



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

## Catalogue des prestations

**IT-A-DQ/SQ-033-28**  
Version : 28  
Applicable le : 08-05-2024



# L I A L

LABORATOIRE  
INTERPROFESSIONNEL  
ANALYSES  
LAITIÈRES



# 2024



 03.84.91.86.86

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

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



## SOMMAIRE

PRÉSENTATION.....	2
PAIEMENT DU LAIT À LA QUALITÉ.....	3
LAIT DE VACHE INDIVIDUEL.....	3
MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE	
RECHERCHES.....	5
DÉNOMBREMENTS.....	7
MICROBIOLOGIE DES EAUX.....	10
CHIMIE CRÈME/FROMAGE.....	11
PROPHYLAXIES.....	11
ALIMENTS DU BÉTAIL ET DE L'ENVIRONNEMENT.....	12
FOURRAGES.....	13
PRESTATIONS AUTRES.....	14
CONSOMMABLES.....	15

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

**Les conditions générales sont disponibles sur notre site internet, à la rubrique « Nos prestations » : <http://lialrioz.fr/nos-prestations/>**

## PRESENTATION

Le LIAL RIOZ c'est :

- ✓ 75 salariés
- ✓ 5 300 exploitations laitières contrôlées en moyenne
- ✓ 2 705 000 m<sup>3</sup> de lait
- ✓ 134 sites de transformation
- ✓ 15 départements couverts
- ✓ 4 400 000 analyses

**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 et le lait de chèvre. 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 <sup>[AC]</sup> 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 <sup>[AC]</sup> et brebis	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764	A2
	Lait cru de vache <sup>[AC]</sup>	Spectrométrie infrarouge IRTF Conductimètre	CNIEL PROC CR IR	A3
<b>Inhibiteurs</b>	Lait cru de vache <sup>[AC]</sup> et chèvre <sup>[AC]</sup>	Dépistage par test d'acidification	CNIEL INHD	A4
		Test rapide immunochromatique sur bandelette	CNIEL ATBC	A25
<b>Lipolyse</b>	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 <sup>[AC]</sup> 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 <sup>[AC]</sup> 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 (Germes totaux)</b>	Lait cru de vache <sup>[AC]</sup> et chèvre <sup>[AC]</sup>	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC	A11
<b>Spores Butyriques (Clostridia)</b>	Lait cru de vache <sup>[AC]</sup> et chèvre <sup>[AC]</sup>	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.

## 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 Comptage instantané fluoro-opto électronique	B1
<b>Forfait de prise en charge</b>	10 flacons ou plus De 5 à 9 flacons 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'ENTÉROTOXINES STAPHYLOCOCCIQUES</b>				
<b>NF EN ISO 19020</b>	Analyse sous-traitée	-	50	C1
<b>RECHERCHE DE SALMONELLA SPP</b>				
<b>Méthode de référence Milieu de culture</b> (de 3 à 5 jours) <sup>1</sup>	NF EN ISO 6579-1/A1 <sup>[AC]</sup> <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 Milieu de culture</b> (2 jours) <sup>1</sup>	Méthode validée AFNOR IRIS Salmonella - BKR 23/07-10/11 <sup>[AC]</sup> <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 Test immuno-enzymatique</b> (26h si mis en analyse de l'échantillon avant 15H - 48h en cas de confirmation) <sup>1</sup>	Méthode validée AFNOR VIDAS UP Salmonella (SPT) - BIO 12/32-10/11 <sup>[AC]</sup> <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 Test de biologie moléculaire par PCR en temps réel</b> (24 h - 48h en cas de confirmation) <sup>1</sup>	GENE-UP Salmonella 2 (SLM2) BIO 12/38-06/16 <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 <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.





<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 DE LISTERIA SPP. ET MONOCYTOGENES</b>				
<b>Méthode de référence pour listeria spp. et monocytogenes</b> <b>Milieu de culture</b> (de 5 à 7 jours) <sup>1</sup>	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		
<b>Méthode rapide pour listeria spp. et monocytogenes</b> <b>Milieu de culture</b> (de 3 à 6 jours) <sup>1</sup>	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		
<b>Méthode rapide pour listeria spp.</b> <b>Test immuno-enzymatique</b> (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[AC] <i>Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production</i>	Sans	50	C16
		Avec		
<b>Méthode rapide pour listeria spp.</b> <b>Test immuno-enzymatique</b> (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[AC] <i>Protocole d'enrichissement à 30°C 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> <b>Test de biologie moléculaire par PCR en temps réel</b> (24 h - 48h en cas de confirmation) <sup>1</sup>	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		
<b>Sérotypage moléculaire</b> (Délai sur demande auprès du sous-traitant)	Analyse sous-traitée	-	-	C9



<i>Méthode et délai d'analyses</i>		<i>Référence de la méthode</i>	<i>Volume (g ou ml)</i>	<i>Code</i>
<b>RECHERCHE DES STEC HAUTEMENT PATHOGÈNES</b>				
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
<b>DÉNOMBREMENTS</b>				
<b>Bactéries anaérobies sulfite-réductrices par comptage des colonies à 46°C</b> (1 jour) <sup>1</sup>	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
<b>Bactéries lactiques hétérofermentaires</b> (3 jours) <sup>1</sup>		Méthode interne : Bouillon MRS (NPP sur 3 tubes)	40	D3
<b>Bactéries lactiques mésophiles à 30°C</b> (3 jours) <sup>1</sup>		NF ISO 15214  <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D4
<b>Coliformes présumés à 30°C</b> (1 jour) <sup>1</sup>		NF V08-050 [AC]  <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D5
<b>Coliformes totaux</b> (1 jour) <sup>1</sup>		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
<b>Coliformes thermotolérants à 44°C</b> (1 jour) <sup>1</sup>		NF V08-060  <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D7
<b>Entérobactéries</b> (1 jour) <sup>1</sup>		Méthode validée AFNOR REBECCA + EB AES 10/07-01/08  <i>Produits d'alimentation humaine et animale</i>	40	D8
<b>Escherichia coli β-glucuronidase positive</b> (1 jour) <sup>1</sup>		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
<b>DÉNOMBREMENTS</b>			
<b>Levures –moisissures</b> (de 5 à 7 jours) <sup>1</sup>	NF ISO 21527-1 <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i> <i>Matrice avec une activité de l'eau &gt; 0,95</i>	40	D13
	NF ISO 21527-2 <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i> <i>Matrice avec une activité de l'eau &gt; 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
<b>Listeria monocytogenes</b> (De 2 à 4 jours) <sup>1</sup>	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
<b>Listeria monocytogenes</b> (De 2 à 3 jours) <sup>1</sup>	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
<b>Micro-organismes à 30°C</b> (3 jours) <sup>1</sup>	NF EN ISO 4833-1/A1 [AC] <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> (3 jours) <sup>1</sup>	Méthode adaptée de NF EN ISO 4833-1/A1 -Traitement thermique de l'échantillon 35 minutes à 63.5°C. <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> (2 jours) <sup>1</sup>	Méthode validée AFNOR Rhapsody Agar : BKR 23/09-05/15 A et B <i>Produits laitiers et produits carnés</i>	40	D21
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b> (De 1 à 2 jours) <sup>1</sup>	NF EN ISO 6888-2 [AC] <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.</i> <i>(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 (g ou ml)	Code
<b>DÉNOMBREMENTS</b>			
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b> (1 jour) <sup>1</sup>	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
<b>Micro-organismes psychrotrophes à 6,5°C</b> (10 jours) <sup>1</sup>	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
<b>Bacillus cereus présomptifs</b> (1 jour) <sup>1</sup>	Méthode validée AFNOR COMPASS Bacillus cereus PLUS - 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
<b>Coliformes</b> (1 jour) <sup>2</sup>	Méthode validée AFNOR COMPASS cc Agar - BKR 23/08 – 06/12 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E1
<b>Entérocoques intestinaux présumés</b> (2 jours) <sup>2</sup>	NF EN ISO 7899-2 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E3
<b>Escherichia coli</b> (1 jour) <sup>2</sup>	Méthode validée AFNOR COMPASS cc Agar - BKR 23/08 – 06/12 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E4
<b>Micro-organismes revivifiables à 22°C</b> (3 jours) <sup>2</sup>	NF EN ISO 6222 <i>Eaux douces</i>	200	E5
<b>Micro-organismes revivifiables à 36°C</b> (2 jours) <sup>2</sup>	NF EN ISO 6222 <i>Eaux douces</i>	200	E6
<b>Salmonella spp.</b> (2 jours) <sup>2</sup>	Méthode Interne adaptée de IRIS Salmonella (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires/Eaux salines et saumâtres</i>	500	E7
<b>Spores Butyriques</b> (7 jours) <sup>2</sup>	Dérivée CNIEL BUTY <i>Eaux douces/Eaux résiduaires</i>	100	E8
<b>Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C</b> (2 jours) <sup>2</sup>	NF T90-415 (Dénombrement en tubes à essais) <i>Eaux douces</i>	200	E9
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b> (2 jours) <sup>2</sup>	XP T90-412 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces</i>	200	E10
<b>Listeria monocytogenes et Listeria spp.</b> (de 3 à 6 jours) <sup>2</sup>	VIDAS UP Listeria spp. (LPT) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	500	E11
<b>Levures – Moisissures</b> (5 jours) <sup>2</sup>	Méthode interne adaptée de NF ISO 21527-1 <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E12
<b>Pseudomonas spp.</b> (2 jours) <sup>2</sup>	Méthode Rhapsody (Filtration sur membrane) <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
<b>Détermination de la masse volumique</b>	Lait	NF V 04-204	F17
<b>Détermination de l'acidité titrable</b>	Lait	NF V04-206	F18

## PROPHYLAXIES (LAB GTA 27)

Analyse	Matrice	Méthode	Référence de la méthode	Code	
<b>Brucellose</b> <sup>[AC]</sup>	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX	Protocole technique du fabricant de trousse NF U47-019 NF U47-020	G1	
<b>BVD</b> <sup>[AC]</sup>	Lait de tank vache	Elisa - ID.vet protocole court : application « quantitative »		G12	
		Elisa - ID.vet protocole long : application « sensible »		G13	
<b>Douve</b>	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX		G3	
<b>IBR</b> <sup>[AC]</sup>	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX		G4	
<b>Leucose</b> <sup>[AC]</sup>	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX		G5	
<b>Varron</b>	Lait de tank vache	Elisa – ID.vet		G6	
<b>Forfait analyses sanitaires (1 leucose, 1 IBR, 1 brucellose + frais de tri)</b>				G7	
<b>Test Pregnancy</b>	Sous contrat	Lait individuel de vache, chèvre et brebis	Elisa - IDEXX	/	G8
	Demande ponctuelle				G9
<b>Paratub</b>	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX	/	G10	
<b>Besnoitiose</b>	Lait de tank vache	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
<b>Bouse</b>	<b>Listeria spp. et monocytogenes</b> (De 2 à 3 jours)	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02	Sans	50	H1
			Avec		
	<b>Salmonella spp.</b> (2 jours)	Méthode interne adaptée de IRIS Salmonella	Sans	50	H2
			Avec		
	<b>Spores de Clostridia</b> (7 jours)	Dérivée CNIEL BUTY	-	50	H3
<b>Ensilage ou autre aliment</b>	<b>Extrait sec et pH</b>	Interne	-	500	H4
	<b>Listeria spp. et monocytogenes</b> (De 2 à 3 jours)	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02	Sans	100	H1
			Avec		
	<b>Salmonella spp.</b> (2 jours)	Méthode interne adaptée de IRIS Salmonella	Sans	100	H6
Avec					
	<b>Spores de Clostridia</b> (7 jours)	Dérivée CNIEL BUTY	-	100	H7



## FOURRAGES

Matrice	Analyses	Référence de la méthode	Volume (g)	Code
<p><b>Herbe</b> (verte ou fermentée)</p> <p><b>Foin</b></p> <p><b>Maïs</b> (vert ou fermenté)</p>	<p><b>Analyses :</b> Matière sèche Matière minérale Matière organique Matière azotée totale Cellulose brute Digestibilité pepsine-cellulase Fibre insoluble dans le détergent neutre Fibre insoluble dans le détergent acide Lignine insoluble dans l'acide sulfurique Sucres totaux Amidon Sucres solubles Calcium Phosphore</p> <p><b>Valeurs alimentaires :</b> Digestibilité apparente de la matière organique Ingestibilité des fourrages mouton Ingestibilité des fourrages vache laitière Ingestibilité des fourrages bovin Valeur d'encombrement pour les moutons Valeur d'encombrement pour les bovins en croissance et les femelles allaitantes Valeur d'encombrement pour les vaches et chèvres laitières Energie brute Niveau d'ingestion de référence Unité fourragère lait Unité fourragère viande Dégradabilité théorique calculée avec un taux de passage des particules de 6%/h de N Dégradabilité théorique des protéines dans le rumen Protéines digestibles dans l'intestin d'origine alimentaire et non dégradées dans le rumen Protéines digestibles dans l'intestin d'origine microbienne Protéines digestibles dans l'intestin Balance protéique du rumen</p>	<p>Proche infrarouge NIRS (calibrages Upscience) Equations INRA 2018</p>	400	L1



## PRESTATIONS AUTRES

Description		Contenu	Code	Informations	
<b>FORMATION</b>					
<b>Formation chauffeurs</b>	<b>Initiale</b>	Bonne pratique de prélèvement d'échantillons de lait destiné au PLQ avec repas pris en charge par la formation et visite du laboratoire.	P00-FORMCH	Durée : 7h00	Groupe de 15 personnes maximum. Etablissement d'une attestation de formation pour chaque participant
	<b>Renouvellement</b>	Bonne pratique de prélèvement d'échantillons de lait destiné au PLQ.	P00-FORMCHR	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		<b>I1</b>	Matériel fourni par le laboratoire	
	Lames gélosées bi-faces : Micro-organismes à 30°C et entérobactéries		<b>I2</b>		
	Aérobiocontamination sur 1m <sup>3</sup> d'air aspiré : microorganismes à 30°C sur 20 points		<b>I3</b>	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>I4</b>		
	Réalisation de prélèvements (aérobiocontamination ou boîte de contact) par un technicien facturé au temps passé		<b>I5</b>	Prestations réalisées dans les départements de la Haute-Saône et limitrophes. Prendre contact avec le laboratoire	
<b>AUTRE</b>					
<b>Participation aux frais de transport et de collecte</b>	Sur tournées de collecte spécifiques (producteurs fermiers 67)		<b>I8</b>	-	
	Sur tournées de collecte existantes	Fréquence mensuelle	<b>I9</b>	-	
		Fréquence hebdomadaire	<b>I10</b>	-	
	Spécifique : facturé au km aller parcouru, par km.		<b>I7</b>		
<b>Visite de conseil Hygiène et Sécurité Alimentaire</b>	Visite de l'établissement en activité pour un bilan en vue d'une démarche qualité d'amélioration continue de l'hygiène et de la sécurité alimentaire		<b>I11</b>	Dans un périmètre de 80 kms	





## 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

**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)

