10 J
Fibres totales (g/100g)	AOAC 991.43	Gravimétrie	20 J
Sel (sodium x 2.5) (hors minéralisation) (g/100g)	Méthode interne	ICP-AES	3 à 10 J
Dosage minéraux par élément (hors minéralisation)	Méthode interne	ICP-AES ou -MS	3 à 10 J
Minéralisation (avant dosages minéraux)	Méthode interne	Minéralisation micro- onde ou four	
AW (activité de l'eau)	NF ISO 18787	Cellule résistive électrolytique	1 à 3 J

* analyses sous-traitées



AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

Chimie alimentaire – Code des usages

SELON LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES

Paramètre		Méthode	Technique	Délai analytique en jours ouvrés
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 miné.)		Méthode interne	ICP	3 à 10
Minéralisation (avt dosage minéraux)		Méthode interne	Minéralisation microonde	
pH		NF V 04-408	Mesure au pHmètre	1 à 3
AW (activité de l'eau)		NF ISO 18787	Cellule résistive électrolytique	1 à 3

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

PARAMETRES TECHNOLOGIQUES DU LAIT / POUVRE DE LAIT / LACTOSERUM

Paramètre	Méthode	Technique	Délai analytique en jours ouvrés
Azote non protéique/matière protéique(MP)	ISO8968-4, FIL20-4	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 dosage minéraux)	Méthode interne	Minéralisation micro- onde	
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

AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

PARAMETRES TECHNOLOGIQUES DU FROMAGE

Paramètre	Méthode	Technique	Délai analytique en jours ouvrés
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	

TECHNIQUE INFRA ROUGE

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

PARAMETRES TECHNOLOGIQUES DU VINAIGRE

Paramètre	Méthode	Matrice	Délai analytique en jours ouvrés
Titre acétique (degré d'acidité)	Méthode interne	Vinaigre	10 J

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



AVEYRON LABO

AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

CHIMIE INORGANIQUE

ANALYSES DE METAUX OU MINERAUX DANS LES DENREES ALIMENTAIRES DESTINEES A L'HOMME OU AUX ANIMAUX OU PRODUITS DIVERS (COMPLEMENTS ALIMENTAIRES, MATRICES BIOLOGIQUES...)

Dosage de métaux

Élément	Méthode	Délai analytique en jours ouvrés
Al, Ba, Be, B, Ca, Cr, Co, Cu, Fe, Li, Mg, Mn, Mo, Ni, P, K, Na, Se, Si, S, Sr, Ti, V, Zn	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	15 J
Ag, Al, As, B, Ba, Be, Bi, Cd, Co, Cr, Cu, Fe, Gd, Hg, Li, Mn, Mo, Ni, P, Pb, Rb, Se, Sb, Si, Sn, Sr, Te, Tl, Ti, U, V, Zn Iode (sans minéralisation)	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-MS,doc	15 J
Iode (minéralisation incluse)	Méthode interne NF EN 15111 ICP-MS	30 J

Paramètre	Méthode	Délai analytique en jours ouvrés
Humidité / Matière sèche	NF EN 12880 Etuvage 105°C	15 J
Matière minérale	BS EN 12879 Calcination 550°C	
Matière organique	Calcul	
Carbone organique total (COT)	Méthode interne NF ISO 14235	
Azote ammoniacal	NF T 90-015-1 Kjeldahl	
Azote total	NF EN 13342 Kjeldahl	
pH	BS EN 12176 pHmétrie	
Élément métallique, minéraux	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc ou Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-MS,doc	



AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

MATIERES FERTILISANTES ORGANIQUES – FUMIERS – LISIERS – COMPOSTS – AMENDEMENTS ORGANIQUES

Paramètre	Méthode	Délai analytique en jours ouvrés
Humidité / Matière Sèche	NF EN 12880 Etuvage 105°C	15 J
Matière Minérale	BS EN 12879 Calcination 550°C	
Matière Organique	Calcul	
Carbone Organique Total	Méthode interne NF ISO 14235	
Azote Ammoniacal	NF T 90-015-1 Kjeldahl	
Azote Total	NF EN 13342 Kjeldahl	
rapport C / N	Calcul	
K exprimé en K ₂ O / MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
Ca exprimé en CaO / MS		
Mg exprimé en MgO /MS		
P exprimé en P ₂ O ₅ / MS		
Minéralisation	Attaque HNO ₃ Micro ondes	
Broyage	-	
pH	BS EN 12176 pHmétrie	

Eléments traces métalliques

Elément	Méthode	Délai analytique en jours ouvrés
As, Cd, Cr, Cu, Hg, Mo, Ni, Pb, Se, Zn, Hg	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc ou Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-MS,doc	15 J



AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

MATIERES FERTILISANTES ORGANIQUES, BOUES

Paramètre	Méthode	Délai analytique en jours ouvrés
Humidité / Matière Sèche	NF EN 12880 Etuvage 105°C	15 J
Matière Minérale	BS EN 12879 Calcination 550°C	
Matière Organique	Calcul	
Carbone Organique Total	Méthode interne adaptée NF ISO 14235	
Azote Ammoniacal	NF T 90-015-1 Kjeldahl	
Azote Total	NF EN 13342 Kjeldahl	
rapport C / N	Calcul	
K exprimé en K ₂ O / MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
Ca exprimé en CaO / MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
Mg exprimé en MgO /MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
P exprimé en P ₂ O ₅ / MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
Na exprimé en Na ₂ O / MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
Minéralisation	Attaque HNO ₃ Micro ondes	
Broyage	-	
pH	BS EN 12176 pHmétrie	

Eléments traces métalliques

Elément	Méthode	Délai analytique en jours ouvrés
Cd, Cr, Cu, Hg, Ni, Pb, Se, Zn, As, Mo, Hg	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc ou Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-MS,doc	15 J
Complément métaux : B, Co, Fe, Mn, Al	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc ou Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-MS,doc	15 J



AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

AVEYRON LABO

FOURRAGES : HERBES, FOIN, ENSILAGES, ALIMENTS CONCENTRES

Paramètre Forfait fourrage	Méthode	Délai analytique en jours ouvrés
Humidité / Matière Sèche	NF EN 12880 Etuvage 105°C	15 J
Matière Minérale	BS EN 12879 Calcination 550°C	
Matière Organique	Calcul	
Azote Total	NF EN 13342 Kjeldahl	
K exprimé en K ₂ O / MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
Ca exprimé en CaO / MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
Mg exprimé en MgO /MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
P exprimé en P ₂ O ₅ / MS	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	
Minéralisation	Attaque HNO ₃ Micro ondes	
Broyage	-	
pH	BS EN 12176 pHmétrie	

Paramètre Supplément Cations	Méthode	Délai analytique en jours ouvrés
P + K + minéralisation	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	15 J
P + Ca + minéralisation	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	15 J
P + Ca + Mg + K + minéralisation	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	15 J
Forfait 9 éléments (Zn, Cu, Mn, Fe, Na, K, Mg, P, Ca) + minéralisation	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc	15 J
Forfait 11 éléments (Zn, Cu, Mn, Fe, Na, K, Mg, P, Ca, Se, S) + minéralisation	Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-AES,doc ou Méthode Interne G406ECHANTILLON ET 406 EAUXICP-MS,doc	15 J



AVEYRON LABO

AVEYRON LABO

195, Rue des artisans - PA 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> – serviceclients@aveyron-labo.fr

RESIDUS

Analyses de contaminants organiques et de métaux dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux

Paramètres		Matrice	Techniques	Méthodes
β-Agonistes	C	Poumon et Rétine	LC / MS / MS	Laberca / A-t.1 et Laberca/A-r.1
	C	Urine	LC / MS / MS	Laberca / A-u.1
	C	Poils	LC / MS / MS	Laberca / A-p.1
	C	Poumon	LC / MS / MS	laberca / A-t.1
Chloramphénicol	C	Muscle	LC / MS / MS	LMV / 06 / 01
	C	Chair de poisson	LC / MS / MS	LMV / 06 / 01
	C	Aliment liquide	LC / MS / MS	LMV / 06 / 01
	C	Eaux de boisson	LC / MS / MS	LMV / 06 / 01
	C	Œuf	LC / MS / MS	LMV / 06 / 01
	C	Lait	LC / MS / MS	LMV / 06 / 01
	C	Urine	LC / MS / MS	LMV / 07 / 01
Nitroimidazoles	C	Muscle	LC / MS / MS	ANSES / LMV / 04 / 01
	C	Œuf	LC / MS / MS	ANSES / LMV / 04 / 01
	C	Aliment	LC / MS / MS	LMV / 04 / 02
Cadmium Plomb (Cd, Pb)	C	Muscle et Foie	ICP-MS	ANSES/LSAliments/LSA-INS-0084
	C	Muscle	ICP-MS	ANSES/LSAliments/LSA-INS-0084
	C	Foie	ICP-MS	ANSES/LSAliments/LSA-INS-0084
	C	Rein	ICP-MS	ANSES/LSAliments/LSA-INS-0084
Cadmium Plomb Mercure (Cd, Pb, Hg)	C	Chair de poisson	ICP-MS	ANSES/LSAliments/LSA-INS-0084
	C	Chair de crustacé	ICP-MS	ANSES/LSAliments/LSA-INS-0084
	C	Mollusques	ICP-MS	ANSES/LSAliments/LSA-INS-0084
Plomb (Pb)	C	Lait	ICP-MS	ANSES/LSAliments/LSA-INS-0084

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