

DEMANDE D'ANALYSE

CHIMIE ALIMENTAIRE : Alimentation humaine

Analyses selon règlement INCO (Étiquetage nutritionnel) + analyses diverses

Client	
N° Client :	
N° Devis / Convention :	

Réservé au laboratoire	
Date de réception :	
Mode d'acheminement :	
N° dossier :	

Client	
Nom/Société	
.....	
Adresse	
.....	
Tél.	
E.mail	

Facturation (si différent du client)	
Nom/Société	
.....	
Adresse	
.....	
Tél.	
E.mail	

Quantité nécessaire : 400 g. minimum (forfaits), sinon 200 g

Délai analytique : 20 j. ouvrés (forfaits)

Identification des échantillons

N°	Nom de l'échantillon	DLC/Date de fabrication	Forfait ou analyses : voir au verso (ex : F2+Calcium)
1			
2			
3			
4			

↳ Reporter obligatoirement le numéro sur l'échantillon correspondant.

Fait le / / , à

Signature client*

*"La signature de la présente demande d'analyse atteste de l'acceptation des Conditions Techniques de Vente et des Conditions Générales de Vente, et dans le cas où une adresse mail est renseignée, des conditions d'usage indiquées dans la Convention de Preuve. Les modalités des calculs sont accessibles sur le Catalogue des Prestations d'Aveyron Labo. Ces documents sont disponibles à la demande (serviceclients@aveyron-labo.fr) ou sur www.aveyron-labo.com."



FORFAITS

Etiquetage nutritionnel (selon le règlement INCO N°1169/2011)

▲ F1 - Forfait analyse nutritionnelle sans fibres

Energie en KJ/Kcal ; Matière grasse dont acides gras saturés, insaturés, polyinsaturés ; Glucides dont sucres ; Protéines, Sel.

▲ F2 - Forfait analyse nutritionnelle avec fibres

Energie en KJ/Kcal ; Matière grasse dont acides gras saturés insaturés, polyinsaturés ; Glucides dont sucres ; Fibres ; Protéines et Sel.

▲ F3 - Forfait analyse nutritionnelle pour Produits carnés (sans fibres)

Energie en KJ/Kcal ; Matière grasse dont acides gras saturés, insaturés, polyinsaturés ; Glucides dont sucres (Bertrand) ; Protéines, Sel.

Analyses à la ligne (INCO)

- ▲ Matière grasse totale
- ▲ Protéines
- ▲ Humidité/Matière sèche
- ▲ Cendres
- ▲ Profil des acides gras (*acides gras saturés, insaturés et polyinsaturés*) – sous-traitance*
- ▲ Fibres alimentaires totales (*sauf fibres de faible poids moléculaires*)
- ▲ Profil des sucres (*fructose, glucose + galactose, saccharose, maltose, lactose*)

Analyses diverses

- ▲ pH
- ▲ Aw
- ▲ Lactose (HPLC)
- ▲ Vinaigre : acidité titrable
- ▲ Farine : cendres + matière sèche (*classement*)

Minéraux

- | | | | |
|-----------|-------------|-------------|------------|
| ▲ Cadmium | ▲ Fer | ▲ Mercure | ▲ Sélénium |
| ▲ Calcium | ▲ Iode | ▲ Phosphore | ▲ Sodium |
| ▲ Chrome | ▲ Magnésium | ▲ Plomb | ▲ Zinc |
| ▲ Cuivre | ▲ Manganèse | ▲ Potassium | |

Analyses diverses (sous-traitance*)

- ▲ Acrylamide
- ▲ Acides gras trans
- ▲ Acides organiques (*acides acétique, lactique, tartrique, malique, citrique, ascorbique, propionique, fumarique, gluconique*)
- ▲ Alcool (*éthanol*)

Pour toute autre demande, nous consulter* : serviceclients@aveyron-labo.fr – Tél 05 65 76 51 30