



# Laboratoire **LILANO**

**Tarifs  
2016**

## *Prestations Analytiques Physico-chimie*



**Le Lait**



**Les Produits  
Laitiers**



**L'Agro  
Alimentaire**



**Le Non  
Alimentaire**



Retrouvez-nous  
sur [www.lilano.fr](http://www.lilano.fr)




Laboratoire Accrédité n°1-2080

Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

Laboratoire habilité par l'INAO

# ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

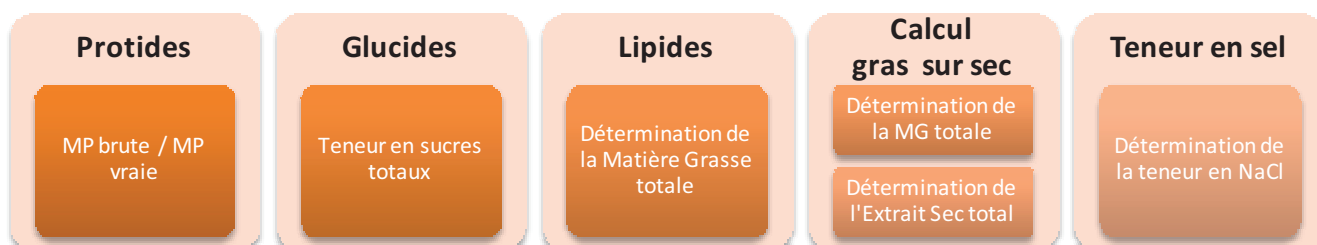
Le laboratoire est habilité par l'INAO pour les analyses physico-chimiques sur les produits laitiers AOP et accrédité par le COFRAC (Voir mention  - laboratoire accrédité n° 1-2080 - portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) pour le Guide Technique d'Accréditation LAB GTA 25/61 « Analyses 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 ».

## NOS DOMAINES DE COMPETENCES :

Nous proposons de nombreuses prestations analytiques requises par l'agro-alimentaire, afin de garantir la qualité des produits avant leur mise sur le marché, dans ces différents domaines :

### Conformité aux cahiers des charges AOP/IGP

### Etiquetage nutritionnel selon réglementation en vigueur :



### Qualité des laits mis en œuvre :



### Process de fabrication/rendements matières :



## PLUS D'INFORMATION ET MISE EN OEUVRE PRATIQUE :

(Règles d'échantillonnage, transfert des échantillons...)  
N'hésitez pas à prendre contact avec nos responsables laboratoire :

- ▶ Laetitia SOUILLAT [l.souillat@lilano.asso.fr](mailto:l.souillat@lilano.asso.fr)
- ▶ Nathalie EVENOU [n.evenou@lilano.asso.fr](mailto:n.evenou@lilano.asso.fr)

ou 02.33.77.38.10



## Le LAIT liquide ou transformé

### Lait cru uniquement

#### ➔ Lait de vache individuelle

Cellules somatiques		NF EN ISO 13366-2 (CNIEL C#)	
Cellules somatiques  + MG-MP -FPD  + Urée	Nous consulter en fonction du nombre	NF EN 13366-2 (CNIELIR + CNIEL C#)	
MG-MP  + Mesure des taux BHB et Acétone		Moyen Infra rouge	

#### ➔ Lait de tank

Cellules somatiques		NF EN ISO 13366-2 (CNIEL C#)	
MG-MP-FPD  + Urée		CNIELIR	
MG-MP-FPD  + Cellules somatiques  + Urée		NF EN 13366-2 (CNIELIR + CNIEL C#)	

#### ➔ Lait de citerne

MG-MP-FPD		CNIELIR	
Cellules somatiques		NF EN ISO 13366-2	
MG-MP-FPD  + Cellules somatiques		NF EN 13366-2 (CNIELIR + CNIEL C#)	
Acidité titrable		Moyen Infrarouge	

#### ➔ Tous laits crus

Résidus d'antibiotiques	Dépistage	Delvot est T	
	Confirmation	Charm Test	
Forfait « astreinte inhibiteurs » sur une tournée	Semaine		
	Samedi		
	Dimanche et jours fériés		
	Forfait « astreinte inhibiteurs » Vache par vache	Semaine	
	Samedi		
	Dimanche et jours		
Lipolyse	Méthode aux savons de cuivre		
	Moyen Infrarouge – CNIEL Lipo IR		
Profil d'acides gras (Foss / Phénofinlait)		Moyen Infrarouge	

### Tous lait liquide (cru ou traité)

Acidité titrable		V 04-206	
Activité phosphatase			
Azote non caséinique (NCN)		ISO 17997-1	
Azote non protéique (NPN)		ISO 8968-4 (Kjeldahl)	
Matière azotée totale (MAT)		ISO 8968-1 (Kjeldahl)	
Lactose	NOUVEAUTE 2016	pHmétrique différentielle	

<b>Matière grasse</b>	sur lait entier	V04-210 (méthode acido-butyrométrique)
	sur lait écrémé	V04-156 (méthode acido-butyrométrique)
	sur lait homogénéisé	Méthode interne selon V04-210
	sur lait de brebis	V04-155 - (Méthode acido-butyrométrique)
<b>Matière protéique</b>		V04-216 (Noir Amido)
<b>Matière sèche</b>		NF EN ISO 6731
<b>Masse volumique</b>		1 000 ml - V04-204
<b>pH</b>		Potentiomètre FD V04-035
<b>Point de congélation (cryoscopie)</b>		ISO5764
<b>Urée</b>		Méthode potentiométrique - NF EN ISO 14637
<b>Teneur en cendres</b>		Méthode interne selon V 04-208
<b>Test de stabilité</b>		JO 1992 modifié
<b>Test à l'alcool</b>		Alcool 80°

## Frais complémentaires – Lait liquide cru ou traité

Forfait prise en charge des échantillons

Tri manuel sur échantillon « lait interprofessionnel »



## Les produits laitiers - Ingrédients laitiers secs

### FROMAGES - FROMAGES FONDUS

<b>Activité phosphatase</b>		Recherche / Dosage - J.O. du 16/05/86
<b>Matière grasse</b>		V 04-287-1
<b>Matière sèche (par étuvage)</b>		NF EN ISO 5534
<b>Chlorures</b>		Chlorurométrie
<b>Fractions azotées :</b>		
<b>Matière azotée totale (MAT)</b>		ISO 8968-1 (Kjeldahl)
<b>Azote non protéique (NPN)</b>		ISO 8968-4 (Kjeldahl)
<b>Azote non caséinique (NCN)</b>		ISO 17997-1 (Kjeldahl)

### CREME

<b>Acidité titrable</b> (sur la partie non grasse)		J.O. du 16/05/86
<b>Matière grasse</b> (méthode acido-butyrométrique) sur crème douce		V04-263
<b>Fractions azotées :</b>		
<b>Matière azotée totale (MAT)</b>		ISO 8968-1 (Kjeldahl)
<b>Azote non protéique (NPN)</b>		ISO 8968-4 (Kjeldahl)

### BEURRE – BEURRE CONCENTRE – MGLA

<b>Activité phosphatase</b>		Recherche / Dosage - J.O. du 16/05/86
<b>Chlorures</b>		Chlorurométrie
<b>Teneur en eau (Humidité)</b>		NF EN ISO 3727-1

Matière grasse (beurre concentré – MGLA) NF EN ISO 3727-3	NF EN ISO 3727-1 et 3727-2
Matière sèche non grasse	NF EN ISO 3727-2
pH de la phase aqueuse	100 g - NF EN ISO 7238

## CONCENTRES LAITIERS – LACTOSERUM BABEURRE – CONCENTRE DE PROTEINES (PS, Caséines)

Matière grasse (par extraction)	
	Lait concentré non sucré NF EN ISO 6731
	Lait concentré sucré NF EN ISO 6734
Matière sèche	Lactosérum concentré V04-295
	Lactosérum liquide V 04-294

### Fractions azotées :

Matière azotée totale (MAT)	ISO 8968-1 (Kjeldahl)
Azote non protéique (NPN)	ISO 8968-4 (Kjeldahl)
Azote non caséinique (NCN)	ISO 17997-1 (Kjeldahl)

## INGREDIENTS LAITIERS SECS

Poudres de : Lait entier - Lait écrémé – Babeurre – Lactosérum - WPC – DWP – MPC – PS ...

Acidité titrable	100g – Méthode interne selon V04-206
Activité lipasique	100g – Méth. estérase-lipase Test Piper (analyse en double)
Densité apparente	500g - « Techniques d'analyses » Lavoisier Tech et Doc
Humidité de la poudre	100g – V04-348
Indice de solubilité	100g - NF ISO 8156
Masse tassée	500g - « Techniques d'analyses » Lavoisier Tech et Doc
Matière grasse	100g - Méthode acido-butylrométrique
Osmolarité	<b>NOUVEAUTE 2016</b> Cryoscopie
Particules brûlées (Critères ADMI)	100g - Méthode interne selon ISO 5739
Teneur en minéraux "cendres"	100g - Méthode interne selon V04-208
Test de Ramsdell	<b>NOUVEAUTE 2016</b> 6 tubes
Thermostabilité (Sol. à 10%)	<b>NOUVEAUTE 2016</b>
Valeur "pH" en solution aqueuse à 10%	100g – Potentiomètre selon FD V04-035

### Fractions azotées :

Matière azotée totale (MAT)	100g - NF EN ISO 8968-1
Azote non protéique (NPN)	100g - NF EN ISO 8968-4
Azote non caséinique (NCN)	100g - NF EN ISO 17997-1
Indice azote protéique soluble (WPNI) sur poudre de lait écrémé	100g - NF EN ISO 8968 (1 et 4) ISO 17997-1

## Frais complémentaires – Produits laitiers

Forfait prise en charge des échantillons



## CONSEIL POUR LA PREPARATION DES ECHANTILLONS :

- Utiliser des flacons ou contenants propres, la quantité nécessaire est indiquée dans les tableaux tarifaires,
- Transporter les échantillons à une température < à 8°C pour les solides, < à 6°C pour les liquides, ambiante pour les produits secs.
- Absence de conservateur pour les demandes d'analyses « Inhibiteurs, cryoscopie et FPD ».



## FEUILLES DE DEMANDE D'ANALYSES « PHYSICO-CHIMIE » :

Disponibles sur notre site [lilano.fr](http://lilano.fr) :

**MENU PRINCIPAL >> NOS METIERS >> ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES**