



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

Catalogue des prestations

IT-A-DQ/SQ-033-29
Version : 29
Applicable le : 22-01-2025



L I A L

LABORATOIRE
INTERPROFESSIONNEL
ANALYSES
LAITIÈRES



2025



 03.84.91.86.86

 bureau@lialrioz.fr

 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

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 :

- ✓ 78 salariés
- ✓ 5 100 exploitations laitières contrôlées en moyenne
- ✓ 2 700 000 m³ de lait
- ✓ 134 sites de transformation
- ✓ 15 départements couverts
- ✓ 4 700 000 analyses



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].



PAIEMENT DU LAIT A LA QUALITE (LAB REF 15)

Pour les méthodes du LAB REF 15, l'accréditation du COFRAC (Accréditation Essais N° 1-2393, portée disponible sur www.cofrac.fr) s'applique uniquement pour les échantillons dans le cadre du Paiement du Lait à la Qualité (lait de vache et le lait de chèvre), les analyses réalisées sur d'autres échantillons (citerne, vache/vache, ...) ne sont pas couvertes par l'accréditation COFRAC.

Analyses	Matrice	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Code
Cellules somatiques	Lait cru de vache ^[AC] , chèvre ^[AC] et brebis	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2	A1
Détermination du point de congélation	Lait cru de vache ^[AC] , chèvre ^[AC] et brebis	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764	A2
	Lait cru de vache ^[AC]	Spectrométrie infrarouge IRTF Conductimètre	CNIEL PROC CR IR	A3
Inhibiteurs	Lait cru de vache ^[AC] et chèvre ^[AC]	Dépistage par test d'acidification	CNIEL INHD	A4
		Test rapide immunochromatique sur bandelette	CNIEL ATBC	A25
Lipolyse  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
Matière grasse	Lait cru de vache ^[AC] , chèvre ^[AC] et brebis	Acido-butyrométrie	NF ISO 19662	A6
	Lait cru de vache ^[AC]	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622	A7
Matière protéique	Lait cru de vache ^[AC] , chèvre ^[AC] et brebis	Complexométrie/Spectrophotométrie	NF V04-216	A8
	Lait cru de vache ^[AC]	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622	A9
Forfait matière grasse/matière protéique	Lait cru de vache	Spectrométrie infrarouge IRTF	/	A10
Microorganismes à 30°C (Germe totaux)	Lait cru de vache ^[AC] et chèvre ^[AC]	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC	A11
Spores Butyriques (Clostridia)	Lait cru PLQ analyse supplémentaire de vache ^[AC] et chèvre ^[AC]	Nombre le plus probable	CNIEL BUTY	A13
	Lait cru Divers de vache, chèvre et brebis		CNIEL BUTY	A15
	Lait cru de vache, chèvre et brebis		Dérivée CNIEL BUTY / analyse en 30 tubes	A16



Analyses	Matrice	Principe de la méthode	Référence de la méthode	Code
Urée	Lait cru de vache, chèvre et brebis	pHmétrie différentielle	CL 10	A17
	Lait cru de vache	Spectrométrie infrarouge IRTF	CNIEL UREE IR	A18
Lactose	Lait cru de vache	Spectrométrie infrarouge IRTF	Méthode interne	A19
Acides Gras (les 7 principaux)	Lait cru de vache	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 Comptage instantané fluoro-opto électronique	B1
Forfait de prise en charge	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.

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'ENTÉROTOXINES STAPHYLOCOCCIQUES				
Méthode de référence	NF EN ISO 19020 :2017-VIDAS SET2	Sans	50	C1
	Confirmation : Analyse sous-traitée	Avec		
RECHERCHE DE SALMONELLA SPP				
Méthode de référence Milieu de culture (de 3 à 5 jours) ¹	NF EN ISO 6579-1 :2017/A1 :2020 [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) ¹	Méthode validée AFNOR IRIS Salmonella - BKR 23/07-10/11 :2023[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) ¹	Méthode validée AFNOR VIDAS UP Salmonella (SPT) - BIO 12/32-10/11 :2023[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) ¹	GENE-UP Salmonella (SLM) BIO 12/38-06/16:2024 <i>Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</i>	Sans	50	C10
		Avec		
Sérotypage de Salmonella spp.	FD CEN ISO/TR 6579-3 :2014 <i>Culture pure de Salmonella spp.</i>	-	-	C4

¹ 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>
RECHERCHE DE LISTERIA SPP. ET MONOCYTOGENES				
Méthode de référence pour listeria spp. et monocytogenes Milieu de culture (de 5 à 7 jours) ¹	NF EN ISO 11290-1 :2017 [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) ¹	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02 :2023 [AC] <i>Produits d'alimentation humaine et échantillon d'environnement de production</i>	Sans	50	C8
		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) ¹	Méthode validée AFNOR VIDAS UP Listeria spp. (LPT) - BIO 12/33-05/12 :2024 ^[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) ¹	Méthode validée AFNOR VIDAS UP Listeria monocytogenes II (LMO2) - BIO 12/11-03/04 :2022 ^[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) ¹	GENE-UP Listeria monocytogenes (LMO) BIO 12/40-11/16 :2024 <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



<i>Méthode et délai d'analyses</i>		<i>Référence de la méthode</i>	<i>Volume (g ou ml)</i>	<i>Code</i>
RECHERCHE DES STEC HAUTEMENT PATHOGÈNES				
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
DÉNOMBREMENTS				
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46°C (1 jour) ¹	Formes végétatives et sporulées	NF V08-061 :2009 [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) ¹		Méthode interne : Bouillon MRS (NPP sur 3 tubes)	40	D3
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C (3 jours) ¹		NF ISO 15214 :1998 <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D4
Coliformes présumés à 30°C (1 jour) ¹		NF V08-050 :2009 [AC] <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D5
Coliformes totaux (1 jour) ¹		Méthode validée AFNOR TEMPO TC : BIO 12/17- 12/05 :2021 <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) ¹		NF V08-060 :2009 <i>Produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale</i>	40	D7
Entérobactéries (1 jour) ¹		Méthode validée AFNOR REBECCA + EB AES 10/07-01/08 :2023 <i>Produits d'alimentation humaine et animale</i>	40	D8
Escherichia coli β-glucuronidase positive (1 jour) ¹		NF ISO 16649-2 :2001 [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
DÉNOMBREMENTS			
Levures –moisissures (de 5 à 7 jours) ¹	NF ISO 21527-1 :2008 <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 :2008 <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 :2002 <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) ¹	ISO 11290-2 :2017 ^[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) ¹	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/05-12/07 :2023 ^[AC] <i>Produits d'alimentation humaine et échantillon d'environnement de production</i>	50	D16
Micro-organismes à 30°C (3 jours) ¹	NF EN ISO 4833-1 :2013/A1 :2022 ^[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
Micro-organismes thermorésistants (3 jours) ¹	Méthode adaptée de NF EN ISO 4833-1 :2013/A1 :2022 -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
Pseudomonas spp. Présomptifs (2 jours) ¹	Méthode validée AFNOR Rhapsody Agar : BKR 23/09-05/15 A et B :2023 <i>Produits laitiers et produits carnés</i>	40	D21
Staphylocoques à coagulase positive (De 1 à 2 jours) ¹	NF EN ISO 6888-2 :2021/A1 :2023 ^[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. (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
DÉNOMBREMENTS			
Staphylocoques à coagulase positive (1 jour) ¹	Méthode validée AFNOR TEMPO STA : BIO 12/28- 04/10 :2022 ^[AC] <i>Produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie</i>	40	D28
Micro-organismes psychrotrophes à 6,5°C (10 jours) ¹	NF ISO 17410 :2019 <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) ¹	Méthode validée AFNOR COMPASS Bacillus cereus PLUS - BKR 23/06-02/10 :2021 ^[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) ²	Méthode validée AFNOR COMPASS cc Agar - BKR 23/08 – 06/12 :2024 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E1
Entérocoques intestinaux présumés (2 jours) ²	NF EN ISO 7899-2 :2000 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E3
Escherichia coli (1 jour) ²	Méthode validée AFNOR COMPASS cc Agar - BKR 23/08 – 06/12 :2024 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E4
Micro-organismes revivifiables à 22°C (3 jours) ²	NF EN ISO 6222 :1999 <i>Eaux douces</i>	200	E5
Micro-organismes revivifiables à 36°C (2 jours) ²	NF EN ISO 6222 :1999 <i>Eaux douces</i>	200	E6
Salmonella spp. (2 jours) ²	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) ²	Dérivée CNIEL BUTY <i>Eaux douces/Eaux résiduaires</i>	100	E8
Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C (2 jours) ²	NF T90-415 :1985-10 (Dénombrement en tubes à essais) <i>Eaux douces</i>	200	E9
Staphylocoques à coagulase positive (2 jours) ²	XP T90-412 :2006-06 (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces</i>	200	E10
Listeria monocytogenes et Listeria spp. (de 3 à 6 jours) ²	VIDAS UP Listeria spp. (LPT) <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	500	E11
Levures – Moisissures (5 jours) ²	Méthode interne adaptée de NF ISO 21527-1 <i>Eaux douces /Eaux résiduaires</i>	200	E12
Pseudomonas spp. (2 jours) ²	Méthode Rhapsody (Filtration sur membrane) <i>Eaux douces</i>	200	E13

² 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
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
	Fromage	Méthode interne	F16
Détermination de la masse volumique	Lait	NF V 04-204	F17
Détermination de l'acidité titrable	Lait	NF V04-206	F18



PROPHYLAXIES (LAB GTA 27)

Analyse	Matrice	Méthode	Référence de la méthode	Volume (ml)	Code
Brucellose ^[AC]	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX	Protocole technique du fabricant de trousse NF U47-019 NF U47-020	30	G1
BVD ^[AC]	Lait de tank vache	Elisa - ID.vet protocole court : application « quantitative »		30	G12
		Elisa - ID.vet protocole long : application « sensible »		30	G13
Douve	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX		30	G3
IBR ^[AC]	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX		30	G4
Leucose ^[AC]	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX		30	G5
Varron	Lait de tank vache	Elisa – ID.vet		30	G6
Forfait analyses sanitaires (1 leucose, 1 IBR, 1 brucellose + frais de tri)					G7
Test Pregnancy	Sous contrat	Lait individuel de vache, chèvre et brebis	Elisa - IDEXX	30	G8
	Demande ponctuelle				G9
Paratub	Lait de tank vache	Elisa - IDEXX	Protocole technique du fabricant de trousse	30	G10
Besnoitiose	Lait de tank vache	Elisa – ID.vet		30	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 monocytophages (De 2 à 3 jours)	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02	Sans Avec	50	H1
	Salmonella spp. (2 jours)	Méthode interne adaptée de IRIS Salmonella	Sans Avec	50	H2
	Spores de Clostridia (7 jours)	Dérivée CNIEL BUTY	-	50	H3
Ensilage ou autre aliment	Extrait sec et pH	Interne	-	500	H4
	Listeria spp. et monocytophages (De 2 à 3 jours)	Méthode validée AFNOR COMPASS Listeria - BKR 23/02 – 11/02	Sans Avec	100	H1
	Salmonella spp. (2 jours)	Méthode interne adaptée de IRIS Salmonella	Sans Avec	100	H6
	Spores de Clostridia (7 jours)	Dérivée CNIEL BUTY	-	100	H7



FOURRAGES

Matrice	Analyses	Référence de la méthode	Volume (g)	Code
<p>Herbe (verte ou fermentée)</p> <p>Foin</p> <p>Maïs (vert ou fermenté)</p>	<p>Analyses : 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>Valeurs alimentaires : 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>	<p>400</p>	<p>L1</p>



PRESTATIONS AUTRES

Description		Contenu	Code	Informations	
FORMATION					
Formation chauffeurs	Initiale	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
	Renouvellement	Bonne pratique de prélèvement d'échantillons de lait destiné au PLQ.	P00-FORMCHR	Durée : 4h00	
EVALUATION DE L'ENVIRONNEMENT					
Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection sur site	Boîte contact : Micro-organismes à 30°C		I1	Matériel fourni par le laboratoire	
	Lames gélosées bi-faces : Micro-organismes à 30°C et entérobactéries		I2		
	Aérobiocontamination sur 1m ³ d'air aspiré : microorganismes à 30°C sur 20 points		I3	Prestation faite uniquement par le technicien du laboratoire (Déplacement compris)	
	Aérobiocontamination sur 1m ³ d'air aspiré : levures et moisissures sur 20 points		I4		
	Réalisation de prélèvements (aérobiocontamination ou boîte de contact) par un technicien facturé au temps passé		I5	Prestations réalisées dans les départements de la Haute-Saône et limitrophes. Prendre contact avec le laboratoire	
AUTRE					
Participation aux frais de transport et de collecte	Sur tournées de collecte spécifiques (producteurs fermiers 67)		I8	-	
	Sur tournées de collecte existantes	Fréquence mensuelle	I9	-	
		Fréquence hebdomadaire	I10	-	
	Spécifique : facturé au km aller parcouru, par km.		I7		
Visite de conseil Hygiène et Sécurité Alimentaire	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		I11	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
 - Pour le service Microbiologie Alimentaire
Magali VERNEREY : m.verneray@lialrioz.fr

