



LIAL Rioz
ZA du Chaillaux
70190 RIOZ

Catalogue des prestations

Ref : IT-A-DQ/SQ-033-22

Version : 22

Applicable le : 01-04-2021



L I A L

LABORATOIRE
INTERPROFESSIONNEL
ANALYSES
LAITIÈRES



2021



 03.84.91.86.86

 03.84.91.84.99

 www.lialrioz.fr



SOMMAIRE

PRESENTATION	2
PAIEMENT DU LAIT A LA QUALITE	3
LAIT DE VACHE INDIVIDUEL	3
MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE	
RECHERCHES	4
DENOMBREMENTS	6
MICROBIOLOGIE DES EAUX	9
CHIMIE CREME/FROMAGE	10
PROPHYLAXIES	10
ALIMENTS DU BETAIL ET DE L'ENVIRONNEMENT	11
PRESTATIONS AUTRES	12
CONSOMMABLES	12
CONDITIONS GENERALES	13

Le code attribué à chaque analyse peut être utilisé sur les demandes d'analyses.

PRESENTATION

Le LIAL de Rioz c'est :

- ✓ 74 salariés
- ✓ 5 765 exploitations laitières contrôlées en moyenne
- ✓ 2 737 500 m³ de lait
- ✓ 134 sites de transformation
- ✓ 15 départements couverts
- ✓ 2 163 614 analyses pour le Paiement du Lait à la Qualité
- ✓ 1 464 170 analyses pour le Contrôle Laitier
- ✓ 289 465 analyses de Microbiologie Alimentaire
- ✓ 49 712 analyses de Santé Animale

cofrac



ESSAIS

Accréditation
N°1-2393

Portée disponible
sur www.cofrac.fr

Le détail de la portée d'accréditation est disponible sur le site du COFRAC www.cofrac.fr.

Les méthodes d'analyses pour lesquelles le laboratoire est accrédité COFRAC sont indiquées dans ce document par le symbole ^[AC]. Elles concernent uniquement le lait de vache. Pour les méthodes du LAB REF 15 cela concerne uniquement les échantillons destinés au Paiement du Lait à la Qualité.



PAIEMENT DU LAIT A LA QUALITE (LAB REF 15)

Analyses obligatoires pour le paiement du lait à la qualité du lait cru de vache (loi Godefroy du 3 janvier 1969).

Analyses	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Code
Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2 [AC]	A1
Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 [AC]	A2
	Spectrométrie infrarouge IRTF Conductimètre	CNIEL PROC CR IR [AC]	A3
Inhibiteur	Dépistage par test d'acidification Test rapide immunochromatique sur bandelette	CNIEL INHD [AC] CNIEL ATBC [AC]	A4
Lipolyse  Analyse B1 obligatoire à faire dans le protocole	Spectrophotométrie (savon de cuivre)	CNIEL LIPO selon le bulletin FIL n°265/1991	A5 + B1
	Spectrométrie infrarouge IRTF	Méthode interne	A21 + B1
Matière grasse	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662 [AC]	A6
	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622 [AC]	A7
Matière protéique	Complexométrie/Spectrophotométrie	NF V04-216 [AC]	A8
	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622 [AC]	A9
Forfait matière grasse/matière protéique	Spectrométrie infrarouge IRTF	/	A10
Microorganismes à 30°C (Germe totaux)	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC [AC]	A11
Spoires Butyriques (Clostridia)	Lait PLQ analyse supplémentaire	CNIEL BUTY [AC]	A13
	Laits Divers	CNIEL BUTY	A15
	Lait	Dérivée CNIEL BUTY / analyse en 30 tubes	A16
Urée	pHmétrie différentielle	CL 10	A17
	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL UREE IR	A18
Lactose	Spectrométrie infrarouge IRTF	Méthode interne	A19
Acides Gras (les 7 principaux)	Spectrométrie infrarouge IRTF	Méthode interne	A20

LAIT DE VACHE INDIVIDUEL (hors contrôle laitier)

Analyses	Principe de la méthode	Code
Matière grasse, matière protéique, cellules somatiques, cryoscopie, urée (prix par échantillon)	Spectrométrie infrarouge IRTF	B1
Forfait de prise en charge		
10 flacons ou plus		
De 5 à 9 flacons	-	B2
Moins de 5 flacons		



MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (LAB GTA 59)

Les rapports d'analyse ne comportent pas d'avis et interprétation.

Préparation d'un échantillon issu d'un produit solide	2,00 € HT
Préparation d'un échantillon moyen	3,00 € HT
Dilution supplémentaire selon la flore prévisionnelle	1,50 € HT

<i>Méthode et délai d'analyses</i>	<i>Référence de la méthode</i>	<i>Confirmation</i>	<i>Volume (g ou ml)</i>	<i>Code</i>
RECHERCHE D'ENTEROTOXINES STAPHYLOCOCCIQUES				
Note de service DGAL/N 2012-8014 du 17/01/12 (Délai sur demande auprès du sous-traitant)	Analyse sous-traitée	-	50	C1
RECHERCHE DE SALMONELLA SPP				
Méthode de référence Milieu de culture (de 3 à 5 jours)	NF EN ISO 6579-1/A1 ^[AC] <i>Produits destinés à la consommation humaine et à l'alimentation animale, aux échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manutention de denrées alimentaires du secteur agroalimentaire, aux échantillons au stade de la production primaire</i>	Sans	50	C2
		Avec		
Méthode rapide Milieu de culture (2 jours)	Méthode validée AFNOR IRIS Salmonella - BKR 23/07-10/11 ^[AC] <i>Tous produits d'alimentation humaine et animale, ainsi que les échantillons de l'environnement de production industrielle.</i>	Sans	50	C5
		Avec		
Méthode rapide Test immuno-enzymatique (26h si mis en analyse de l'échantillon avant 15H - 48h en cas de confirmation)	Méthode validée AFNOR VIDAS UP Salmonella (SPT) - BIO 12/32-10/11 ^[AC] <i>Produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production, matières fécales des animaux et échantillons de production primaire</i>	Sans	50	C6
		Avec		
Méthode rapide Test de biologie moléculaire par PCR en temps réel (24 h - 48h en cas de confirmation)	GENE-UP Salmonella 2 (SLM2) BIO 12/38-06/16 <i>Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production à l'exclusion des échantillons de production primaire</i>	Sans	50	C10
		Avec		
Sérotypage de Salmonella spp.	FD CEN ISO/TR 6579-3 <i>Culture pure de Salmonella spp.</i>	-	-	C4



Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Confirmation	Volume (g ou ml)	Code
RECHERCHE DE LISTERIA SPP. ET MONOCYTOGENES				
Méthode de référence pour listeria spp. et monocytogenes Milieu de culture (de 5 à 7 jours)	NF EN ISO 11290-1 ^[AC] <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments</i>	Sans	50	C7
		Avec		
Méthode rapide pour listeria spp. et monocytogenes Milieu de culture (de 3 à 6 jours)	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02 ^[AC] <i>Produits d'alimentation humaine et échantillon d'environnement de production</i>	Sans	50	C8
		Avec		
Méthode rapide pour listeria monocytogenes Test immuno-enzymatique (28h si mis en analyse de l'échantillon avant 13H – 48h en cas de confirmation)	Méthode validée AFNOR VIDAS Listeria monocytogenes Xpress (LMX) - BIO 12/27-02/10 ^[AC] <i>Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production</i>	Sans	50	C11
		Avec		
Méthode rapide pour listeria spp. Test immuno-enzymatique (28h si mis en analyse de l'échantillon avant 13H – 48h à 72h en cas de confirmation)	Méthode validée AFNOR VIDAS UP Listeria spp. (LPT) - BIO 12/33-05/12 ^[AC] <i>Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production</i>	Sans	50	C16
		Avec		
Méthode rapide pour listeria spp. Test immuno-enzymatique (28h si mis en analyse de l'échantillon avant 13H – 48h à 72h en cas de confirmation)	Méthode validée AFNOR VIDAS UP Listeria monocytogenes II (LMO2) - BIO 12/11-03/04 ^[AC] <i>Protocole d'enrichissement à 30°C</i> <i>Produits carnés, produits laitiers, produits de la mer et les échantillons d'environnement de production agroalimentaire.</i>	Sans	50	C16
		Avec		
Méthode rapide pour listeria monocytogenes Test de biologie moléculaire par PCR en temps réel (24 h - 48h en cas de confirmation)	GENE-UP Listeria monocytogenes 2 (LMO 2) BIO 12/40-11/16 <i>Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production</i>	Sans	50	C12
		Avec		
Sérotypage moléculaire (Délai sur demande auprès du sous-traitant)	Analyse sous-traitée	-	-	C9



Méthode et délai d'analyses		Référence de la méthode	Volume (g ou ml)	Code
RECHERCHE DES STEC HAUTEMENT PATHOGENES				
Recherche des facteurs de virulence : gène stx et eae		Méthode par Immunoconcentration et PCR en temps réel <i>Produits d'alimentation humaine</i>	50	C13
Recherche des : • sérogroupes majeurs selon ANSES O26, O103, O111, O145, O157:H7 • sérogroupes pour l'export O45 et O121		Méthode par Immunoconcentration et PCR en temps réel <i>Produits d'alimentation humaine</i>	50	C14
Confirmation finale d'une souche EHEC		Analyse sous-traitée au laboratoire nationale de référence	-	C15
DENOMBREMENTS				
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46°C (1 jour)	Formes végétatives et sporulées	NF V08-061 [AC] (Dénombrement en tubes à essais) <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D1
	Formes sporulées			D2
Bactéries lactiques hétérofermentaires (3 jours)		Méthode interne : Bouillon MRS (NPP sur 3 tubes)	40	D3
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C (3 jours)		NF ISO 15214 <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D4
Coliformes présumés à 30°C (1 jour)		NF V08-050 [AC] <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D5
Coliformes totaux (1 jour)		Méthode validée AFNOR TEMPO TC : BIO 12/17- 12/05 <i>Produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie à l'exclusion des boissons et de l'alimentation du bétail</i>	40	D30
Coliformes thermotolérants à 44°C (1 jour)		NF V08-060 <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D7
Entérobactéries (1 jour)		Méthode validée AFNOR REBECCA + EB AES 10/07-01/08 <i>Produits d'alimentation humaine et animale</i>	40	D8
Escherichia coli β-glucuronidase positive (1 jour)		NF ISO 16649-2 [AC] <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D10



Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Volume (g ou ml)	Code
DENOMBREMENTS			
Levures –moisissures (de 5 à 7 jours)	NF ISO 21527-1 <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale Matrice avec une activité de l'eau > 0,95</i>	40	D13
	NF ISO 21527-2 <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale Matrice avec une activité de l'eau > 0,6 et ≤ 0,95</i>		D14
	NF V08-059 <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale (hors viandes et produits de la pêche)</i>		D25
Listeria monocytogenes (De 2 à 4 jours)	ISO 11290-2 ^[AC] <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production et de distribution des aliments</i>	50	D15
Listeria monocytogenes (De 2 à 3 jours)	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/05-12/07 ^[AC] <i>Produits d'alimentation humaine et échantillon d'environnement de production</i>	50	D16
Micro-organismes à 30°C (3 jours)	NF EN ISO 4833-1 ^[AC] <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale sauf aliments fermentés</i>	40	D17
Micro-organismes thermorésistants (3 jours)	Méthode adaptée de NF EN ISO 4833-1 -Traitement thermique de l'échantillon 35 minutes à 63.5°C. <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale sauf aliments fermentés</i>	40	D19
Pseudomonas spp. Présomptifs (2 jours)	Méthode validée AFNOR Rhapsody Agar : BKR 23/09-05/15 A et B <i>Produits laitiers et produits carnés</i>	40	D21
Staphylocoques à coagulase positive (De 1 à 2 jours)	NF EN ISO 6888-2 – Incubation à 37°C ^[AC] <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D22



Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Volume (g ou ml)	Code
DENOMBREMENTS			
Staphylocoques à coagulase positive (1 jour)	Méthode validée AFNOR TEMPO STA : BIO 12/28- 04/10 [AC] <i>Produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie</i>	40	D28
Micro-organismes psychrotrophes à 6,5°C (10 jours)	NF ISO 17410 <i>Produits destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale, aux échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manutention de produits alimentaires et animaux.</i>	40	D31
Bacillus cereus présomptifs (1 jour)	Méthode validée AFNOR COMPASS Bacillus cereus Agar - BKR 23/06-02/10 [AC] <i>Tous produits d'alimentation humaine et animale</i>	40	D26



MICROBIOLOGIE DES EAUX

Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Volume (ml)	Code
Coliformes (1 jour)	Méthode validée AFNOR COMPASS cc Agar - BKR 23/08 – 06/12 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E1
Entérocoques intestinaux présumés (2 jours)	NF EN ISO 7899-2 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E3
Escherichia coli (1 jour)	Méthode validée AFNOR COMPASS cc Agar - BKR 23/08 – 06/12 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E4
Micro-organismes revivifiables à 22°C (3 jours)	NF EN ISO 6222 <i>Eaux douces</i>	200	E5
Micro-organismes revivifiables à 36°C (2 jours)	NF EN ISO 6222 <i>Eaux douces</i>	200	E6
Salmonella spp. (2 jours)	Méthode Interne adaptée de IRIS Salmonella (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires/Eaux salines et saumâtres</i>	500	E7
Spores Butyriques (7 jours)	Dérivée CNIEL BUTY <i>Eaux douces/Eaux résiduaires</i>	100	E8
Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C (2 jours)	NF T90-415 (Dénombrement en tubes à essais) <i>Eaux douces</i>	200	E9
Staphylocoques à coagulase positive (2 jours)	XP T90-412 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces</i>	200	E10
Listeria monocytogenes et Listeria spp. (de 3 à 6 jours)	VIDAS UP Listeria spp. (LPT) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	500	E11
Levures – Moisissures (5 jours)	Méthode interne adaptée de NF ISO 21527-1 <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E12
Pseudomonas spp. (2 jours)	Méthode Rhapsody (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces</i>	200	E13



CHIMIE CREME/FROMAGE

Analyse	Matrice	Référence de la méthode	Code
Chlorures (Taux de sel)	Fromage	Chloruremètre	F4
Lactofermentation	Lait	Interne	F5
Matière grasse	Crème	NF ISO 19660	F6
	Fromage	NF V 04-287	F7
Matière sèche	Fromage	NF EN ISO 5534	F8
	Lait / Crème / Lait concentré non sucré	Méthode interne	F9
	Lactosérum liquide	Méthode interne	F10
	Lactosérum concentré	Méthode interne	F11
pH	Lait / Lactosérum	Méthode interne	F15

PROPHYLAXIES (LAB GTA 27)

Analyse	Méthode	Référence de la méthode	Code	
Brucellose ^[AC]	Elisa - IDEXX	Protocole technique du fabricant de trousse NF U47-019 NF U47-020	G1	
BVD ^[AC]	Elisa - LSI		G2	
Douve	Demande ponctuelle		Elisa - IDEXX	G3
	Laiterie complète			
IBR ^[AC]	Demande ponctuelle		Elisa - IDEXX	G4
	Laiterie complète			
Leucose ^[AC]	Demande ponctuelle		Elisa - IDEXX	G5
	Laiterie complète			
Varron	Elisa - IDvet		G6	
Forfait analyses sanitaires (1 leucose, 2 IBR, 1 brucellose + frais de tri)			G7	
Test Pregnancy	Sous contrat		Elisa - IDEXX	G8
	Demande ponctuelle	G9		
Paratub	Demande ponctuelle	Elisa - IDEXX	G10	
Besnoitiose	Demande ponctuelle	Elisa - IDvet	G11	



ALIMENTS DU BETAIL ET ENVIRONNEMENT

Matrice	Méthode et délai d'analyses	Référence de la méthode	Confirmation	Volume (ml ou g)	Code
Bouse	Listeria spp. et monocytogenes (De 2 à 3 jours)	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02	Sans	50	H1
			Avec		
	Salmonella spp. (2 jours)	Méthode interne adaptée de IRIS Salmonella	Sans	50	H2
			Avec		
	Spores de Clostridia (7 jours)	Dérivée CNIEL BUTY	-	50	H3
Ensilage ou autre aliment	Extrait sec et pH	Interne	-	500	H4
	Listeria spp. et monocytogenes (De 2 à 3 jours)	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02	Sans	100	H1
			Avec		
	Salmonella spp. (2 jours)	Salmonella spp. (2 jours)	Sans	100	H6
Avec					
	Spores de Clostridia (7 jours)	Dérivée CNIEL BUTY	-	100	H7
Prélèvement sur carcasse à l'aide d'une éponge	Salmonella spp. (De 2 à 3 jours)	Méthode validée AFNOR VIDAS UP SALMONELLA - BIO 12/32 – 10/11	Sans	-	H8
			Avec		



PRESTATIONS AUTRES

Description	Contenu	Informations
FORMATION		
Formation chauffeurs	Bonne pratique de prélèvement d'échantillons de lait destiné au PLQ avec repas pris en charge par la formation et visite du laboratoire.	Durée : 7h00, par groupe de 15 personnes maximum. Etablissement d'une attestation de formation pour chaque participant
HOMOLOGATION DES REFROIDISSEURS DE LAIT EN VRAC SELON NF EN 13732		
Homogénéisation	-	Ce tarif inclut le temps passé sur site. Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration seront facturés s'ils ne sont pas pris en charge par le client.
Nettoyage	Souillure réalisée par le constructeur Souillure réalisée par le technicien du LIAL de RIOZ	
EVALUATION DE L'ENVIRONNEMENT		
Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection sur site	Boîte contact : Micro-organismes à 30°C	Matériel fourni par le laboratoire
	Lames gélosées bi-faces : Micro-organismes à 30°C et entérobactéries	
	Aérobiocontamination sur 1m ³ d'air aspiré : microorganismes à 30°C sur 20 points	Prestation faite uniquement par le technicien du laboratoire (Déplacement compris)
	Aérobiocontamination sur 1m ³ d'air aspiré : levures et moisissures sur 20 points	
Ramassage	Réalisation de prélèvements (aérobiocontamination ou boîte de contact) par un technicien facturé au temps passé	Prestations réalisées dans les départements de la Haute-Saône et limitrophes. Prendre contact avec le laboratoire
	Dans le cadre d'une tournée du laboratoire Spécifique : facturé au km aller parcouru, par km.	

CONSOMMABLES

Désignation
Bidons réfrigérants Eau déminéralisée – le litre Flacons plastiques capes dures 60 ml – Carton de 600 Flacons plastiques capes molles 60 ml – Carton de 600 Louches Envoi courrier



CONDITIONS GENERALES

A. RECOMMANDATIONS POUR LES PRELEVEMENTS

- ✓ *Représentativité* : L'échantillon prélevé doit être non endommagé et représentatif du produit fabriqué et / ou du mode de distribution. Le prélèvement doit être réalisé avec du matériel stérile ou à défaut, parfaitement propre et sec. Le prélèvement ne doit pas modifier les caractéristiques du produit.
- ✓ *Quantité* : Il est important qu'un récipient pour échantillon ne soit pas rempli à plus des $\frac{3}{4}$ de sa capacité afin de permettre un mélange correct de l'échantillon au laboratoire. Le laboratoire doit disposer au minimum d'un échantillon voisin de 150 g de produit (ou 100 ml), mais qui peut être composé d'une ou plusieurs pièces.
- ✓ *Emballage* : L'emballage doit être adapté au produit à analyser et permettre d'éviter toute contamination provenant de son environnement (air - récipient recevant l'échantillon – dispositif de prélèvement – mauvaise manipulation).
- ✓ *Prélèvement* : si le produit est trop volumineux pour le soumettre au laboratoire, en transférer une partie de manière aseptique dans un récipient pour échantillon stérile : ouvrir ce récipient juste pendant le temps nécessaire pour y déposer l'échantillon et le refermer immédiatement après.

B. IDENTIFICATION

Les prélèvements sont accompagnés d'une fiche de demande d'analyse Microbiologie Alimentaire. Les échantillons sont identifiés, sans ambiguïté : Remplir l'identification du client, l'identification des prélèvements et les analyses demandées. Une étiquette est collée sur chaque échantillon selon son identification. Si l'analyse doit être réalisée à DLC, veuillez le préciser en indiquant la DLC ou DLUO.

C. DELAIS ET CONDITIONS D'ACHEMINEMENT

Les échantillons sont acceptés pendant les périodes d'ouverture du laboratoire du lundi au vendredi¹ de 8h00 à 12h00 et 13h00 à 17h00.

Les prélèvements sont acheminés au LIAL RIOZ le plus rapidement possible, dans des conditions évitant toute modification du nombre de micro-organismes (conditions les plus proches possible du stockage original) : Produits stables <40°C / Produits nécessitant une réfrigération : 1-8°C / Produits congelés ou surgelés <-15°C. Le LIAL RIOZ se réserve le droit de refuser un prélèvement s'il ne correspond pas aux recommandations ci-dessus, ou d'émettre des réserves en fonction de la qualité de l'échantillon.

D. RAPPORT D'ESSAI

A l'issu des résultats un rapport d'essai sera émis et vous sera communiqué.

- ✓ Le mode d'envoi des résultats est celui choisi par le client. Le Laboratoire met tout en œuvre pour respecter les référentiels normatifs qui s'appliquent à son activité sur le sujet.
- ✓ Les documents transmis par voie électronique (format PDF par e-mail ou fax) font office de document original et font foi. Malgré les précautions prises pour assurer la sécurité des données, il est possible que des résultats d'analyses soient interceptés. Dans ce cas, le LIAL RIOZ ne peut garantir la confidentialité et l'intégrité des documents transmis.

¹ Pour le vendredi, prévenir le laboratoire le matin des arrivées d'échantillons l'après-midi.



- ✓ Le Client est responsable des informations fournies au LIAL RIOZ qui ne pourra être tenu responsable en cas d'erreur.
- ✓ Le Laboratoire peut être amené à répondre à l'obligation réglementaire suivante : article L205-7 du code rural qui précise "Les agents mentionnés à l'article L. 205-1 peuvent : 1° Se faire remettre copie des documents professionnels de toute nature, quel que soit leur support et en quelques mains qu'ils se trouvent, propres à faciliter l'accomplissement de leur mission".

Le client s'engage à :

- ✓ Ne pas reproduire les rapports d'analyses, sinon en entier, sans l'autorisation écrite du Laboratoire.
- ✓ Ne pas reproduire la marque d'accréditation (logo COFRAC Essais) conformément aux règles établies dans le document COFRAC GEN REF 11 (disponible sur www.cofrac.fr).

Dans le cas où le Laboratoire aurait connaissance d'un usage erroné de la marque d'accréditation par un de ses Clients, il mènera les actions suivantes :

- Contacter le Client/Adhérent pour lui demander d'arrêter immédiatement cette utilisation non-conforme et d'en informer toutes les personnes ayant pu en avoir pris connaissance.
- Rappporter la situation d'usage abusif au COFRAC.

E. CONFIDENTIALITE

Compte-tenu du caractère privé des résultats d'analyses, le LIAL RIOZ s'engage à respecter la confidentialité des résultats et à ne les communiquer qu'au client. Sauf accord des parties.

F. SOUS-TRAITANCE

Le LIAL RIOZ peut être amené à sous-traiter ses analyses dans un autre laboratoire, dont il a vérifié la compétence : cette sous-traitance se fait en accord avec le client.

G. MODALITES DE PAIEMENT

Le règlement s'effectue à 30 jours date de facture. En cas de retard de paiement il sera prévu des intérêts de retard.

Merci de nous contacter pour de plus amples renseignements ou pour toutes autres modalités.

