

ANALYSES ALIMENTAIRES – CATALOGUE 2025

Le LDA76 dispose d'un service de collecte qui peut intervenir sur site pour des prélèvements alimentaires ainsi que la réalisation de contrôles de surface

PARASITOLOGIE ALIMENTAIRE

TRICHINES Frais de découpe par tranche de 5 prélèvements Recherche de trichines* par digestion enzymatique : - analyse de mélange ou unitaire	Norme NF EN ISO 18743 et NF EN ISO 18743/A1
---	--

ETUDE DE VIEILLISSEMENT – VALIDATION DE DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE

Paramètres à étudier et modalités de l'étude	Nous consulter
--	----------------

BILAN HYGIENE, AUDIT, VISITE HACCP

Visite d'établissement, taux horaire + frais de déplacement de 0,95 € par kilomètre
--

PHYCOTOXINES

	Méthode	Limite de quantification
Recherche ASP* (phycotoxines amnésiantes)	LSA-INS-0140	1 mg/kg AD
Recherche toxines lipophiles*	LSA-INS-0147	Σ AO+DTX = 15 μ g éq./kg
		Σ AZA = 2 μ g éq./kg
		Σ YTX = 0,015 mg éq./kg
Recherche PSP (phycotoxines paralysantes)* Analyse si PSP non détectées : Analyse quantitative des espèces détectées :	NF EN 14526	/ /

ANALYSES CHIMIQUES UNITAIRES

	Méthode
Mesure du pH	NF EN ISO10523
Humidité	NF V04-401
Extraction de matières grasses	NF V04-403
Matière grasse avec hydrolyse	Méthode interne
Dosage des protéines	Méthode interne
Dosage des sucres totaux	Méthode interne
Matières minérales	NF V04-404
Dosage des chlorures	NF V04-405 et potentiométrie
Rapport humidité/protéines	Calcul
Valeur énergétique Kcal - Kjoule /100g	Calcul