

# Produits alimentaires



## Recommandations de prélèvement

Pour assurer la qualité des échantillons que vous nous confiez, nous vous recommandons :

- D'assurer un prélèvement homogène (non baratté) n'ayant pas subi plusieurs réchauffages
- De remplir complètement le flacon et d'ajouter un conservateur si nécessaire (Bronopol 1 pastille/30 ml). Avant tout ajout de conservateur, demander l'avis du laboratoire
- De conditionner les échantillons dans un emballage adapté, étanche
- D'assurer un délai de transport le plus bref (de préférence dans les 24 h)
- D'utiliser des colis isothermes avec réfrigérants afin de maintenir les échantillons à une température constante (<10°C).

## Quantités minimales d'échantillons

<i>Produit</i>	<i>Conservateurs</i>	<i>Quantité minimale d'échantillon</i>
Lait et produits laitiers liquides	oui	100 mL
Produits laitiers semi-solides et solides (crème, présure,...)	non	100 g
Beurre et dérivés	non	50 g
Fromage	non	100 g
Poisson	non	200 g

## Critères d'acceptation des échantillons

Pour acceptation de l'échantillon, ce dernier doit être accompagné d'un bon de commande précisant :

- La nature et les références des échantillons (veiller à une bonne identification sur les emballages)
- Les paramètres à analyser
- Vos coordonnées (téléphone, télécopie, lieu d'envoi des rapports d'essai et de facturation).

Si les conditions décrites ci-dessus ne sont pas remplies, le laboratoire peut refuser l'échantillon ou émettre des réserves sur le rapport d'analyse.

## Contact

E-mail secteur [chimie des produits laitiers](mailto:lait-lda39@jura.fr) : lait-lda39@jura.fr

*Vous trouverez ci-dessous, une liste non exhaustive des paramètres physico-chimiques réalisables sur lait.  
Pour toute demande concernant d'autres paramètres : contactez-nous.*

Minéralisation, filtration, dilution de l'échantillon pour analyse ICP	
Analyse élément à l'unité : Calcium, Magnésium, Sodium, Potassium <i>Méthode interne adaptée selon NF EN ISO 15587-2 et 17294-2 (ICP)</i>	
Analyse élément à l'unité : Cuivre, Fer, Bismute ou tout autre métal <i>Méthode interne adaptée selon NF EN ISO 15587-2 et 17294-2 (ICP)</i>	
Matière protéique <i>NF V 04-216 - Méthode au noir amido</i>	
Matière grasse <i>NF V 04-210 - Méthode acido-butyrométrique</i>	
pH <i>NF V04-035</i>	
Acidité titrable*	
Azote ammoniacal*	
Cendres ou matières minérales*	
Chlorures / NaCl *	
Matière azotée non caséique (MAS)*	
Matière azotée non protéique (NPN)*	
Matière azotée totale (MAT) *	
Matière azotée totale pour 2 fractions (MAT/MAS ou MAT/NPN)*	
Matière azotée totale pour 3 fractions*	
Matière grasse*	
Matière sèche ou humidité*	
Phosphore*	
Valeur énergétique* : MG gravimétrique Règlement n° 1169/2011	Matière grasse / Cendres / Matières sèches / Glucides / Protéines
Valeur énergétique* : MG butyrométrique Règlement n° 1169/2011	Matière grasse / Cendres / Matières sèches / Glucides / Protéines

\* Analyses réalisées selon les méthodes du laboratoire sous-traitant. Pour plus d'informations, contactez-nous.

## Sérum - Caséine - Présure - Saumure

*Vous trouverez ci-dessous, une liste non exhaustive des paramètres physico-chimiques réalisables sur  
sérum/caséine/présure et saumure.  
Pour toute demande concernant d'autres paramètres : contactez-nous.*

Cendres ou matières minérales*	
Sérum - Chlorures / NaCl*	
Présure - Chlorures ou taux de sel*	
Extrait sec/humidité*	
Matière azotée totale*	
Matière grasse*	
Matière grasse par extraction*	
Saumure - Chlorures*	
Sérum - Valeur énergétique* : MG gravimétrique Règlement n° 1169/2011	Matière grasse / Cendres / Matières sèches / Glucides / Protéines
Sérum - Valeur énergétique* : MG butyrométrique Règlement n° 1169/2011	Matière grasse / Cendres / Matières sèches / Glucides / Protéines

\* Analyses réalisées selon les méthodes du laboratoire sous-traitant. Pour plus d'informations, contactez-nous.

## Fromage

*Vous trouverez ci-dessous, une liste non exhaustive des paramètres physico-chimiques réalisables sur fromage  
Pour toute demande concernant d'autres paramètres : contactez-nous.*

Acides gras volatils courtes chaînes <i>Chromatographie phase gazeuse</i>	
Minéralisation, filtration, dilution de l'échantillon pour analyse ICP	
Analyse élément à l'unité : Calcium, Magnésium, Sodium, Potassium - à l'unité <i>Méthode interne adaptée selon NF EN ISO 15587-2 et 17294-2 (ICP)</i>	
Analyse élément à l'unité : Cuivre, Fer, Bismute ou tout autre métal - à l'unité <i>Méthode interne adaptée selon NF EN ISO 15587-2 et 17294-2 (ICP)</i>	
Cendres ou matières minérales*	
Chlorures ou teneur en sel*	
Gras sur sec ou humidité fromage dégraissé (HFD)*	
Indice de protéolyse (MAS/MAT)*	
Azote de l'acide phosphotungstique (NPT)*	
Matière azotée non protéique (NPN)*	
Matière azotée soluble (NS)*	
Matière azotée totale, Matière azotée totale pour 2 ou pour 3 fractions*	
Matière grasse*	
Matière sèche ou humidité*	
pH*	
pH aqueux*	
Valeur énergétique* : <i>MG gravimétrique</i> <i>Règlement n° 1169/2011</i>	Matière grasse / Cendres / Matières sèches / Glucides / Protéines
Valeur énergétique* : <i>MG butyrométrique</i> <i>Règlement n° 1169/2011</i>	Matière grasse / Cendres / Matières sèches / Glucides / Protéines

\* Analyses réalisées selon les méthodes du laboratoire sous-traitant. Pour plus d'informations, contactez-nous.

## Crème - Beurre - Corps gras - Babeurre

*Vous trouverez ci-dessous, une liste non exhaustive des paramètres physico-chimiques réalisables sur crème/beurre/corps gras/babeurre. Pour toute demande concernant d'autres paramètres : contactez-nous.*

Acidité*	
Matière azotée totale*	
Crème - Matière grasse*	
Crème - Matière sèche/humidité*	
pH*	
Acide oléique*	
Babeurre - Matière sèche ou humidité*	
Beurre - Détermination de la valeur en sel*	
Beurre :	Matière sèche ou humidité ou teneur en eau* / Matière sèche non grasse* Matière grasse*
Valeur énergétique* : <i>MG gravimétrique</i> <i>Règlement n° 1169/2011</i>	Matière grasse / Cendres / Matières sèches / Matière sèche non grasse / Glucides / Protéines

\* Analyses réalisées selon les méthodes du laboratoire sous-traitant. Pour plus d'informations, contactez-nous.

## Poissons

Azote basique volatil total (ABVT)
Tryméthylamine (TMA)