



ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

**Olcéa ROUEN**

Presqu'île Elie,  
76100 Rouen  
Tel : +33 (0)2 35 72 54 40  
laboratoire.rouen@labo-olcea.fr

**Olcéa CHARTRES**

3, Avenue Victor Hugo,  
28000 Chartres  
Tel : +33 (0)2 37 31 00 59  
Fax : 02 37 31 49 46  
labo@labo-olcea.fr

 laboratoire olcéa

[www.laboratoire-olcea.fr](http://www.laboratoire-olcea.fr)

**CATALOGUE  
2020-2021  
PRESTATIONS**

[www.laboratoire-olcea.fr](http://www.laboratoire-olcea.fr)



ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES





- Création du laboratoire CGAC en 1976 à Gallardon, issu de La Gallardonnoise.
- Création du laboratoire de Rouen en 1970.

Nos deux laboratoires historiques qui ont toujours misé sur leurs trois forces majeures pour se développer : **réactivité, fiabilité et proximité**, ont décidé d'unir leurs forces en une entité juridique : **le laboratoire Olcéa**.

**Le laboratoire Olcéa** devient une référence nationale dans le domaine des analyses céréalières, oléagineuses, sanitaires, ainsi que de panification.

Fort de la complémentarité de ses deux sites de Chartres et Rouen, le laboratoire entend poursuivre son développement avec de nouveaux services que vous allez découvrir dans ce catalogue.



ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

**UN CATALOGUE D'ANALYSES COMPLET POUR COUVRIR TOUS VOS BESOINS**

**UNE ÉQUIPE D'EXPERTS QUI ASSURE LA FIABILITÉ DES RÉSULTATS**

**DES INTERLOCUTEURS EXPÉRIMENTÉS DANS LA FILIÈRE «BLÉ-FARINE-PAIN» QUI RÉPONDENT À VOS DEMANDES**

**98% DE CLIENTS SATISFAITS**

**+ DE 300 CLIENTS NOUS FONT CONFIANCE**



ANALYSES SUR OLÉAGINEUX ET CÉRÉALES

**Notre mission** vous aider à atteindre vos objectifs :

- Respecter le cahier des charges de vos clients,
- Etre en conformité avec la législation,
- Estimer la qualité de la nouvelle récolte afin de la valoriser,
- Maîtriser et améliorer la productivité de votre fabrication,
- Améliorer la qualité de votre produit final (ex. nouvelles recettes, ...)
- Créer rapidement de nouvelles variétés

**NOUVEAUTÉ 2020**

Alcaloïdes de l'ergot sur céréales (blé, seigle...) en méthode rapide immuno-chromatographique

**Jérôme NAIL - Directeur**

# POURQUOI NOUS CHOISIR ?

## ACCREDITATION ET AGRÉMENTS



Le laboratoire de Chartres est accrédité COFRAC\* depuis 5 ans sous le numéro 1-5660 et selon le programme LAB GTA 25/119 (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) portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).

\* Comité français d'accréditation en charge de délivrer les accréditations conformément aux normes françaises (NF), européennes (EN) ou internationales (ISO) aux organismes intervenant dans l'évaluation de la conformité en France.

Les deux sites sont agréés par le Syndicat de Paris (Addenda N° I, II, III, IV, V, VI, VII, VII bis, IX)



<b>Addenda N°I</b> Pour la vente de toutes céréales	<b>Addenda N°II</b> Pour la vente de Blés tendres de Meunerie	<b>Addenda N°III</b> Pour la vente de Blé durs	<b>Addenda N°IV</b> Pour la vente d'orges de brasserie	<b>Addenda N°V</b> Pour la vente de Maïs	<b>Addenda N°VI</b> Pour la vente de graines oléagineuses de colza et tournesol	<b>Addenda N°VII et N°VII BIS</b> Pour la vente de protéagineux (Pois feves et feveroles)	<b>Addenda N°IX</b> Pour la vente de graines de Soja Crues
--	--	---	---	---	--	--	---

Ainsi que par le GAFTA (Grain And Feed Trade Association, vise à promouvoir le commerce international des produits agricoles)



Et l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité, assure la reconnaissance et la protection des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) des produits agricoles, agroalimentaires et forestiers.)



OLCEA est également membre du BIPEA (organisme qui intervient au support de la performance analytique des laboratoires.)



Et référencé sur Datadock (base de données sur la formation professionnelle qui vise à vérifier la conformité des organismes de formation.)



**RÉACTIVITÉ**  
**ADAPTATION AU DÉLAI D'ANALYSE DEMANDÉ**

- SIMPLICITÉ**
- BON DE COMMANDE DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET
  - BON DE TRANSPORT SUR DEMANDE
  - OFFRE COMPLÈTE D'ANALYSES POUR FACILITER VOTRE LOGISTIQUE D'ENVOI D'ÉCHANTILLONS

**CONSULTATION DES RÉSULTATS ONLINE**

**ILS NOUS FONT CONFIANCE :**







**SURFACE TOTALE DES LABORATOIRES**  
600 M<sup>2</sup> À CHARTRES ET 450 M<sup>2</sup> À ROUEN

#### NOTRE MATÉRIEL

- UNE BOULANGERIE D'ESSAI RÉCENTE
  - 3 ALVÉOGRAPHES
  - 2 EXTRACTEURS D'HUILE
  - 1 ANALYSEUR DE PROTÉINE EN MÉTHODE DUMAS
  - 2 CHROMATOGRAPHES PHASE GAZ (CPG)
  - 1 APPAREIL À RÉSONANCE MAGNÉTIQUE NUCLÉAIRE (RMN)
  - 1 APPAREIL EYE FOSS
  - 1 CHROMAMÈTRE
- ET TOUT LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE AUX ANALYSES TECHNOLOGIQUES DES CÉRÉALES ET OLÉAGINEUX

#### ÉVÉNEMENTS

- COMME L'AN DERNIER, UNE JOURNÉE SUR LE THÈME DE LA QUALITÉ DE LA NOUVELLE RÉCOLTE SERA ORGANISÉE EN SEPTEMBRE
- RETROUVEZ-NOUS LES 4 ET 5 NOVEMBRE 2020 AUX JOURNÉES TECHNIQUES DE L'INDUSTRIE DES CÉRÉALES À TOURS

## COMMENT PASSER UNE COMMANDE ?



ETAPE 1 :  
**UN BON DE COMMANDE** est disponible sur notre site internet : [www.laboratoire-olcea.fr](http://www.laboratoire-olcea.fr)



ETAPE 2 :  
Cliquer sur l'onglet «**CONTACT**» puis sur le «**BON DE COMMANDE À TÉLÉCHARGER**»



ETAPE 3 :  
**IMPRIMER** et **COMPLÉTER** le document PDF.



ETAPE 4 :  
**ENVOYER LES ÉCHANTILLONS** au laboratoire en respectant **LES QUANTITÉS NÉCESSAIRES** indiquées sur le catalogue.

## UNE ÉQUIPE D'EXPERTS

### Jérôme NAIL

Directeur du pôle laboratoire depuis 15 ans



DESS Ingénierie des laboratoires

### Vincent JEUFFROY

Responsable des laboratoires de Chartres et Rouen, depuis 22 ans chez OLCEA



Brevet de technicien ENSMIC (industrie des céréales)

### Christophe LANDEMAINE

Responsable qualité des laboratoires de Chartres et Rouen, depuis 11 ans chez OLCEA



BTS ENSMIC (industrie des céréales), Licence management de la qualité, auditeur expert en technique

### Anaïs DECURE

Interlocutrice technique et qualité sur le site de Rouen, depuis 6 ans au Laboratoire de Rouen



DUT Génie biologique, option industrie agro-alimentaire et biochimie

### NOS TECHNICIENNES ET TECHNICIEN DE LABORATOIRE

#### Blandine TEBALDI

31 ans au Laboratoire de Rouen



Brevet de technicien ENSMIC (industrie des céréales)

#### Nadia JOUETTE

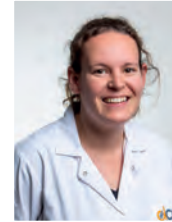
26 ans au Laboratoire de Rouen



Bac biochimie et microbiologie

#### Mélanie LECOMTE

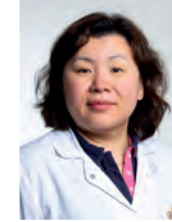
9 ans au Laboratoire de Chartres



Licence professionnelle Valorisation des Ressources Végétales

#### Ziyi ZHAO

10 ans au Laboratoire de Chartres



BTS Agricole Sciences et Technologie des Aliments

#### Pauline GATEAU

8 ans au Laboratoire de Chartres



Licence professionnelle Valorisation des Ressources Végétales

#### Nathalie DUTERTRE

31 années d'expérience en analyses céréalières



BAC technologique Sciences Médico-Sociales

#### Florence COTTEREAU

22 ans d'expérience en analyses céréalières



BAC agro-alimentaire

### NOS BOULANGERS D'ESSAI

#### Pascal GAUJARD

31 ans au Laboratoire de Chartres



CAP boulangerie et brevet de maîtrise en boulangerie

#### Sylvain PINEAU

11 ans au Laboratoire de Chartres



CAP Boulangerie et titulaire de la mention complémentaire

### NOTRE ASSISTANTE COMMERCIALE

#### Marthe TEXIER

depuis 1 an au Laboratoire de Chartres



Formation d'attaché(e) commercial(e)





## SECTEURS D'ACTIVITÉS

**COOPÉRATIVES, NÉGOCES, MEUNERIE  
SEMENCIERS, AGRICULTEURS  
AGRO INDUSTRIES, EXPORT / TRADERS**

# SOMMAIRE

## BLÉ TENDRE

Analyses physico / chimiques et technologiques	10
Analyses sanitaires	12
Menu en méthode infrarouge	14
Menu en méthode de référence	15

## BLÉ DUR

Analyses physico / chimiques et technologiques	16
Analyses sanitaires	28
Menu en méthode infrarouge	20
Menu en méthode de référence	20

## SEMOULE

Analyses physico / chimiques et technologiques	21
Analyses sanitaires	21

## ORGE

Analyses physico / chimiques et technologiques	22
Menu	22
Analyses sanitaires	23

## MAÏS

Analyses physico / chimiques et technologiques	24
Analyses sanitaires	24

## FARINE

Analyses physico / chimiques et technologiques	26
Analyses sanitaires	28
Menu en méthode infrarouge	30
Menu en méthode de référence	30

## OLÉAGINEUX

Analyses physico / chimiques et technologiques	31
Analyses sanitaires	32
Menu	33

## SARRASIN

Analyses physico / chimiques et technologiques	34
Analyses sanitaires	34
Menu	35

## PROTÉAGINEUX

Analyses physico / chimiques et technologiques	35
Analyses sanitaires	36

## LES FORMATIONS

Qualité des céréales	38
Détermination du pourcentage d'impuretés dans les céréales	39
Panification d'essai	39

# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR BLÉ TENDRE

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Alvéographe Chopin ©	NF EN ISO 27971		X	X
Alvéographe Chopin	Méthode interne issue de NF EN ISO 27971		X	X
Farinographe Brabender	NF EN ISO 5530-1		X	X
Amylogramme	NF EN ISO 7973			X
Essai de panification ©	NF V 03 716		X	
Essai de panification tradition	Profil droit / Profil décalé		X	
Essai de micro panification	Adaptée de la NF V 03 716		X	
Photo numérique du Pain	Après essai de panification		X	
Mouture d'essai 1000g	Brabender Senior		X	X
Test européen de Machinabilité	Reglement 742/2010		X	
Zélény ©	NF EN ISO 5529		X	X
Dureté	Infrarouge		X	
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3		X	X
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520		X	X
Impuretés ©	NF EN 15587		X	X
Gluten humide + Gluten index ©	NF EN ISO 21415-2		X	X
Gluten humide + Gluten Index + Gluten Sec ©	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4		X	X
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093		X	X
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171		X	X

// Quantité nécessaire : 1kg  
Avec panification ou test européen : 4kg  
Avec farinogramme ou masse à l'hectolitre : 2kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
\* analyse co-traitée  
Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)		X	X
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)		X	
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		X	
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)			X
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)		X	
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520		X	X
Cellulose *	NF V03-040		X	X
Recherche de graines spécifiques (%)	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon		X	X
Recherche d'ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587		X	X
Recherche de datura	Méthode interne		X	X
Recherche de graines de semence	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon		X	X
Test variété *	Electrophorèse NF V 03 723		X	X
Recherche de variété *	Electrophorèse NF V 03 723		X	X
Préparation spécifique avant analyse	Décorticage, concassage, séchage, mélange...		X	X



# ANALYSES SANITAIRES SUR BLÉ TENDRE

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA		X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA		X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA		X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA		X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA		X	X
Mycotoxines T2 HT2	ELISA		X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoides (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
<b>NEW</b> Alcaloïdes de l'ergot	Immuno-chromatographique		X	

// Quantité nécessaire : 1kg  
Avec panification ou test européen : 4kg  
Avec farinogramme ou masse à l'hectolitre : 2kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
\* analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC		X	X
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC		X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices		X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures		X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05		X	X





## MENUS BLÉ TENDRE EN MÉTHODE INFRAROUGE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Blé agri IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + PS		X	X
Menu Blé 1 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg		X	X
Menu Blé 2 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme		X	X
Menu Blé 3 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification		X	
Menu Blé meunier IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme		X	X
Menu Blé meunier 2 IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification		X	
Menu Blé convention qualité IR	PS + Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme		X	X



## MENUS BLÉ TENDRE EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Blé agri NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + PS		X	X
Menu Blé 1 NF	Protéines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg		X	X
Menu Blé 2 NF	Protéines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme		X	X
Menu Blé 3 NF	Protéines NF + Zélény + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification		X	
Menu Blé 4 NF	PS + Teneur en eau + Protéines NF + Temps de chute Hagberg		X	X
Menu Blé 5 NF	Teneur en eau + Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme		X	X
Menu Blé meunier NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme		X	X
Menu Blé meunier 2 NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme + Panification		X	
Menu Blé convention qualité NF	PS + Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Alvéogramme		X	X

# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR BLÉ DUR

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Impuretés blé dur © /avec mitadinage (Polh)	NF EN 15587 + / BIPEA 204		X	X
Impuretés blé dur /avec mitadinage (Scalpel)	NF EN 15587 + NF EN 15585			X
Impuretés blé dur	EyeFoss		X	
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3		X	X
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520		X	X
Gluten humide + Gluten index ©	NF EN ISO 21415-2		X	X
Gluten humide + Gluten Index + Gluten Sec ©	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4		X	X
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093		X	X
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171		X	X
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)		X	X
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)		X	
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		X	
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)			X
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)		X	
Mesure couleur semoule	CHROMAMETRE		X	

“ L'accueil du laboratoire, lors d'un appel téléphonique, est agréable et la prise en compte de mes demandes est rapide

“ ETS Pelé Agri-conseil

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
SDS	ICC N°151		X	
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520		X	X
Cellulose *	NF V03-040		X	X
Recherche de graines spécifiques (%)	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon		X	X
Recherche d'ergot	Méthode interne issue de NF EN 15587		X	X
Recherche de datura	Méthode interne		X	X
Recherche de graines de semence	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon		X	X





# ANALYSES SANITAIRES SUR BLÉ DUR

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA		X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA		X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA		X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA		X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA		X	X
Mycotoxines T2 HT2	ELISA		X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthriinoïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides* (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Alcaloïdes de l'ergot	Immuno-chromatographique		X	

NEW



Quantité nécessaire : 1kg (2kg si masse à l'hectolitre)

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
\* analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Glyphosate *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Alcaloïdes du datura *	UFLC		X	X
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC		X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices		X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures		X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05		X	X



## MENUS BLÉ DUR EN MÉTHODE INFRAROUGE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Semoulerie IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Impuretés		X	X
Menu Export IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + impuretés + PS		X	X
Menu Semoulerie plus IR	Protéines et Teneur en eau IR + Temps de chute Hagberg + Impuretés + DON		X	X
Menu Sélectionneur IR	Protéines IR + SDS + Impuretés + Couleur semoule + Teneur en eau		X	

## MENUS BLÉ DUR EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

MENU	ANALYSES		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Semoulerie NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés		X	X
Menu Export NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés + PS		X	X
Menu Semoulerie plus NF	Protéines NF + Temps de chute Hagberg + Impuretés + DON		X	X
Menu Sélectionneur NF	Protéines NF + SDS + Impuretés + Couleur semoule		X	

## ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR SEMOULE



Quantité nécessaire : 500g

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
\* analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 712 (étuvage)		X	X
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		X	
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)			X
Temps de chute Hagberg	NF EN ISO 3093		X	X
Mesure couleur semoule	Chromamètre		X	

## ANALYSES SANITAIRES SUR SEMOULE

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices		X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures		X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05		X	X



# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR ORGE



Quantité nécessaire : 1kg (2kg si masse à l'hectolitre)

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres

\* analyse co-traitée

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Calibrage de l'orge	Addendum		X	X
Masse à l'hectolitre (PS) ©	NF EN ISO 7971-3		X	X
Poids de 1000 grains sur brut ©	NF EN ISO 520		X	X
Impuretés	NF EN 15587		X	X
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (étuvage)		X	X
Teneur en eau ©	NF EN 15948 (Infrarouge)		X	
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		X	
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)			X
Teneur en protéines ©	NF EN 15948 (Infrarouge)		X	
Germination - Brasserie	EBC - NF V03 - 745		X	X

## MENUS ORGE

MENU	ANALYSES		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Orge NF	Masse à l'hectolitre + Teneur en eau + Protéines NF + Calibrage V.L.B.		X	X
Menu Orge IR	Masse à l'hectolitre + Teneur en eau IR + Protéines IR + Calibrage V.L.B.		X	X

# ANALYSES SANITAIRES SUR ORGE

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA		X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA		X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA		X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA		X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA		X	X
Mycotoxines T2 HT2	ELISA		X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoides (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices		X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures		X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05		X	X

# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR MAÏS



Quantité nécessaire : 3kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
 \* analyse co-traitée  
 Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 6540		X	X
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		X	
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)			X
Poids de 1000 grains sur brut	NF EN ISO 520		X	X
Impuretés	NF EN 16378		X	X
Promatest	NF V 03 741		X	
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520		X	X
Cellulose *	NF V03-040		X	X

## ANALYSES SANITAIRES SUR MAÏS

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA		X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA		X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA		X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA		X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA		X	X

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines T2 HT2	ELISA		X	X
OGM Qualitative	ISO 24276/21569/21570/21571		X	X
OGM Quantitative	ISO 24276/21569/21570/21571		X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoides (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC		X	X
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC		X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices		X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfite réductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures		X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05		x	x



# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR FARINE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Amidons endommagés ©	NF EN ISO 17715		X	
Alvéographe Chopin ©	NF EN ISO 27971		X	X
Essai de panification©	NF V 03 716		X	
Essai de panification tradition	Profil droit / Profil décalé		X	
Essai de micro panification	Adaptée de la NF V 03 716		X	
Photo numérique du pain	Après essai de panification		X	
Farinographe	NF EN ISO 5530-1		X	X
Gluten humide + Gluten index ©	NF EN ISO 21415-2		X	X
Gluten humide + Gluten Index + Gluten Sec ©	NF EN ISO 21415-2 + NF EN ISO 21415-4		X	X
Granulométrie	Tamis		X	
Granulométrie *	Laser		X	
Pousse contrôlée	Interne		X	
Filth Test ©	NF ISO 11050		X	
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050		X	
Temps de chute Hagberg ©	NF EN ISO 3093		X	X
Teneur en cendres ©	NF EN ISO 2171		X	X
Teneur en eau ©	NF EN ISO 712 (Etuvage)		X	X
Teneur en eau	Infrarouge		X	
Zéleny ©	NF EN ISO 5529		X	X



Quantité nécessaire : 1kg - Avec panification : 2kg - Avec farinogramme : 1,2kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres

\* analyse co-traitée

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mesure de la couleur	Chromamètre		X	
Acidité grasse	NF ISO 7305			X
Teneur en protéines	Infrarouge		X	
Teneur en protéines ©	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		X	
Protéines Totales sur M.S.	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)			X
Amylographe	NF EN ISO 7973			X
Detection acide ascorbique*	DPI		X	X
Dosage quantitatif d'acide ascorbique*	Bipea 164-0504 au DPI		X	X
Quantification des allergènes *	ELISA		X	X
Allergène Gluten - produit sans gluten*	ELISA		X	X
Allergène Gluten - produit avec une faible teneur en Gluten*	ELISA		X	X
Rhéofermentomètre*	Rhéofermentomètre Chopin		X	X
Amidons Ewers *	NF EN ISO 10520		X	X
Cellulose *	NF V03-040		X	X



# ANALYSES SANITAIRES SUR FARINE

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	ELISA		X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	ELISA		X	X
Mycotoxines Zéaralenone	ELISA		X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	ELISA		X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA		X	X
Mycotoxines T2 HT2	ELISA		X	X
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthriinoïdes* (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides* (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Filth Test ©	NF ISO 11050		X	
Filth Test	Simplifiée issue de NF ISO 11050		X	

// Nous apprécions l'expertise technique de Vincent et Christophe ce qui permet d'avoir des échanges très intéressants



Capinov

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Pesticides multiresidus export* (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Glyphosate *	LC/MS/MS		X	X
Alcaloïdes de l'ergot *	UFLC		X	X
Alcaloïdes du datura *	UFLC		X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices		X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures		X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05		X	X





## MENUS FARINE EN MÉTHODE INFRAROUGE

Pour les analyses « Teneur en eau », un contenant étanche est impératif

MENU	ANALYSES		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Farine 1 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés		X	
Farine 2 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Alvéogramme		X	X
Farine 3 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme		X	
Farine 4 IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Panification		X	
Farine brioche IR	Protéines IR + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Farinogramme		X	
Farine contrôle IR	Teneur en cendres + Amidons endommagés + Filth Test simplifié		X	

## MENUS FARINE EN MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

MENU	ANALYSES		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Farine 1 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés		X	
Farine 2 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Alvéogramme		X	X
Farine 3 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme		X	
Farine 4 NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Panification		X	
Farine brioche NF	Protéines NF + Teneur en cendres + Amidons endommagés + Alvéogramme + Farinogramme		X	
Farine contrôle NF	Teneur en cendres + Amidons endommagés + Filth Test simplifié		X	

## ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR OLÉAGINEUX

// Quantité nécessaire : 1kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
\* analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Acidité (après huile)	NF ISO 729		X	
Acidité (après huile)	NF V 03 906			X
Impuretés Tournesol, colza, lin	NF EN ISO 658		X	X
Impuretés Soja	BIPEA 208-1904		X	X
Teneur en eau	NF V 03 909		X	X
Teneur en eau	NF EN ISO 665			X
Teneur en huile	NF V 03 908		X	X
Teneur en huile	NF EN ISO 10565 (RMN)			X
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)			X
Acide érucique	NF EN ISO 12966-4			X
Composition en acides gras (érucique, oléique, linoléique, linoléique)	NF EN ISO 12966-4			X
Composition en acides gras (nous consulter)	NF EN ISO 12966			X
Recherche de datura	Recherche sur l'ensemble de l'échantillon		X	X
Glucosinolates *	NF EN ISO 9167-1		X	X



# ANALYSES SANITAIRES SUR OLÉAGINEUX

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines Aflatoxines totales *	LC-fluo		X	X
Mycotoxines Ochratoxines A *	LC-fluo		X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthroïdes (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices		X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures		X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05		X	X

Quantité nécessaire : 1kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
\* analyse co-traitée

# MENU OLÉAGINEUX

MENU	ANALYSES		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Oléa 1	Humidité + Impuretés + Huile (Extraction solvant)		X	X
Oléa 2	Humidité + Impuretés + Huile (Extraction solvant) + Acidité		X	X
Oléa 3	Teneur en eau + Impuretés + Teneur en Huile (RMN)			X
Oléa 4	Teneur en Huile (RMN) + Composition en acides gras (4)			X
Oléa 5	Teneur en eau + Impuretés + Teneur en Huile (RMN) + Composition en acides gras (4)			X





## ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR SARRASIN

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Recherche de Datura	Méthode interne		X	X
Impuretés	Méthode interne		X	X
Masse à l'hectolitre (PS)	NF EN ISO 7971-3		X	X
Teneur en eau	Méthode interne issue de la NF V 03 909		X	X

## ANALYSES SANITAIRES SUR SARRASIN

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines Ochratoxines A	ELISA		X	X
Glyphosate *	LC/MS/MS		X	X
Alcaloïdes du datura (Atropine et Scopolamine)*	UFLC		X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfite réductrices		X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfite réductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures		X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05		X	X

// Quantité nécessaire : 1,500 kg (2kg si masse à l'hectolitre)  
 © analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
 \* analyse co-traitée



## MENU SARRASIN

MENU	ANALYSES		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Menu Sarrasin	Impuretés (dont datura) + Ochratoxines A + Glyphosate + Teneur en eau		X	X

# ANALYSES PHYSICO / CHIMIQUES ET TECHNOLOGIQUES SUR PROTÉAGINEUX

Quantité nécessaire : 1kg

© analyse accréditée COFRAC, sur le site de Chartres  
\* analyse co-traitée

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Teneur en eau	NF EN ISO 712 (Etuva)		X	X
Teneur en eau	Infrarouge		X	
Teneur en protéines	Infrarouge		X	
Teneur en protéines	NF EN ISO 20483 (Kjeldahl)		X	
Teneur en protéines	NF EN ISO 16634-2 (Dumas)			X
Impuretés	Bipea LR 16M 1806		X	X
Grains autres couleurs	Méthode Interne		X	X

## ANALYSES SANITAIRES SUR PROTÉAGINEUX

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Mycotoxines DON	Elisa		X	X
Mycotoxines Fumonisines B1 + B2	Elisa		X	X
Mycotoxines Zéaralénone	Elisa		X	X
Mycotoxines Aflatoxines totales	Elisa		X	X
Mycotoxines Ochratoxines A	Elisa		X	X
Mycotoxines T2 HT2	Elisa		X	X

ANALYSES	MÉTHODE		OLCEA CHARTRES	OLCEA ROUEN
Métaux lourds x 1 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 2 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 3 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Métaux lourds x 4 (Parmi Plomb, Arsenic, Cadmium, Mercure) *	AAS FOUR		X	X
Pesticides de stockage (6 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides 3 familles : Organochlorés + Organophosphorés + Pyréthrinoides (99 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus insecticides ; herbicides ; fongicides (425 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Pesticides multiresidus export (536 molécules) *	GC/MS/MS - LC/MS/MS		X	X
Microbiologie 6 germes *	6 Germes: Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Levures et Moisissures, Salmonelle, E Coli, Bactéries sulfito réductrices		X	X
Microbiologie 8 germes *	8 Germes: Salmonelle, Micro-organismes à 30°C, Coliformes thermotolérants, Escherichia coli B-glucuronidase positive, Staphylocoques, Bactéries sulfitoréductrices 46°C, Bacillus cereus, Levures moisissures		X	X
Salmonelles *	AFNOR N° BRD 07/11 - 12/05		X	X







## LES FORMATIONS

**INTRA** Tarif : nous consulter

1 jour Référence **G 01**

**PUBLICS ET PRÉREQUIS**

Personnel travaillant dans le domaine des céréales.

**+ Pédagogie très participative  
+ mise en pratique des participants.**

### QUALITE DES CÉRÉALES

#### OBJECTIFS

- Sensibiliser le personnel sur la qualité des céréales
- Pratiquer les différentes analyses sur les céréales et savoir les interpréter.

#### PROGRAMME

- Le principe des différentes analyses des céréales,
- Mise en pratique,
  - Préparation des échantillons,
  - Reconnaissance visuelle et tri des différentes impuretés des céréales,
  - Analyse masse à l'hectolitre,
  - Analyse teneur en eau,
  - Analyse protéines,
  - Analyse Hagberg,
  - Analyse alvéogramme,
  - Analyse gluten,
  - Analyse panification.
- L'interprétation des résultats d'analyses,
- Les incertitudes liées à l'analyse,



Depuis 2005, notre laboratoire est associé au laboratoire Microsept au sein d'un Pôle unique «Laboratoires et Services». Notre compétence est reconnue pour les analyses physico-chimiques et technologiques des céréales, oléagineux et protéagineux. **Dans le cadre de cette compétence, le laboratoire Olcéa propose des formations pour les techniciens et responsables travaillant dans le domaine des céréales.**

**INTRA** Tarif : nous consulter

1 jour Référence **G 02**

**PUBLICS ET PRÉREQUIS**

Personnel travaillant dans le domaine des céréales.

**+ Pédagogie très participative  
+ mise en pratique des participants.**

### DETERMINATION DU POURCENTAGE D'IMPURETES DANS LES CÉRÉALES

#### OBJECTIFS

- Reconnaître les différentes impuretés des céréales,
- Déterminer leur impact sur la qualité d'un lot.

#### PROGRAMME

- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire,
- Préparation des échantillons,
- Reconnaissance visuelle et tri des différentes impuretés des céréales,
- L'interprétation des résultats d'analyses,
- Les incertitudes liées à l'analyse.

**INTRA** Tarif : nous consulter

1 jour Référence **G 02**

**PUBLICS ET PRÉREQUIS**

Boulangers d'essais, céréaliers, traders

**+ Pédagogie très participative  
+ mise en pratique des participants.**

### PANIFICATION D'ESSAIS

#### OBJECTIFS

- Réaliser une panification d'essai selon un protocole défini,
- Déterminer l'impact des différents critères technologiques d'un blé sur la qualité du pain.

#### PROGRAMME

- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire,
- Les différentes étapes de la panification,
- Observation de la manipulation,
- L'interprétation des résultats d'analyses,
- Les incertitudes liées à l'analyse.

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## 01. COMMANDES

Les présentes conditions générales s'appliquent à l'intégralité de nos prestations et ventes. En conséquence, le fait de passer commande implique de la part du client l'acceptation sans réserve de ces conditions générales. Un devis est considéré accepté après signature du « bon pour accord », dès réception du 1er échantillon ou après accord téléphonique confirmé par mail.

## 02. RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

Toute réception doit être accompagnée d'une demande d'analyses comprenant :

- noms et adresses du demandeur et du payeur
- la référence de la commande (N° de convention ou de devis)
- description et références du ou des échantillons envoyés
- analyses demandées

Les activités d'échantillonnage et de prélèvement sont exclues du domaine d'activité du laboratoire OLCEA. La prise d'échantillon et son acheminement incombent au client.

Pour une demande non prévue dans le tarif et pour des séries spéciales, il est possible de nous consulter auparavant.

Le laboratoire est ouvert tous les jours ouvrés de 8h à 17h. Tout échantillon arrivé après 15h est considéré étant arrivé le jour ouvré suivant.

## 03. ÉCHANTILLONS

À réception, les critères techniques d'acceptation (conditionnement, état, préservation de l'intégrité...) ainsi que la correspondance de l'échantillon à l'offre préalablement acceptée par le client sont vérifiés. En cas de manquement, l'échantillon est mis en attente et le client en est informé pour clarifier au plus vite la demande. Le temps de mise en attente de l'échantillon n'est pas considéré comme un retard d'analyse.

L'échantillon doit être conditionné de manière à conserver son intégrité et sa qualité. Il doit être de taille suffisante (se reporter aux pages tarif). Il est possible dans certains cas et après accord de réduire ces quantités. Le laboratoire se réserve le droit de refuser une demande d'analyse en cas d'échantillon insuffisant, mal conditionné ou mal identifié. Les reliquats d'échantillons sont conservés un mois, sauf accord contraire. Ils peuvent être détruits avant en cas d'échantillons trop humides ou pollués par des insectes. Il est possible dans certains cas de prolonger ce délai à la demande du client et avec l'accord du Laboratoire OLCEA. Les frais d'un éventuel retour d'échantillon avant ou après analyse est à la charge du demandeur. Le Laboratoire OLCEA ne peut être tenu pour responsable d'un retard, d'une perte ou d'une dégradation d'échantillon imputable au transport.

## 04. ANALYSES

Les analyses sont, suivant des techniques reconnues et d'après les normes en vigueur, réalisées en appliquant les méthodes adéquates et précisées sur le bulletin d'analyses. Il peut être fait appel à la co-traitance pour des analyses hors compétence du Laboratoire OLCEA. Les analyses sont réalisées selon l'ordre d'arrivée des échantillons. Les délais dépendent du type d'analyse demandé et du nombre d'échantillons dans la série. Ils peuvent être assurés en cas de demande de devis ou de contrat et prennent effet le jour d'arrivée de l'échantillon. La qualité des analyses est vérifiée par notre système qualité (métrologie, échantillons de références, témoins systématiques, participation au BIPEA, cartes de contrôles...).

L'obtention des agréments GAFTA, et syndicats de Paris est renouvelée chaque année. Les résultats consignés sur les rapports ne concernent que les échantillons soumis à l'analyse.

## 05. RÉSULTATS

Les bulletins d'analyses sont édités dès la fin de la dernière analyse et envoyés le jour même au demandeur par mail puis par courrier. Il est possible de demander des doubles du bulletin dans un délai d'une semaine. Au-delà, ce service sera facturé 5 €. Le Laboratoire OLCEA et son personnel s'engagent à respecter l'impartialité, l'indépendance, la confidentialité et la préservation de la propriété du client. Les informations fournies par le client appartiennent à ce dernier. Ces informations peuvent être rendues publiques uniquement lors des évaluations effectuées par le COFRAC ou dans un cadre légal. Les résultats d'analyses communiqués aux clients ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai. La description du processus de traitement des réclamations peut, à la demande du client, être mise à sa disposition.

## 06. FACTURATION

Les factures sont envoyées après l'édition des bulletins et payables à échéance 30 jours.

Toute demande d'analyse n'ayant pas fait l'objet d'une entente préalable sera facturée sur la base du tarif en vigueur.

Ce tarif est envoyé gratuitement sur simple demande. Tout litige relatif à une prestation du Laboratoire OLCEA sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Chartres.

Tout paiement en retard entraîne l'application au taux de 8% par an. Une indemnité forfaitaire pour les frais de recouvrement de 40€ HT sera due de plein droit pour le débiteur.

