



LIAL Rioz  
2 rue de l'Agriculture  
Parc d'activités 3R Rioz  
Nord-Est  
70190 RIOZ

## Catalogue des prestations

Ref : IT-A-DQ/SQ-033-27  
Version : 27  
Applicable le : 01-06-2023



# L I A L

ABORATOIRE  
INTERPROFESSIONNEL  
ANALYSES  
LAITIÈRES



# 2023



 03.84.91.86.86

 [bureau@lialrioz.fr](mailto:bureau@lialrioz.fr)

 [www.lialrioz.fr](http://www.lialrioz.fr)



## SOMMAIRE

|  |    |
|--|----|
| PRESENTATION .....                             | 2  |
| PAIEMENT DU LAIT A LA QUALITE .....            | 3  |
| LAIT DE VACHE INDIVIDUEL .....                 | 3  |
| MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE                      |    |
| RECHERCHES .....                               | 5  |
| DENOMBREMENTS .....                            | 7  |
| MICROBIOLOGIE DES EAUX .....                   | 10 |
| CHIMIE CREME/FROMAGE .....                     | 11 |
| PROPHYLAXIES .....                             | 11 |
| ALIMENTS DU BETAIL ET DE L'ENVIRONNEMENT ..... | 12 |
| PRESTATIONS AUTRES .....                       | 13 |
| CONSOMMABLES .....                             | 13 |
| CONDITIONS GENERALES .....                     | 14 |

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

## PRESENTATION

Le LIAL de Rioz c'est :

- ✓ 77 salariés
- ✓ 5 350 exploitations laitières contrôlées en moyenne
- ✓ 2 705 000 m<sup>3</sup> de lait
- ✓ 134 sites de transformation
- ✓ 15 départements couverts
- ✓ 2 342 401 analyses pour le Paiement du Lait à la Qualité
- ✓ 1 496 039 analyses pour le Contrôle Laitier
- ✓ 377 419 analyses de Microbiologie Alimentaire
- ✓ 46 986 analyses de Santé Animale

**cofrac**



**ESSAIS**

Accréditation  
N°1-2393


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

Le détail de la portée d'accréditation est disponible sur le site du COFRAC [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).

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

L'accréditation du COFRAC (Accréditation N° 1-2393, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) atteste de la compétence du laboratoire uniquement pour les analyses identifiées par le symbole [AC]. Celle-ci s'applique uniquement pour les échantillons dans le cadre du Paiement du Lait à la Qualité, les analyses réalisées sur d'autres échantillons (citernes, vache/vache, ...) ne sont pas couvertes par l'accréditation COFRAC.



LIAL Rioz  
2 rue de l'Agriculture  
Parc d'activités 3R Rioz  
Nord-Est  
70190 RIOZ

## Catalogue des prestations

Ref : IT-A-DQ/SQ-033-27  
Version : 27  
Applicable le : 01-06-2023



## LAIT DE VACHE INDIVIDUEL

| Analyses   |  | Principe de la méthode  | Code |
|--|--|---|------|
| <b>Matière grasse, matière protéique, cellules somatiques, cryoscopie, urée (prix par échantillon)</b> |  | Spectrométrie infrarouge IRTF<br>Comptage instantané fluoro-opto électronique | B1   |
| <b>Forfait de prise en charge</b>  | 10 flacons ou plus<br>De 5 à 9 flacons<br>Moins de 5 flacons | -   | B2   |



## MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (LAB GTA 59)

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

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Préparation d'un échantillon issu d'un produit solide</b> | <b>2,00 € HT</b> |
| <b>Préparation d'un échantillon moyen</b>                    | <b>3,00 € HT</b> |
| <b>Dilution supplémentaire selon la flore prévisionnelle</b> | <b>1,50 € HT</b> |

| <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> |
|---|--|---------------------|-------------------------|-------------|
| <b>RECHERCHE D'ENTEROTOXINES STAPHYLOCOCCIQUES</b>  |  |                     |                         |             |
| <b>Note de service DGAL/N 2012-8014 du 17/01/12</b><br>(Délai sur demande auprès du sous-traitant)  | Analyse sous-traitée   | -                   | 50                      | C1          |
| <b>RECHERCHE DE SALMONELLA SPP</b>  |  |                     |                         |             |
| <b>Méthode de référence</b><br><b>Milieu de culture</b><br>(de 3 à 5 jours) <sup>1</sup>  | NF EN ISO 6579-1/A1 <sup>[AC]</sup><br><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                |                         |             |
| <b>Méthode rapide</b><br><b>Milieu de culture</b><br>(2 jours) <sup>1</sup>   | Méthode validée AFNOR<br>IRIS Salmonella - BKR<br>23/07-10/11 <sup>[AC]</sup><br><i>Tous produits d'alimentation humaine et animale, ainsi que les échantillons de l'environnement de production industrielle.</i>   | Sans                | 50                      | C5          |
|   |  | Avec                |                         |             |
| <b>Méthode rapide</b><br><b>Test immuno-enzymatique</b><br>(26h si mis en analyse de l'échantillon avant 15H - 48h en cas de confirmation) <sup>1</sup> | Méthode validée AFNOR<br>VIDAS UP Salmonella (SPT) - BIO 12/32-10/11 <sup>[AC]</sup><br><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                |                         |             |
| <b>Méthode rapide</b><br><b>Test de biologie moléculaire par PCR en temps réel</b><br>(24 h - 48h en cas de confirmation) <sup>1</sup>                  | GENE-UP Salmonella 2 (SLM2)<br>BIO 12/38-06/16<br><i>Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</i>  | Sans                | 50                      | C10         |
|   |  | Avec                |                         |             |
| <b>Sérotypage de Salmonella spp.</b>  | FD CEN ISO/TR 6579-3<br><i>Culture pure de Salmonella spp.</i>   | -                   | -                       | C4          |

<sup>1</sup> Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.



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



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



| Méthode et délai d'analyses   | Référence de la méthode  | Volume (g ou ml) | Code |
|---|--|------------------|------|
| <b>DENOMBREMENTS</b>  |  |                  |      |
| <b>Levures –moisissures</b><br>(de 5 à 7 jours) <sup>1</sup>                | NF ISO 21527-1<br><i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale<br/>Matrice avec une activité de l'eau &gt; 0,95</i>  | 40               | D13  |
|   | NF ISO 21527-2<br><i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale<br/>Matrice avec une activité de l'eau &gt; 0,6 et ≤ 0,95</i>   |                  | D14  |
|   | NF V08-059<br><i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale (hors viandes et produits de la pêche)</i>  |                  | D25  |
| <b>Listeria monocytogenes</b><br>(De 2 à 4 jours) <sup>1</sup>              | ISO 11290-2 [AC]<br><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  |
| <b>Listeria monocytogenes</b><br>(De 2 à 3 jours) <sup>1</sup>              | Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/05-12/07 [AC]<br><i>Produits d'alimentation humaine et échantillon d'environnement de production</i>   | 50               | D16  |
| <b>Micro-organismes à 30°C</b><br>(3 jours) <sup>1</sup>                    | NF EN ISO 4833-1/A1 [AC]<br><i>Produits destinés à la consommation humaine aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement dans le domaine de la production et la manipulation des aliments, sauf aliments fermentés</i>  | 40               | D17  |
| <b>Micro-organismes thermorésistants</b><br>(3 jours) <sup>1</sup>          | Méthode adaptée de NF EN ISO 4833-1/A1<br>-Traitement thermique de l'échantillon 35 minutes à 63.5°C.<br><i>Produits destinés à la consommation humaine aux aliments pour animaux et aux échantillons de l'environnement dans le domaine de la production et la manipulation des aliments, sauf aliments fermentés</i>   | 40               | D19  |
| <b>Pseudomonas spp. Présomptifs</b><br>(2 jours) <sup>1</sup>               | Méthode validée AFNOR Rhapsody Agar : BKR 23/09-05/15 A et B<br><i>Produits laitiers et produits carnés</i>  | 40               | D21  |
| <b>Staphylocoques à coagulase positive</b><br>(De 1 à 2 jours) <sup>1</sup> | NF EN ISO 6888-2 [AC]<br><i>Produits destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale, aux échantillons environnementaux prélevés dans les secteurs de la production et de la distribution des aliments. (Ne convient pas aux produits contenant une flore technologique fondée sur Staphylococcus spp.)</i> | 40               | D22  |





| Méthode et délai d'analyses   | Référence de la méthode  | Volume<br>(g ou ml) | Code |
|---|--|---------------------|------|
| <b>DENOMBREMENTS</b>  |  |                     |      |
| <b>Staphylocoques à coagulase positive</b><br>(1 jour) <sup>1</sup>       | Méthode validée AFNOR TEMPO<br>STA : BIO 12/28- 04/10 <sup>[AC]</sup><br><i>Produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie</i>  | 40                  | D28  |
| <b>Micro-organismes psychrotrophes à 6,5°C</b><br>(10 jours) <sup>1</sup> | NF ISO 17410<br><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  |
| <b>Bacillus cereus présomptifs</b><br>(1 jour) <sup>1</sup>               | Méthode validée AFNOR COMPASS<br>Bacillus cereus Agar - BKR 23/06-02/10 <sup>[AC]</sup><br><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 |
|--|--|-------------|------|
| <b>Coliformes</b><br>(1 jour) <sup>2</sup>   | Méthode validée<br>AFNOR COMPASS cc Agar -<br>BKR 23/08 – 06/12<br>(Filtration sur membrane)<br><i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>                 | 200         | E1   |
| <b>Entérocoques intestinaux<br/>présumés</b><br>(2 jours) <sup>2</sup>                         | NF EN ISO 7899-2<br>(Filtration sur membrane)<br><i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>  | 200         | E3   |
| <b>Escherichia coli</b><br>(1 jour) <sup>2</sup>   | Méthode validée AFNOR<br>COMPASS cc Agar -<br>BKR 23/08 – 06/12<br>(Filtration sur membrane)<br><i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>                 | 200         | E4   |
| <b>Micro-organismes revivifiables à<br/>22°C</b><br>(3 jours) <sup>2</sup>                     | NF EN ISO 6222<br><i>Eaux douces</i>   | 200         | E5   |
| <b>Micro-organismes revivifiables à<br/>36°C</b><br>(2 jours) <sup>2</sup>                     | NF EN ISO 6222<br><i>Eaux douces</i>   | 200         | E6   |
| <b>Salmonella spp.</b><br>(2 jours) <sup>2</sup>   | Méthode Interne adaptée de IRIS<br>Salmonella<br>(Filtration sur membrane)<br><i>Eaux douces /Eaux<br/>résiduaires/Eaux salines et<br/>saumâtres</i> | 500         | E7   |
| <b>Spores Butyriques</b><br>(7 jours) <sup>2</sup>   | Dérivée CNIEL BUTY<br><i>Eaux douces/Eaux résiduaires</i>  | 100         | E8   |
| <b>Spores de bactéries anaérobies<br/>sulfito-réductrices à 37°C</b><br>(2 jours) <sup>2</sup> | NF T90-415<br>(Dénombrement en tubes à essais)<br><i>Eaux douces</i>   | 200         | E9   |
| <b>Staphylocoques à coagulase<br/>positive</b><br>(2 jours) <sup>2</sup>                       | XP T90-412<br>(Filtration sur membrane)<br><i>Eaux douces</i>  | 200         | E10  |
| <b>Listeria monocytogenes et Listeria<br/>spp.</b><br>(de 3 à 6 jours) <sup>2</sup>            | VIDAS UP Listeria spp. (LPT)<br><i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>   | 500         | E11  |
| <b>Levures – Moisissures</b><br>(5 jours) <sup>2</sup>   | Méthode interne adaptée de NF<br>ISO 21527-1<br><i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>   | 200         | E12  |
| <b>Pseudomonas spp.</b><br>(2 jours) <sup>2</sup>  | Méthode Rhapsody<br>(Filtration sur membrane)<br><i>Eaux douces</i>  | 200         | E13  |

<sup>2</sup> Les délais sont donnés à titre indicatif sous réserve de l'heure de réception des échantillons et de la charge d'activité du laboratoire.



## CHIMIE CREME/FROMAGE

| Analyse                        | Matrice                                 | Référence de la méthode | Code |
|--------------------------------|---|-------------------------|------|
| <b>Chlorures (Taux de sel)</b> | Fromage                                 | Chloruremètre           | F4   |
| <b>Lactofermentation</b>       | Lait                                    | Interne                 | F5   |
| <b>Matière grasse</b>          | Crème                                   | NF ISO 19660            | F6   |
|                                | Fromage                                 | NF V 04-287             | F7   |
| <b>Matière sèche</b>           | 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  |
| <b>pH</b>                      | Lait / Lactosérum                       | Méthode interne         | F15  |
|                                | Fromage                                 | Méthode interne         | F16  |

## PROPHYLAXIES (LAB GTA 27)

| Analyse  | Méthode   | Référence de la méthode   | Code  |               |    |
|--|---|---|---|---------------|----|
| <b>Brucellose</b> <sup>[AC]</sup>  | Elisa - IDEXX   | Protocole technique du fabricant de trousse<br>NF U47-019<br>NF U47-020 | G1  |               |    |
| <b>BVD</b> <sup>[AC]</sup>   | Elisa - ID.vet<br>protocole court : application<br>« quantitative » |   | G12   |               |    |
|  | Elisa - ID.vet<br>protocole long : application<br>« sensible »      |   | G13   |               |    |
| <b>Douve</b>   | Demande ponctuelle  |   | Protocole technique du fabricant de trousse<br>NF U47-019<br>NF U47-020 | G3            |    |
|  | Laiterie complète   |   |   |               |    |
| <b>IBR</b> <sup>[AC]</sup>   | Demande ponctuelle  |   |   | Elisa - IDEXX | G4 |
|  | Laiterie complète   |   |   |               |    |
| <b>Leucose</b> <sup>[AC]</sup>   | Demande ponctuelle  |   |   | Elisa - IDEXX | G5 |
|  | Laiterie complète   |   |   |               |    |
| <b>Varron</b>  | Elisa – ID.vet  |   |   | G6            |    |
| <b>Forfait analyses sanitaires (1 leucose, 2 IBR, 1 brucellose + frais de tri)</b> |   |   |   | G7            |    |
| <b>Test Pregnancy</b>  | Sous contrat  | Elisa - IDEXX   | G8  |               |    |
|  | Demande ponctuelle  |   | G9  |               |    |
| <b>Paratub</b>   | Demande ponctuelle  | Elisa - IDEXX   | G10   |               |    |
| <b>Besnoitiose</b>   | Demande ponctuelle  | Elisa – ID.vet  | G11   |               |    |



## ALIMENTS DU BETAIL ET ENVIRONNEMENT

| Matrice                                  | Méthode et délai d'analyses                               | Référence de la méthode   | Confirmation | Volume (ml ou g) | Code |
|--|---|---|--------------|------------------|------|
| Bouse                                    | <b>Listeria spp. et monocytogenes</b><br>(De 2 à 3 jours) | Méthode validée<br>AFNOR COMPASS<br>Listeria - BKR 23/02 –<br>11/02 | Sans         | 50               | H1   |
|  |   |   | Avec         |                  |      |
|  | <b>Salmonella spp.</b><br>(2 jours)                       | Méthode interne adaptée<br>de IRIS Salmonella                       | Sans         | 50               | H2   |
| Avec                                     |   |   |              |                  |      |
| <b>Spores de Clostridia</b><br>(7 jours) | Dérivée CNIEL BUTY  | -   | 50           | H3               |      |
| Ensilage ou<br>autre aliment             | <b>Extrait sec et pH</b>                                  | Interne   | -            | 500              | H4   |
|  | <b>Listeria spp. et monocytogenes</b><br>(De 2 à 3 jours) | Méthode validée<br>AFNOR COMPASS<br>Listeria - BKR 23/02 –<br>11/02 | Sans         | 100              | H1   |
|  |   |   | Avec         |                  |      |
|  | <b>Salmonella spp.</b><br>(2 jours)                       | Méthode interne adaptée<br>de IRIS Salmonella                       | Sans         | 100              | H6   |
| Avec                                     |   |   |              |                  |      |
| <b>Spores de Clostridia</b><br>(7 jours) | Dérivée CNIEL BUTY  | -   | 100          | H7               |      |



## PRESTATIONS AUTRES

| Description   |   | Contenu  | Informations  |  |
|---|---|--|---|--|
| <b>FORMATION</b>  |   |  |   |  |
| <b>Formation chauffeurs</b>   | <b>Initiale</b><br>P00-FORMCH   | 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  | Groupe de 15 personnes maximum. Etablissement d'une attestation de formation pour chaque participant |
|   | <b>Renouvellement</b><br>P00-FORMCHR  | Bonne pratique de prélèvement d'échantillons de lait destiné au PLQ.   | Durée : 4h00  |  |
| <b>EVALUATION DE L'ENVIRONNEMENT</b>  |   |  |   |  |
| <b>Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection sur site</b> | 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 <sup>3</sup> d'air aspiré : microorganismes à 30°C sur 20 points                    |  | Prestation faite uniquement par le technicien du laboratoire (Déplacement compris)                                |  |
|   | Aérobiocontamination sur 1m <sup>3</sup> d'air aspiré : levures et moisissures sur 20 points                    |  |   |  |
| <b>Ramassage</b>  | 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. 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 vendredi<sup>3</sup> 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 de l'échantillon (conditions les plus proches possible du stockage original) : Produits stables <40°C / Produits nécessitant une réfrigération destinés au service Microbiologie Alimentaire : 1-8°C / Produits nécessitant une réfrigération destinés au service Paiement du Lait à la Qualité : 0-4°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.

Les mises en analyse le samedi matin et les jours fériés sont dépendantes des critères d'analyses. Nous consulter pour plus d'informations.

Sur demande préalable, des échantillons peuvent être traités et mis en analyse en urgence. Dans ce cas, une majoration de 10 € HT par critère pourra être appliqué sur les tarifs du client.

<sup>3</sup> Pour le vendredi, prévenir le laboratoire le matin des arrivées d'échantillons l'après-midi.



## D. RAPPORT D'ESSAI

A l'issue des analyses 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) 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.
- ✓ 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".

Si le rapport ne fait pas mention de l'accréditation [AC] pour une ou plusieurs analyses, alors que celles-ci font partie de la portée d'accréditation du laboratoire (Accréditation N° 1-2393 \_ Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), les analyses en question ne sont par conséquent ni présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux. Dans ce cas, le rapport ne doit pas être affiché ou transmis à des tiers (le public ou les autorités).

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](http://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.
- Rapporter 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.

## H. MODALITES DE RECLAMATION



Les moyens de porter réclamation et le processus de traitement sont mis à disposition des parties intéressées via le site internet [www.lialrioz.fr](http://www.lialrioz.fr) ou sur simple demande.

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

En particulier pour :

- ✓ Toute analyse ne figurant pas dans le catalogue.
- ✓ Toute demande de série ou d'analyse en nombre.
- ✓ Pour tout renseignement complémentaire :
  - Téléphone : 03 84 91 86 86
  - Pour les services Paiement du Lait à la Qualité, Chimie et Santé Animale  
Marie DUCHENE : [m.duchene@lialrioz.fr](mailto:m.duchene@lialrioz.fr)
  - Pour le service Microbiologie Alimentaire  
Magali VERNEREY : [m.verneray@lialrioz.fr](mailto:m.verneray@lialrioz.fr)

