



devis@labocea.fr - <http://www.labocea.fr>

ANALYSES PHYSICOCHEMIQUES

Produits Laitiers

Accréditations

Site de PLOUFRAGAN

1-5676

Zoopôle - Le Sabot
CS 30054

22440 Ploufragan

Tél. 02 96 01 37 22 /
Fax. 02 96 01 37 50

Site de QUIMPER

1-1826

22, ave. de la Plage des
Gueux
ZA de Creac'h Gwen
CS 13031

29334 Quimper Cedex

Tél. 02 98 10 28 88 /
Fax. 02 98 10 28 60

Site de PLOUZANE

1-1827

120, ave. Alexis de Rochon
CS 10052

29280 Plouzané

Tél. 02 98 34 11 00 /
Fax. 02 98 34 11 01

Portées disponibles sur demande ou sur www.cofrac.fr

Analyses Physicochimiques des Produits laitiers

Analyse	Méthode	Norme	Site	Cofrac
Laits secs et produits laitiers en poudre (lait sec, mélanges, aliments composés, babeurre sec, lactosérum sec)				
Teneur en eau				
Teneur en eau		FIL 26A:1993 abrogée	P	X
Teneur en eau		ISO 5537	P	X
Aw (activité de l'eau)	hygromètre à miroir		P	
Acidités				
Acidité titrable sur Non Gras Sec		FIL 86	P	
Acidité titrable (Dornic)		NF V 04-350	P	
Acidité ADMI		ITSV 3e ed. p359	P	
Matière Grasse				
M. grasse Röse Gottlieb	éthéro-ammoniacal	NF EN ISO 1736 (FIL 9)	P	X
M. grasse acido butyrométrique Gerber		ITSV 3e ed. p335	P	
M. grasse éthérochlorhydrique	Hydrolyse et extraction		P	
Protéines et formes d'azote				
Azote total		ISO 8968-3 (FIL 20) Kjeldahl	P	X
Azote total		NF V 04-396 (Dumas)	P	
Nitrites et Nitrates NO ₂ et NO ₃	colorimétrie en flux continu		P	
Nitrites (NO ₂)	colorimétrie en flux continu		P	
Autres paramètres :				
Impuretés particules brûlées (filtration)		ITSV 3e ed. p419	P	
Lactose		ISO 5765-2 (FIL 79-2)	P	X
Cendres		NF V 04-208	P	
Recherche d'amidon		ITSV 3e ed. p413	P	
Recherche de lactosérum (CMP)		R 273/08 - par chromatographie	P	X
Indice d'insolubilité		NF ISO 8156	P	
pH		ITSV 3e ed. p421	P	
Chlorures	Potentiométrie		P	
Ac. (L) lactique et lactates		NF EN ISO 8069 (FIL69)	P	X
Peroxydase (recherche)		ITSV 3e ed. p283	P	
Caséine				
Teneur en eau		NF ISO 5550 (V 04-383)	P	
Impuretés		NF V 04-389	P	
Lactose	méthode photométrique	NF ISO 5548 (V 04-388)	P	
Matière Grasse SBR		SBR	P	
Matière Grasse acido-butyrométrique		ITSV 3è éd. p705	P	
Matières Minérales (pour détermination des minéraux Ca, K, Na, Mg ...)		Calcination	P	
Cendres fixes à 825°C		NF ISO 5544 (V 04-391)	P	X
Cendres à 825°C		NF ISO 5545 (V 04-384)	P	X
Azote total		NF V 04-387 (Kjeldhal)	P	
Nitrites et Nitrates		NF V 04-390	P	
pH		NF V 04-385	P	
Phosphore		Voie humide	P	
Produits laitiers liquides				
Matière sèche		NF V 04-207 ou NF V 04-367 ou NF V 04-294	P	
Matière Grasse				
M. grasse (hydrolyse)	Hydrolyse et extraction		P	
M. grasse Gerber (par défaut)		NF V 04-210	P	
M. grasse Rose-Gottlieb		NF EN ISO 1211 (V 04-214, FIL 1)	P	X
M. grasse Rose-Gottlieb double extraction (méthode par défaut pour lait écrémé)		NF ISO 7208 (V 04-365)	P	X
M. grasse Weibull-Berntrop		NF ISO 8262-1	P	
Matière Sèche Non Grasse MSNG (avec MG Gerber)		par calcul (MS, MG)	P	
Azote				
Azote total		ISO 8968-3 (FIL20)	P	X
NNP Azote non protéique		Arr.24/08/1983	P	
NNC Azote non caséique		ITSV 3è éd. P285	P	
Azote caséique		par calcul (NTK, NNC)	P	
Autres paramètres :				
Lactose	méthode enzymatique	FIL 79-2	P	
Mouillage		par calcul (MSNG)	P	
Ecrémage		par calcul (MG)	P	
Acidité titrable		NF V 04-206	P	
Ac. (L) lactique et lactates		NF EN ISO 8069 (FIL69)	P	
Chlorures		NF V 04-212	P	
Eau oxygénée		ITSV P269	P	
NH ₃ par distillation		ITSV 3è éd. P277	P	
Peroxydase (recherche)		ITSV 3e ed. p283	P	
Phosphatase (dosage)		NF ISO 3356	P	
Phosphore (voie humide)		ITSV 3è éd. P287	P	
Urée (dosage)	Méthode au DMAB		P	

Analyses Physicochimiques des Produits laitiers

Analyse	Méthode	Norme	Site	Cofrac
Fromage				
Lactose	Méthode enzymatique		P	
Matière sèche		NF EN ISO 5534 (V 04-282)	P	X
Matière grasse SBR		NF EN ISO 1735 (V 04-286) par défaut	P	
Matière grasse Weibull-Berntrop		NF ISO 8262-3 (NF V 04-051-3)	P	
Matière grasse officielle (éthéro-chlorhydrique)	Hydrolyse et extraction		P	
Teneur M _G dans MS		par calcul ITSV 3è éd. p615	P	
Azote total		ISO 8968-3 (FIL20)	P	X
Chlorures		ISO 5943 (FIL88)	P	
Nitrites et Nitrates	colorimétrie en flux continu		P	
Nitrites	colorimétrie en flux continu		P	
Phosphatase (dosage)		ITSV 3è éd. p653	P	
Phosphore total	par ICP		P	
Beurre				
Teneur en eau		NF EN ISO 3727-1 (FIL 80-1)	P	X
Teneur en eau (Beurres concentrés)		FIL 23A - Karl-Fischer	P	
Matière sèche non grasse		NF EN ISO 3727-2 (FIL 80-2)	P	X
Matière grasse		NF EN ISO 17189 (FIL 194)	P	X
Indice d'iode		ISO 3961	P	
Acidité oléique (acide gras libres ou indice d'acide)		ISO 1740 (V 04-312) (FIL6)	P	X
Indice de peroxyde (M _{GL} , beurres concentrés)		ISO 3976 (V 04-242) (FIL74)	P	
pH		NF ISO 7238 (V 04-316)	P	
Chlorures		ISO 15648 (FIL179)	P	X
Phosphatase (dosage)		ITSV 3è éd. p527	P	
Crème				
Teneur en eau		FIL 21B 1987	P	
M. grasse Gerber (par défaut)		ITSV 3è éd. p499	P	
M. grasse Rose-Gottlieb (éthéro-ammoniacal)		NF ISO 2450 (V 04-261)	P	
Acidité titrable		ITSV 3è éd. p503	P	
Phosphatase		Méthode usuelle Arr. 03/01/1985		
Babeurre acide				
Teneur en eau - (babeurre acide)		ISO 5537	P	
Qualité de la matière grasse				
- extraction ménagée			P	
Indice de peroxyde		NF T 60-220	P	
Acidité oléique		NF T 60-204	P	
Indice d'iode		ISO 3961	P	
Autres paramètres				
Teneur en lait écrémé en poudre - <i>Aliments pour animaux</i>		R 273/08	P	X

Nous contacter si des prestations ne figurent pas dans ce catalogue