

Laboratoire d'Analyses

Paulic
minotiers



Campagne en cours

Tarifs des analyses sur farine et blé tendre

Conditions Générales



RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

- ↪ Toute réception doit être accompagnée d'une demande d'analyses comprenant :
 - Le nom, l'adresse et les coordonnées (téléphone, email...) du demandeur
 - La description des échantillons et les références
 - Les analyses demandées (cocher les cases correspondantes sur les formulaires ci-joints)
- ↪ Le laboratoire est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h30, tout échantillon arrivé après 16h00 sera considéré comme arrivé le lendemain. Les échantillons arrivés le vendredi seront pris en charge le lundi suivant.
- ↪ L'échantillon doit être conditionné de manière à conserver toute son intégrité et sa qualité. Le laboratoire se réserve le droit de refuser un échantillon, mal conservé, de taille insuffisante ou mal identifié. Le demandeur sera informé le cas échéant.
- ↪ Les reliquats d'échantillons sont conservés 30 jours. Les frais éventuels de retour de l'échantillon sont à la charge du demandeur.

ANALYSES

- ↪ Les analyses seront toujours réalisées selon les méthodes indiquées. Elles sont réalisées selon l'ordre d'arrivée des échantillons. Les délais varient en fonction du nombre d'analyses par échantillon. En général, le délai est de l'ordre de 10 jours.
- ↪ Les résultats sont édités dès la fin des analyses et envoyés par la Poste le jour même.

FACTURATION

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

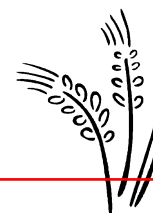
Vos interlocuteurs pour le laboratoire

✓ **Aurélie HÉNO-LE SEYEC**
Responsable laboratoire

Standard 02-97-51-40-03

Télécopie 02-97-51-44-46

Email : labo.paulic@wanadoo.fr



*Depuis septembre 2006 chez PAULIC Minotiers, un laboratoire de microbiologie !
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.*



"Moulin du Gouret"
56920 SAINT GÉRAND

www.paulic-minotiers.com

| Prestations | Poids de l'échantillon (grammes) | Prix unitaire €/HT | À Cocher |
|--|-------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Poids Spécifique (masse à l'hectolitre) <i>TM-NG, Tripette & Renaud</i> | 1500 | 7.0 | |
| Humidité des grains (%) <i>TM-NG, Tripette & Renaud</i> | 1500 | 7.0 | |
| Teneur en Protéines (N*5.7) <i>Infra rouge</i> | 500 | 11 | |
| Dureté <i>Infra rouge</i> | 500 | 11 | |
| Indice de Zélény <i>Infra rouge</i> | 500 | 11 | |
| Temps de Chute Hagberg <i>NF V 03703</i> | 500 | 14 | |
| Alvéogramme Chopin sur Blé <i>NF ISO 5530-4</i> | 1000 | 36 | |
| Consistogramme sur Blé | 1000 | 26 | |
| Essai de panification sur Blé <i>Méthode CNERNA - BIPEA</i> | 5000 | 116 | |
| Gluten et Gluten Index <i>Glutomatic, Perten instrument</i> | 500 | 31 | |
| Mouture d'essai par 600 g <i>Moulin de Laboratoire CDI (Chopin)</i> | | 11 | |
| Mouture d'essai par 1000 g <i>Moulin de Laboratoire CDI (Chopin)</i> | | 14 | |
| New! Mycotoxines (DON) <i>Elisa</i> | 500 | 36 | |

| | | |
|---|------|----|
| Formule GRAIN (PS, %H₂O) | 1000 | 12 |
| Formule BLÉ (PS, %H ₂ O, protéines, zélény, hagberg) | 1000 | 43 |
| Formule BLÉ + ALVÉO | 1000 | 75 |

| |
|--|
| |
| |
| |

Pour chaque échantillon, merci de cocher la ou les cases correspondantes aux analyses demandées.

Menu Farine



| Prestations | Poids de l'échantillon (grammes) | Prix unitaire €/HT | À Cocher |
|---|-------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Teneur en Protéines (N*5.7) <i>Infra rouge</i> | 500 | 11 | |
| Teneur en Cendres <i>Four à cendres</i> | 500 | 16 | |
| Teneur en eau <i>Infra rouge</i> | 500 | 11 | |
| Indice de Zélény <i>Infra rouge</i> | 500 | 11 | |
| Amidon Endommagé <i>SD Matic</i> | 100 | 13 | |
| Temps de Chute Hagberg <i>NF V 03703</i> | 500 | 14 | |
| Alvéogramme Chopin sur farine <i>NF ISO 5530-4</i> | 1000 | 29 | |
| Consistogramme sur farine | 1000 | 21 | |
| Viscosité <i>Viscosimètre FUNGILAB</i> | 1000 | 25 | |
| Essai de panification sur farine <i>Méthode CNERNA - BIPEA</i> | 5000 | 101 | |
| Gluten et Gluten Index <i>Glutomatic, Perten instrument</i> | 500 | 31 | |
| Détection de l'acide ascorbique <i>DPI</i> | 200 | 14 | |
| Formule FARINE | | | |
| (Protéines, eau, zélény, hagberg) | 1000 | 42 | |
| Formule FARINE + ALVÉO | 1000 | 68 | |

Pour chaque échantillon, merci de cocher la ou les cases correspondantes aux analyses demandées.