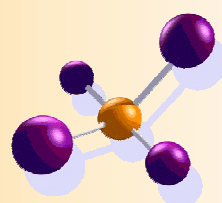


Produits alimentaires



Lda 39
Laboratoire départemental
d'analyses du Jura

Analyses chimiques

Laits

| | | |
|--|-----------------|---|
| acidité titrable | qté mini: 30 ml | <i>titrimétrie - NF V 04-206</i> |
| azote ammoniacal | qté mini: 50 ml | <i>titrimétrie entrainement à la vapeur</i> |
| calcium | qté mini: 10 ml | <i>spectrométrie absorption atomique</i> |
| cendres ou matières minérales | qté mini: 20 ml | <i>méthode de référence - NF V 04-208</i> |
| chlorures | qté mini: 50 ml | <i>argentimétrie</i> |
| cuivre | qté mini: 10 ml | <i>spectrométrie d'absorption atomique - NF V 04-153</i> |
| densité | qté mini: 30 ml | <i>densimétrie électronique</i> |
| détection de l'eau ajoutée (mouillage) | qté mini: 30 ml | <i>mesure du point iso-électrique</i> |
| magnésium sur produit liquide | qté mini: 10 ml | <i>spectrométrie absorption atomique</i> |
| matière azotée non protéique | qté mini: 30 ml | <i>méthode adaptée de la NF EN ISO 8968.4 Kjeldahl</i> |
| matière azotée totale | qté mini: 30 ml | <i>NF EN ISO 8968-1 Kjeldahl</i> |
| matière azotée non caséique (MAS) | qté mini: 30 ml | <i>FIL 29 - méthode Kjeldahl</i> |
| matière azotée totale pour 2 fractions | qté mini: 60 ml | <i>NF EN ISO 8968-1 - méthode Kjeldahl</i> |
| matière azotée totale pour 3 fractions | qté mini: 60 ml | <i>NF EN ISO 8968-1 - méthode Kjeldahl</i> |
| matière grasse | qté mini: 30 ml | <i>NF V 04-210 - acido-butyrométrie</i> |
| matière grasse | qté mini: 30 ml | <i>NF EN ISO 1211 - gravimétrie</i> |
| matière protéique | qté mini: 30 ml | <i>NF V 04-216 - noir amido</i> |
| matières grasse et protéique | qté mini: 30 ml | <i>FIL 141C 2000 - spectrométrie Infrarouge en transformée de Fourier</i> |
| matière sèche ou humidité | qté mini: 20 ml | <i>NF V 04-367 - méthode de référence</i> |
| numération cellulaire | qté mini: 30 ml | <i>NF EN ISO 13366-2 - cytométrie de flux</i> |
| pH | qté mini: 30 ml | <i>potentiométrie</i> |
| phosphore | qté mini: 10 ml | <i>NF ISO 9874 - spectrométrie absorption moléculaire</i> |
| point de congélation par cryoscopie | qté mini: 30 ml | <i>ISO 5764 - cryoscopie à thermistance</i> |
| potassium | qté mini: 10 ml | <i>spectrométrie absorption atomique</i> |



Analyses chimiques

Laits (suite)

| | |
|---|-----------------|
| sodium | qté mini: 10 ml |
| <i>spectrométrie absorption atomique</i> | |
| matière grasse + matière protéique + numération cellulaire | qté mini: 30 ml |
| <i>analyse automatisée</i> | |
| matières grasse et protéique + numération cellulaire + urée | qté mini: 30 ml |

Fromages

| | |
|--|----------------|
| acide phosphotungstique | qté mini: 10 g |
| <i>Projet de norme FIL 224</i> | |
| acides gras volatils courtes chaîne | qté mini: 40 g |
| <i>chromatographie phase gazeuse</i> | |
| azote ammoniacal | qté mini: 10 g |
| <i>titrimétrie entrainement à la vapeur</i> | |
| calcium | qté mini: 5 g |
| <i>spectrométrie absorption atomique</i> | |
| cendres ou matières minérales | qté mini: 5 g |
| <i>FIL 27:1964 - méthode de référence</i> | |
| chlorures ou teneur en sel | qté mini: 5 g |
| <i>NF V 04-288 - argentimétrie ou NF V 04-289 - potentiométrie</i> | |
| cuiivre | qté mini: 5 g |
| <i>spectrométrie absorption atomique</i> | |
| fer | qté mini: 10 g |
| <i>spectrométrie absorption atomique</i> | |
| gras sur sec | qté mini: 15 g |
| <i>calcul à partir des résultats des analyses nécessaires</i> | |
| humidité fromage dégraissé (HFD) | qté mini: 15 g |
| <i>calcul à partir des résultats des analyses nécessaires</i> | |
| indice de protéolyse (MAS/MAT) | qté mini: 15 g |
| <i>calcul à partir des résultats des analyses nécessaires</i> | |
| magnésium | qté mini: 5 g |
| <i>spectrométrie absorption atomique</i> | |
| matière azotée non protéique | qté mini: 20 g |
| <i>Kjeldahl</i> | |
| matière azotée soluble | qté mini: 20 g |
| <i>Kjeldahl</i> | |
| matière azotée totale | qté mini: 20 g |
| <i>NF EN ISO 8968.1 - Kjeldahl</i> | |
| matière azotée totale pour 2 fractions | qté mini: 20 g |
| <i>NF EN ISO 8968.1 - Kjeldahl</i> | |
| matière azotée totale pour 3 fractions | qté mini: 20 g |
| <i>NF EN ISO 8968.1 - Kjeldahl</i> | |
| matière grasse | qté mini: 10 g |
| <i>ISO 3433- méthode Van Gulick</i> | |
| matière grasse | qté mini: 10 g |
| <i>NF V 04-287 - méthode de Heiss</i> | |

nouveau



Analyses chimiques

Fromages (suite)

| | | |
|---|----------------|--|
| matière sèche ou humidité | qté mini: 10 g | <i>méthode adaptée de NFEN ISO 5534 - méthode de référence</i> |
| pH | qté mini: 50 g | <i>par sonde de pénétration</i> |
| pH aqueux | qté mini: 50 g | <i>par sonde de pénétration en milieu aqueux</i> |
| phosphore | qté mini: 10 g | <i>NF V 04-284 - spectrométrie absorption moléculaire</i> |
| potassium | qté mini: 10 g | <i>spectrométrie absorption atomique</i> |
| sodium | qté mini: 10 g | <i>spectrométrie absorption atomique</i> |
| valeur énergétique (matière grasse, cendres, humidité ou extrait sec, glucides) | | |



Crèmes

| | | |
|------------------------|------------------|---|
| acidité | qté mini: 30 ml | <i>ITSV - titrimétrie</i> |
| acidité oléique | qté mini: 100 ml | <i>méthode alternative de NF V 04-312 - titrimétrie</i> |
| indice d'iode | qté mini: 10 ml | <i>NF EN ISO 3961 - titrimétrie</i> |
| matière grasse | qté mini: 20 ml | <i>NF EN 04-263 - acido butyrométrie</i> |
| matière grasse | qté mini: 20 ml | <i>NF EN ISO 2450 - gravimétrie</i> |
| matière sèche/humidité | qté mini: 10 g | <i>NF V 04-367 - gravimétrie</i> |



Beurres - Corps gras

| | | |
|---|-----------------|--|
| acidité oléique | qté mini: 50 g | <i>NF V04-312 - titrimétrie</i> |
| chlorures | qté mini: 50 g | <i>NF ISO 1738</i> |
| indice d'iode | qté mini: 10 ml | <i>NF EN ISO 3961 - titrimétrie</i> |
| indice de peroxyde | qté mini: 30 g | <i>NF T60-220 - titrimétrie</i> |
| matière sèche ou humidité | qté mini: 15 g | <i>NF EN ISO 3727 - dessiccation à l'étuve</i> |
| matière sèche non grasse, matière grasse | qté mini: 20 g | <i>méthode NF EN ISO 3727 - gravimétrie</i> |
| point de fusion | qté mini: 10 g | <i>NF ISO 6321 - en tube capillaire ouvert</i> |
| pH | qté mini: 100 g | <i>NF V04-316 - potentiométrie</i> |
| babeurre matière grasse - gravimétrie <i>NF EN ISO 1211</i> | | |
| babeurre matière grasse - acidobutyrométrie <i>d'après NF V 04.263</i> | | |



Analyses chimiques

Caséines

nouveau

| |
|---|
| humidité <i>séchage à 102 °C</i> |
| matière grasse <i>méthode adaptée de NF ISO 5543</i> |
| pH <i>NF V 04 385</i> |
| protéines <i>méthode Kjeldahl FIL 20B - NF EN ISO 8968</i> |
| protéines sur sec <i>calcul</i> |

Poissons

| |
|--|
| azote basique volatil total (ABVT) <i>codex alimentarius 1968 - méthode Kjeldahl</i> |
| triméthylamine (TMA) <i>Codex Alimentarius - méthode Kjeldahl</i> |

Autres






| | |
|---|----------------|
| serum teneur en fines séchées | <i>nouveau</i> |
| œuf matière grasse <i>gravimétrie</i> | |
| serum acidité <i>méthode adaptée de NFV 04.206</i> | |
| serum extrait sec <i>NF V 04-294</i> | |
| serum matière azotée totale <i>méthode Kjeldahl - FIL 20B - NF EN ISO 8968</i> | |
| serum matière grasse extraction <i>NF EN ISO 7208</i> | |
| serum matière grasse butyrométrique <i>NF V 04-210</i> | |
| saumure chlorure <i>méthode par potentiométrie adaptée de NF VO 4-289</i> | |

nouveau

Microbiologie tous produits

| | |
|---|---|
| Bacillus cereus <i>NF EN ISO 7932 - dénombrement</i> | |
| Bactéries hétérofermentaires <i>méthode interne - dénombrement NPP (4X3 tubes)</i> | |
| Bactéries lactiques à 30°C <i>NF ISO 15214 - dénombrement</i> | |
| Coliformes à 30°C (totaux) <i>pétrifilm validé AFNOR 3M 01/2-09/89A - dénombrement</i> |  |
| Coliformes thermotolérants à 44°C (fécaux) <i>Pétrifilm val. AFNOR 3M01/2-09/89C - dénombrement</i> |  |
| Coliformes thermotolérants à 44°C (fécaux) <i>Pétrifilm val. AFNOR 3M-01/7-03/99 (seuil<1) - dénombrement</i> | |
| Entérobactéries <i>Pétrifilm validé AFNOR 3M01/6-09/97 - dénombrement</i> |  |
| Entérotoxines staphylococciques <i>protocole VIDAS - recherche</i> | |
| Escherichia coli B glucuronidase + <i>pétrifilm validé AFNOR 3M01/8-06/01 - dénombrement</i> |  |
| Flore halophile <i>méthode interne - dénombrement</i> | |
| Germes anaérobies sulfito-réducteurs <i>XP V 08-061 - dénombrement</i> | |
| Clostridium perfringens <i>NF ISO 15213 - dénombrement</i> | |
| Levures et moisissures <i>XP V 08.059 - dénombrement</i> | |
| Listeria sp <i>Vidas AFNOR BIO 12/2-06/94 - recherche</i> |  |
| Listeria mono <i>Norme ISO 11290-1 - recherche</i> |  |
| Listeria mono <i>protocole OAA AFNOR BIO 12/14-04/05 - recherche</i> |  |
| Listeria spp <i>Norme ISO 11290-1 - confirmation/identification de l'espèce suite à recherche ou denom.</i> |  |
| Listeria monocytogènes <i>confirmation Rapidec suite à recherche ou dénombrement AFNOR BIO 12/14 - 04/05</i> | |
| Listeria monocytogènes ou spp <i>Norme ISO 11290-2 - dénombrement</i> |  |
| Listeria monocytogènes ou spp <i>gélose chromogène validée AFNOR - dénombrement pour un seuil < 100 / g</i> | |
| Listeria monocytogènes ou spp <i>gélose chromogène validée AFNOR - dénombrement pour un seuil < 10 / g</i> | |
| Micro-organismes aérobies à 30°C <i>pétrifilm validé AFNOR 3M01/1-09/89 - dénombrement</i> |  |
| Micro-organismes aérobies thermorésistants <i>méthode interne - dénombrement</i> | |

Microbiologie tous produits (suite)

| | |
|--|---|
| Micro-organismes psychrotrophes (sur plats cuisinés) <i>PCA 3° C pendant 21 jours - dénombrement</i> | |
| Micro-organismes psychrotrophes (lait) <i>Norme ISO 6730 1992 6.5° C pendant 10 jours - dénombrement</i> | |
| Pseudomonas sur viandes (sans identification) <i>NF V 04.504 - dénombrement</i> | |
| Salmonelle spp <i>Norme ISO 6579 - recherche</i> |  |
| Salmonelle spp <i>Vidas AFNOR BIO 12/16-09/05 - recherche</i> |  |
| Salmonelle spp <i>protocole SMS AFNOR AES 10/04-05/04 - recherche</i> |  |
| Salmonelle spp <i>recommandation LCHA</i> <i>Norme ISO 6579 - confirmation biochimique et typage</i> |  |
| Spores de bactéries sulfito-réductrices en anaérobiose <i>XP V 08.061 - dénombrement</i> | |
| Spores de Clostridium tyrobutyricum - liquide <i>recommandation CNERNA 1986 - dénombrement NPP (2X5 tubes)</i> | |
| Spores de Clostridium tyrobutyricum - autres produits <i>recommandation CNERNA 1986 - dénombrement NPP (3X4 tubes)</i> | |
| Spores de micro-organismes aérobies à 30°C <i>thermisation puis pétrifilm validé AFNOR 3M 01/1-09/89 - dénombrement</i> | |
| Spores de micro-organismes aérobies thermophiles <i>thermisation puis pétrifilm validé AFNOR 3M 01/1-09/89 -</i> | |
| Staphylococcus aureus <i>ISO 6888-2 - dénombrement RPF</i> |  |
| Identification bactérienne par germe (autre que Salmonella ou Listeria) <i>méthode interne - identification</i> | |

Microbiologie des locaux et du matériel

| | Contrôle des surfaces |
|-----------------|---|
| film contact | flore mésophile totale <i>pétrifilm flore totale - dénombrement</i> |
| | coliformes thermotolérants ou à 30°C <i>pétrifilm coliformes - dénombrement</i> |
| chiffonnettes | préparation |
| | listeria <i>système VIDAS AFNOR n° bio 12/2-06/94 - recherche</i> |
| | salmonelle <i>système VIDAS AFNOR n° bio 12/16-09/05 - recherche</i> |
| | Contrôle d'ambiance |
| | film flore totale ouvert 15 minutes dans la zone à contrôler <i>dénombrement</i> |

Validation de la durée de vie des produits (DLC ou DLUO)

sans rupture de la chaîne du froid

avec rupture de la chaîne du froid

Examens parasitaires des viandes

recherche de trichine - trichinoscopie

règlement (CE) n° 2075/2005 du 05/12/05

recherche de trichine - digestion pepsique

règlement (CE) n° 2075/2005 du 05/12/05

identification de kystes ou larves

méthode interne