

Laboratoire d'Analyses

Paulic
minotiers

Une nouvelle prestation
cette année !!



Campagne 2011-2012

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

✓ **Laëtitia KERBIQUET**
Assistante laboratoire

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 <i>(DON, Ochratoxine) Elisa</i>	500	36	

Formule GRAIN (PS, %H₂O)	1000	12
Formule BLÉ <i>(PS, %H₂O, protéines, zélény, hagberg)</i>	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.