

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (Dénombrement UFC par g)

Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2 [#]
Anaérobies sulfite réducteurs à 46°C (boîte)	NF V08-061 [#]
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V08-060 [#]
Coliformes présumés à 30°C	NF V08-050 [#]
Escherichia coli β glucuronidase + à 44°C	NF ISO 16649-2 [#]
Enterobacteries présumées à 30°C	NF V08-054 [#]
Microorganismes aérobies mésophiles 30°C (prof)	NF EN ISO 4833-1 [#]
Microorganismes aérobies mésophiles 30°C (surface)	NF EN ISO 4833-2 [#]
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	NF EN ISO 7932 [#]
Levures et moisissures à 25°C	NF V08-059 [#]
Listeria monocytogenes et spp à 37°C	NF EN ISO 11290-2 [#]
Listeria monocytogenes à 37°C (Méthode validée)	BKR 23/5-12/07 [#]

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (Recherche dans 25 g)

Salmonella spp hors Typhi et Paratyphi	NF EN ISO 6579-1 hors annexe D [#]
Salmonella (Méthode validée)	BKR 23/02-10/11 [#]
Listeria monocytogenes et spp	NF EN ISO 11290-1 [#]
Listeria monocytogenes (Méthode validée)	BKR 23/02-11/02 [#]

[#] germes accréditables n° 1-1344, portée disponible sur www.cofrac.fr

ANALYSES SOUS TRAITEES

Entérotoxine de Staphylocoques
Shigella
Clostridium botulinum
Toxine botulique

IDENTIFICATIONS SOUS TRAITEES

Identification par spectrométrie de masse
Identification par séquençage d'ARN16S
Identification moisissures par séquençage du gène ITS

MICROBIOLOGIE (Dénombrement 1 boîte 1 dilution UFC par g)

Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	MI STA-00
Anaérobies sulfite réducteurs à 46°C (boîte)	MI ASR-00
Coliformes thermotolérants à 44°C	MI CF-00
Coliformes présumés à 30°C	MI CT-00
Escherichia coli β glucuronidase + à 44°C	MI E.COLI-00
Enterobacteries présumées à 30°C	MI ENB-00
Microorganismes aérobies mésophiles 30°C (prof)	MI FAM1-00
Microorganismes aérobies mésophiles 30°C (surface)	MI FAM2-00
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	MI BAC-00
Levures et moisissures à 25°C sur YCG (5 jrs)	MI LM1-00
Levures et moisissures à 25°C sur Symphony (3 jrs)	MI LM2-00
Listeria monocytogenes à 37°C (Méthode validée)	MI LMONO1-00
Flore lactique	MI FLAC-00
Pseudomonas sur Rhapsody (en surface)	MI PSEU-00
Clostridium perfringens	MI PER-00
Campylobacter	MI CAM-00
Bactéries acétiques	MI ACE-00
Microorganismes aérobies thermophiles à 55°C (prof)	MI FAT-00
Microorganismes anaérobies thermophiles à 55°C (prof)	MI FANT-00
Levures osmophiles	MI LEOS-00
Levures halophiles	MI LEHA-00
Spores, Candida, Stx1 et Stx2...	

MICROBIOLOGIE (Recherche dans X g)

Salmonella mobile sur MSRV	MI SALM1-00
Salmonella sur Iris	MI SALM2-00
Listeria monocytogenes	MI LMONO2-00
Vibrio pathogènes	MI VIB1-00

(Sous traitées)

QSAP1 (Point de distribution)

Température	In Situ
Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1
Bactéries coliformes (filtration sur membrane)	NF EN ISO 9308-1
Entérocoques	NF EN ISO 7899-2
Bactéries aérobies revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222
Bactéries aérobies revivifiables à 37°C	NF EN ISO 6222
Spores de bactéries anaérobies sulfite réductrices	NF EN ISO 6461-2
Aspect : couleur, odeur, saveur (qualitatif)	Méthode Interne
Turbidité	NF EN ISO 7027-1
Carbone Organique Total (COT)	NF EN 1484
Ammonium par microflux séquentiel	NF EN ISO 15923-1
pH	NF EN ISO 10523
Conductivité	NF EN 27888
Nitrates	NF EN ISO 10304
Nitrites	NF EN ISO 10304
Chlorures	NF EN ISO 10304
Sulfates	NF EN ISO 10304
Titre hydrométrique (TH-Dureté)	NF T 90-003

QSAD1BAC (Bactériologie complète POTABILITE)

Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1
Bactéries coliformes (filtration sur membrane)	NF EN ISO 9308-1
Entérocoques	NF EN ISO 7899-2
Numération 22°C	NF EN ISO 6222
Numération 37°C	NF EN ISO 6222
Spores de bactéries anaérobies sulfite réductrices	NF EN ISO 6461-2
Pseudomonas aeruginosa : dénombrement	NF EN ISO 16266

QSAB3 (Bactériologie sans Pseudomonas aeruginosa)

Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1
Bactéries coliformes (filtration sur membrane)	NF EN ISO 9308-1
Entérocoques	NF EN ISO 7899-2
Numération 22°C	NF EN ISO 6222
Numération 37°C	NF EN ISO 6222
Spores de bactéries anaérobies sulfite réductrices	NF EN ISO 6461-2

QSAP1CHIM (Physico Chimie complète POTABILITE)

Aspect : couleur, odeur, saveur (qualitatif)	Méthode Interne
Turbidité	NF EN ISO 7027-1
Carbone Organique Total (COT)	NF EN 1484
Ammonium par microflux séquentiel	NF EN ISO 15923-1
pH	NF EN ISO 10523
Conductivité	NF EN 27888
Nitrates	NF EN ISO 10304
Nitrites	NF EN ISO 10304
Chlorures	NF EN ISO 10304
Sulfates	NF EN ISO 10304
Titre hydrométrique (TH-Dureté)	NF T 90-003

QSAD1CHIM (Chimie partielle)

Carbone Organique Total (COT)	NF EN 1484
Odeur (qualitatif)	Méthode Interne
Saveur (qualitatif)	Méthode Interne
Couleur (qualitatif)	NF EN ISO 7887
Turbidité	NF EN ISO 7027-1
pH	NF EN ISO 10523
Conductivité	NF EN 27888

QSAD1 (Point de consommation)

Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1
Bactéries coliformes (filtration sur membrane)	NF EN ISO 9308-1
Entérocoques	NF EN ISO 7899-2
Numération 22°C	NF EN ISO 6222
Numération 37°C	NF EN ISO 6222
Spores de bactéries anaérobies sulfite réductrices (Filtration sur membrane)	NF EN ISO 6461-2
Pseudomonas aeruginosas : dénombrement	NF EN ISO 16266
Carbone Organique Total (COT)	NF EN 1484
Odeur (qualitatif)	Méthode Interne
Saveur (qualitatif)	Méthode Interne
Couleur (qualitatif)	NF EN ISO 7887
Turbidité	NF EN ISO 7027-1
pH	NF EN ISO 10523
Conductivité	NF EN 27888
Ammonium par microflux séquentiel	NF EN ISO 15923-1

Pour la bactériologie, le délai de mise en analyse doit être <18H après le prélèvement.
Attention, pour ces analyses, des flacons spécifiques sont mis à disposition par notre laboratoire.

Nos coordonnées:
Tél : 05.53.77.22.04
Mail : qsa_lab@orange.fr

Eau chaude sanitaire : Analyses Legionella

(Sous traitées)

QSALEGIO EC (Eau chaude sanitaire)

Legionella (species et pneumophila)

NFT 90 431

QSALEGIO IRDEFA (Tour aéroréfrigérante)

Legionella (species et pneumophila)

NFT 90 431

Turbidité

NF EN ISO 7027-1

pH

NF EN ISO10523

Conductivité

NF EN 27888

Eaux usées : Analyses Physico chimiques

(Sous traitées)

QSAEU4 (Eau de rejet : partielle 1)

Demande biochimique en oxygène (D.B.O.5)

NF EN 1899-1

Demande chimique en oxygène (st D.C.O)

ISO 15075

Matières en suspension (MES)

NF EN 872

QSAEU6 (Eau de rejet : complète)

Demande biochimique en oxygène (D.B.O.5)

NF EN 1899-1

Demande chimique en oxygène (st D.C.O)

ISO 15075

Matières en suspension (MES)

NF EN 872

Substances extractibles à l'hexane sur 1L (SEH)

NF T 90-202

Phosphore total

NF EN ISO 6878

Azote kjeldahl

NF EN 25663

QSAEU5 (Eau de rejet : partielle 2)

Demande chimique en oxygène (st D.C.O)

ISO 15075

Matières en suspension (MES)

NF EN 872

Substances extractibles à l'hexane sur 1L(SEH)

NF T 90-202

Phosphore total

NF EN ISO 6878

Autres paramètres *

(Sous traitées)

BACTERIOLOGIE (exemples)

Salmonelle : recherche qualitative

Bactéries coliformes

Staphylocoques

Escherichia coli (microplaques)

Entérocoques méthode rapide

Entérocoques (microplaques)

PHYSICO CHIMIQUES (exemples)

Chlorures

Hydrocarbures Polycycliques Aromatiques (HPA)

Métaux lourds

Composés organo halogénés volatils (COV)

Chlorure de Vinyle

Epichlorhydrine

Acrylamide

Substances extractibles à l'Hexane sur 1 L (SEH)

* pour tout autre paramètre nous consulter

Attention, pour ces analyses, des flacons spécifiques sont mis à disposition par notre laboratoire.

Nos coordonnées:
Tél : 05.53.77.22.04
Mail : qsa_lab@orange.fr

(Sous traitées)

INCO (Etiquetage nutritionnel)

Humidité	M.I MC03140 adaptée de NFV04-401
Lipides	M.I MC03148 adaptée de Arr. 08/09/1977
Protéines	M.I MC03155 adaptée de Arr. 08/09/1977
Cendres	M.I MC06 adaptée de Arr. 08/09/1977
Glucides	Calcul
Bilan calorique (KCal et KJ)	Règlement INCO N°1169/2011
Sodium	M.I adaptée de Arr. 08/09/1977
Mono + disaccharides	M.I enzymatique
Profil d'acides gras	NF EN ISO 12966-2 12966-4

ALLERGENE

Noisette	MOC3115	Pistache	MOC3115
Amande	MOC3115	Caséine	MOC3125
Sulfites	MOC3132	Protéine de lait	MOC3125
Albumine	MOC3125	Soja	MOC3115
Protéine totale œuf	MOC3125	Poisson	MOC3155
Protéine blanc œuf	MOC3119	Gluten	MOC3119
...			

VITAMINES

Vitamine A Rétinol	HPLC
Vitamine B1 Thiamine	HPLC
Vitamine B12 Cobalamine	Elisa
Vitamine B2 Riboflavine	HPLC
Vitamine B3 PP Niacine	Microbiologique
Vitamine B5 Ac.Pantothénique	Microbiologique
Vitamine B6 Pyridoxine	Microbiologique
Vitamine B8 H Biotine	Elisa
Vitamine B9 Ac.Folique	Elisa
Vitamine C Acide ascorbique	Enzymatique
Vitamine D3 Cholecalciférol	HPLC
Vitamine E Tocophérol	HPLC
Vitamine K1 Phylloquinone	HPLC
...	

INCO + FIBRES (Etiquetage nutritionnel)

Humidité	M.I MC03140 adaptée de NFV04-401
Lipides	M.I MC03148 adaptée de Arr. 08/09/1977
Protéines	M.I MC03155 adaptée de Arr. 08/09/1977
Cendres	M.I MC06 adaptée de Arr. 08/09/1977
Glucides (hors fibres)	Calcul
Fibres alimentaires totales	AOAC 985-29
Bilan calorique (KCal et KJ)	Règlement INCO N°1169/2011
Sodium	M.I adaptée de Arr. 08/09/1977
Mono + disaccharides	M.I enzymatique
Profil d'acides gras	NF EN ISO 12966-2 12966-4

PESTICIDES

Pack Usage Plus (+ 400 molécules) Europe	MI MOPC079
Pack Export Plus (+500 molécules) Monde	MI MOPC079
...	

METAUX LOURDS

Plomb	MI MOPC05 AAS FOUR
Cadmium	MI MOPC05 AAS FOUR
Arsenic	MI MOPC05 AAS FOUR
Mercur	MI MOPC05 AAS FOUR
...	

NOROVIRUS

Norovirus GI	M.I MC3/58
Norovirus GII	M.I MC3/58
Hépatite A	M.I MC3/58

* pour tout autre paramètre ou méthode nous consulter

(Sous traitées)

COLORANTS

E100	Curcumine	HPLC
E101	Vitamine B2 Riboflavine	NF EN 14152
E102	Tartrazine	HPLC
E104	Jaune de quinoléine	HPLC
E110	Jaune orangé	HPLC
E120	Carmin, rouge cochenille A	HPLC
E122	Azorubine, carmoisine	HPLC
E124	Rouge ponceau 4R	HPLC
E129	Rouge allura AC	HPLC
E131	Bleu patenté	HPLC
E133	Bleu brillant	HPLC
E160a	Béta-carotène	AOAC 938.04
E160b	Rocou	HPLC
E161b	Luteine	HPLC
E163	Anthocyanes	Colorimétrie
E171	Titane en TiO ₂	ICP OES
E174	Argent	HPLC
...		

MICOTOXYNES

Aflatoxines B1,B2,G1,G2	MOC3/7(S1)
Aflatoxines M1	MIMOC3110
Ochratoxine A	MOC3108
Patuline	MIMOPC29
...	

TERRE - EPANDAGE - DIGESTAT

Potential méthanogène	Potassium
Œuf d'helminthes	Matière organique
Azote total et ammoniacal	Matière sèche
Souffre	Carbone organique
PolyChloroBiphényle (PCB)	Benzo(a)pyrène
Benzo (b)fluoranthène	Fluoranthène
Phosphore	Arsenic
Oligo éléments (Fer, manganèse, cobalt...)	
Eléments traces métalliques (Chrome, Zinc, Nickel, Cuivre...)	
Indice de fertilité biologique	Biomasse / activité
Taux de saturation	Potentiel de libération d'azote
Valeur agronomique	

AUTRES

Viscosité	Benzopyrène
HAP4	Point de fusion
Hydroxy-méthyl-furfural (HMF)	Acidité oléique
Indice de peroxyde	Filth test
Ethanol (degré alcoolique)	Humidité sur produit dégraissé (HPD)
Humidité sur produit dégraissé + amidon (HPDA)	
Histamine	Indice d'anisidine
PolyChloroBiphényle (PCB)	Dioxines
Taux de dioxygène	Vanilline
...	

* pour tout autre paramètre ou méthode nous consulter