

OFFRES DE PRIX ET METHODES D'ANALYSES



I – BACTERIOLOGIE ALIMENTAIRE**A – LAIT ET SOUS-PRODUITS**

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Lait Cru		- Salmonelle négative	150	ISO 6579	450	≤ 5°C	5 x ½ Litre	6 jours	- Déclaration de conformité selon l’Arrêté 293-19 - Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé - Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
		- Listéria mono.	300	ISO 11290-1					
Lait pasteurisé et autres pdts laitiers liquides pasteurisés (LBEN, Yaourt liquide...)	- Entérobactéries		80	NM 08.0.109/2012	380	≤ 5°C	5 x ½ Litre	6 jours	
		- Listéria mono.	300	ISO 11290-1					
Lait en poudre		- Salmonelle négative	150	ISO 6579	450	Ambiante	5 x 100g	6 jours	
		- Listéria mono.	300	ISO 11290-1					
Beurre et crème	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2	575	Ambiante	5 x 250g	6 jours	
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono.	300	ISO 11290-1					
Glace		- Salmonelle négative	150	ISO 6579	450	≤-18 °C	5 x 100g	6 jours	
		- Listéria mono.	300	ISO 11290-1					
Fromage au lait cru ou non pasteurisé	- Staphylocoques coagulase +		100	3M- 01/ 09-04/03 B	550	≤ 5°C	5 x 100g	6 jours	
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono.	300	ISO 11290-1					
Fromage à base du lait pasteurisé (fromage fondu, préparation fromagère, edam, camembert, emmental, brie, cheddar...)	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1	675	≤ 5°C	5 x 100g	6 jours	
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono.	300	ISO 11290-1					

B – Viandes et produits à base de viande

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Viandes hachée Viandes séparées mécaniquement (non volaille) VSM	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	455	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	- Déclaration de conformité selon l'Arrêté 293-19 - Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé - Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine,)
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
	-	Salmonelle négative	150	ISO 6579					
Carcasses ou demi-carcasses, Pièces conditionnées ou non, réfrigérées ou congelées		- Salmonelle négative	150	ISO 6579	150	≤ 5°C ou ≤-18 °C	5 x 250 g	6 jours	
Carcasses de volailles	- Salmonelle négative	- Salmonelle négative	150	ISO 6579	150	≤ 5°C	50 écouv 5 pour sécurité	6 jours	
Préparation de viande de volaille : Viande Hachée, VSM, mortadelle cuite	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1/2013	455	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
	- Staphylocoques coagulase -		100	NM ISO 6888-1					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
Foie gras cru, abats de Volailles	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	355	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
Pièces de découpe de volailles fumées, salées		- Salmonelle négative	150	ISO 6579	150	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	
Produits de charcuterie crus soumis à dessiccation et produits de salaison crus : Guédid...		- Salmonelle négative	150	ISO 6579	150	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	

C – PRODUITS DE MER :

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Crustacés congelés ou surgelés	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	535	≤-18 °C	5 x 250 g	6 jours	- Déclaration de conformité selon l'Arrêté 293-19 - Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé - Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Entérobactéries	80	NM 08.0.109					
Crustacés crus entiers	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	400	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	
	- Coliformes thermo. à 44°C		80	NF V.08-060					
	- Germes Anaérobie à 37°C		90	NF 08061					
	- Salmonelle négative		150	ISO 6579					
Crustacés crus décortiqués ou queues	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	500	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	
	- Coliformes thermo. à 44°C		80	NF V.08-060					
	- Germes Anaérobie à 37°C		90	NF 08061					
	- Salmonelle négative		150	ISO 6579					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
Crustacés cuits entiers	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	610	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	
	- Coliformes thermo. à 44°C		80	NF V.08-060					
	- Salmonelle négative	- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
	- Listéria mono. négative	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Crustacés mollusques et cuits décortiqués	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1/2013	755	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
	- Listéria mono. négative	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					

	- Salmonelle négative	- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Filet, autres morceaux et chair hachée de poisson cru et congelé, Mollusques crus et congelé (sauf coquillages vivants)	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	490	≤-18 °C	5 x 250 g	6 jours	- Déclaration de conformité selon l'Arrêté 293-19 - Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé - Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
	- Coliformes thermo. à 44°C		80	NF V.08-060					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
	- Salmonelle négative	- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Entérobactéries	80	NM 08.0.109					
Filet, autres morceaux et chair hachée de poisson cru à l'état frais, Mollusques crus à l'état frais (sauf coquillages vivants)	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	410	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	
	- Coliformes thermo. à 44°C		80	NF V.08-060					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
	- Salmonelle négative		150	ISO 6579					
Mollusque bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants		- Escherichia-coli beta gluco	125	NM ISO 16649- 2	275	≤ 5°C	5 x 250 de chair	6 jours	
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
Poissons Congelés ou surgelés		- Salmonelle négative	150	ISO 6579	230	≤-18 °C	5 x 250 g	6 jours	
		- Entérobactéries	80	NM 08.0.109					
Poissons fumés (Semi conserves)	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	880	Condition de conservation du produit	5 x 250 g	6 jours	
	Coliformes thermo. à 44°C		80	NF V.08-060					
	Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
	Germes ASR à 46°C		80	NF 08061					
	Entérobactéries		80	NM 08.0.109/2012					
	Salmonelle négative	- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
	Listéria mono. négative	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Poissons salés (Semi conserves)	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	880	Condition de conservation du produit	5 x 250 g	6 jours	
	- Coliformes thermo. à 44°C		80	NF V.08-060					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
	- Germes Anaérobies à 37°C		90	NF 08061					
	Entérobactéries		80	NM 08.0.109					
	Salmonelle négative	- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
	Listéria mono. négative	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Poissons marinés (Semi conserves)	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	880	Condition de conservation du produit	5 x 250 g	6 jours	- Déclaration de conformité selon l'Arrêté 293-19 - Echantillon livré dans un emballage étanche, scellé - Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
	- Coliformes thermo. à 44°C		80	NF V.08-060					
	- Staphylocoques coagulase +		100	3M- 01/ 09-04/03 B NM ISO 6888-1					
	- Entérobactéries		80	NM 08.0.109					
	- Salmonelle négative	- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
	- Germes Anaérobies à 37°C	- Germes Anaérobies à 37°C	90	NF 08061					
	- Listéria mono. négative	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Poisson en conserve	- Contrôle de stabilité à 55°C	- Contrôle de stabilité à 37°C	150	Arrêté 293-19	300	Ambiante	5 unités	8 jours	
Poissons séchés		- Entérobactéries	80	NM 08.0.109	230	Condition de conservation	5 x 100 g	6 jours	
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
Charcuteries de poisson (produits cuits) : terrines, rillettes	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	880	Condition de conservation du produit	5 x 100 g	6 jours	
	- Coliformes thermo. à 44°C		80	NF V.08-060					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
	- Germes Anaérobies à 37°C	- Germes Anaérobies à 37°C	90	NF 08061					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
		- Entérobactéries	80	NM 08.0.109					

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Plats cuisinés à base de poisson cuit	- Germes Anaérobie à 37°C		90	NF 08061	710	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	- Déclaration de conformité selon l'Arrêté 293-19 - Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé - Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
	- Entérobactéries	- Entérobactéries	80	NM 08.0.109					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Germes Anaérobie à 37°C	90	NF 08061					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Plats cuisinés à base de poisson cuit conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	700	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	
	- Germes Anaérobie à 37°C	- Germes Anaérobie à 37°C	90	NF 08061					
	- Entérobactéries	- Entérobactéries	80	NM 08.0.109					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					

D/ Ovo-produits et divers :

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Œufs et Ovo-produits	- Entérobactéries		80	NM 08.0.109	230	≤ 5°C	5 unités	6 jours	Arrêté 293-19
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					

E/ PRODUITS ALIMENTAIRE D'ORIGINE VEGETALE : Thé, Epices, Arômes et chocolat

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Epices	- Clostridium Perfringens		150	NM ISO 7937	975	Ambiante	5 x 100 g	6 jours	- Déclaration de conformité selon
	- Bacillus cereus		150	MN ISO 7932					

	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					l'Arrêté 293-19 - Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Thé	- Levures, Moisissures		300	NF 08059	875	Ambiante	5 x 100 g	6 jours	- Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
herbes aromatiques séchées (Tisane, infusion, thé d'herbe aromatique...)	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2	875	Ambiante	5 x 100 g	6 jours	
	- Levures, Moisissures		300	NF 08059					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Chocolat et préparations à base de chocolat	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	1055	Ambiante	5 x 100 g	6 jours	
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
	- Levures, Moisissures		300	NF 08059					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Arômes, additifs en poudre	- Aérobie Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1/2013	685	Ambiante	5 x 100 g	6 jours	
	- Coliformes totaux		80	NM ISO 4832/2008					
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
	- Levures, Moisissures		300	NF 08059					

F/ PRODUITS ALIMENTAIRE D'ORIGINE VEGETALE : Fruits, légumes et jus

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Fruits et légumes	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2	655	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	- Déclaration de

prédécoupés en distribution (prêts à être consommés)	- Aérobic Mésophile à 30°C	80	ISO 4833-1						conformité selon l'Arrêté 293-19
	- Salmonelle négative	150	ISO 6579						
	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1						
Salade de fruits frais	- Escherichia-coli beta gluco	125	NM ISO 16649- 2	975	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours		- Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé
	- Staphylocoques coagulase +	100	NM ISO 6888-1						
	- Levures, Moisissures	300	NF 08059						
	- Salmonelle négative	150	ISO 6579						
	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1						
Fruits et Légumes surgelés (blanchis ou non)	- Aérobic Mésophile à 30°C	80	ISO 4833-1	230	≤ 18°C	5 x 250 g	6 jours		- Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
	- Salmonelle négative	150	ISO 6579						
	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1						
Fruits et légumes traités : Olives de table, Olives fermentées, Olives confites, Olives farcies, Olives en saumure, et produits similaires.	- Aérobic Mésophile à 30°C	80	ISO 4833-1	1135	Condition de conservation du produit	5 x 250 g	6 jours		
	- Coliformes totaux	80	NM ISO 4832						
	- Escherichia-coli beta gluco	125	NM ISO 16649- 2						
	- Staphylocoques coagulase +	100	NM ISO 6888-1						
	- Levures, Moisissures	300	NF 08059						
	- Salmonelle négative	150	ISO 6579						
	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1						
Compotes de fruits, confitures, pulpes de fruits (traitement thermique)	- Aérobic Mésophile à 30°C	80	ISO 4833-1	1035	Condition de conservation du produit	5 x 250 g	6 jours		
	- Entérobactéries	80	NM 08.0.109						
	- Escherichia-coli beta gluco	125	NM ISO 16649- 2						
	- Levures, Moisissures	300	NF 08059						
	- Salmonelle négative	150	ISO 6579						
	- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1						

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Noix, fruits séchés, poudre de fruits, pâte de noix	- Entérobactéries		80	NM 08.0.109	955	Condition de conservation	5 x 100 g	6 jours	- Déclaration de conformité selon
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					

	- Levures, Moisissures		300	NF 08059		du produit			l'Arrêté 293-19
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Jus de fruits pasteurisé	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2	725	≤ 5°C	5 x 250ml	6 jours	- Echantillon livré dans un emballage étanche, scellé
	- Levures, Moisissures		300	NF 08059					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Boissons, nectars, eau aromatisée	- Aérobic Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	855	≤ 5°C	5 x 250ml	6 jours	- Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
	- Entérobactéries		80	NM 08.0.109					
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
	- Levures, Moisissures		300	NF 08059					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					

G/ PRODUITS ALIMENTAIRE D'ORIGINE VEGETALE : Pâtes, Pâtisseries, Biscuiteries et plats cuisinés

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Plat cuisiné à base de viande ou de poisson cuit, conditionné sous-vide ou sous atmosphère contrôlée ou non, Plat cuisiné à base de produits amylacés	- Germes Anaérobic à 37°C		90	NF 08061	390	Condition de conservation du produit	5 x 250 g	6 jours	- Déclaration de conformité selon l'Arrêté 293-19
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Escargots préparés cuisinés	- Aérobic Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	480	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	- Echantillon livré dans un emballage étanche, scellé
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Potages, bouillons, sauces, Mayonnaise et Sauces aux condiments	- Aérobic Mésophile à 30°C		80	ISO 4833-1	1135	≤ 5°C	5 x 250 g	6 jours	- Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
	- Entérobactéries		80	NM 08.0.109					
	- Escherichia-coli beta gluco		125	NM ISO 16649- 2					
	- Staphylocoques coagulase +		100	NM ISO 6888-1					

	- Levure -moisissure		300	NF 08059					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
Crème pâtissière et pâtisserie non cuite		- Salmonelle négative	150	ISO 6579	150	$\leq 5^{\circ}\text{C}$	5 x 250 g	6 jours	

H – EAUX

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Type	Analyses							
- EAU DE PUIT - EAU DE SOURCE - EAU DE ROBINET - GLACES	Consommation Humaine	- Coliformes	120	NM 03.7.003	670	AMBIANTE	1,5 Litre	6 jours	La déclaration de conformité délivrée selon la norme NM 03.7.001 Prélèvement acheminés dans des flacons stériles et étanches
		- Escherichia coli	120	NM 03.7.003					
		- Entérocoques intestinaux	120	NM 03.7.006					
		- Germes aérobie 22° C	80	NM 03.7.005					
		- Germes aérobie 36° C	80	NM 03.7.005					
		- Spore anaérobie sulfito Réduc	150	NM 03.7.004					
	Elevage BO et Lavage	- Coliformes	120	NM 03.7.003	240	AMBIANTE	1 Litre	6 jours	Prélèvement acheminés dans des flacons stériles et étanches
		- Entérocoques intestinaux	120	NM 03.7.006					
	Aviculture	- Germes aérobie 36° C	80	NM 03.7.005	750	AMBIANTE	5 Litres	6 jours	
		- Coliformes	120	NM 03.7.003					
		- Entérocoques intestinaux	120	NM 03.7.006					
		- Salmonelle négative	200	NM 03.7.050					
		- Pseudomonas	150	NM 03.7.035					
		- Levures - Moisissures	80	-					
EAU DE PISCINE EAU DE MER		- Germes aérobie 36° C	80	NM 03.7.005	500	AMBIANTE	1,5Litre	6 jours	
		- Coliformes	120	NM 03.7.003					
		- Staphylocoques	150	NM 03.7.036					
		- Spore anaérobie sulfito Réduc	150	NM 03.7.004					

Analyses par germes demandés (hors critères fixés par l'arrêté N° 293-19)

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES		PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
	Hygiène	Sécurité							
Produits divers *		- Aérobie Mésophile à 30°C	80	ISO 4833-1				6 jours	
		- Coliformes totaux	80	ISO 4832/2008					
		- Coliformes thermo. à 44°C	80	NF V.08-060/2009					
		- Levure -moisissure	300	NF 08059					
		- Staphylocoques	100	NM ISO 6888-1/2008					
		- Salmonelle négative	150	ISO 6579					
		- Listéria mono. négative	300	ISO 11290-1					
		- Germes Anaérobie à 37°C	90	NF 08061					
		- Escherichia-coli beta gluco	125	NM ISO 16649- 2					
		- Strepto bêta hémolytique	100	-					
		- Entérobactéries	80	NM 08.0.109/2012					

* Confirmation du chef de section microbiologie est nécessaire

NB :

- **Poids des échantillons reçus doit être net égoutté.**
- **les critères indiqués au tableau en dessus ne sont pas tenus en considération en cas de TIAC.**
- **Les prélèvements des produits à analyser ne doivent pas être présentés à la réception du laboratoire le vendredi ou la veille des jours fériés. au cas où ces produits sont déposés au cours de ces jours, le laboratoire décline toute responsabilité sur la qualité des résultats d'essai.**
- **Lorsque le nombre d'unité n'est pas satisfait, les analyses seront réalisées après accord du client et ne donnent pas lieu à une déclaration de conformité suivant l'arrêté en vigueur.**

II – DIAGNOSTIC BACTERIOLOGIQUE

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
Volailles Petits animaux (lapins...)	- Autopsie Volailles	10	Jeanne Brugeri-picoux et Amer Silim 1992	10		5 poussins ou 3 volailles	1 jour	-Echantillon identifié de manière claire et cohérente avec les documents l’accompagnant
	- Autopsie Petits animaux (lapins...)	150	Necropsy book, John M. King 2013	150				
VOLAILLE POUSSIN D’UN JOUR	- Analyse bactériologique complète pour germes aérobies	300	Isolement et identification API20E/BBLC OMS ou autres	400		5 poussins ou 3 volailles	3 jours	
	- Antibiogramme	100						
DIFFERENTES ORGANES SELON SUSPICION	- Analyse bactériologique complète pour germes aérobies	300	Isolement et identification API20E API STREP API STAPH API50CH	400	Réfrigéré	Organes selon suspicion	3 à 5 jours	
	- Antibiogramme	100						
DIFFERENTES ORGANES SELON SUSPICION	- Analyse bactériologique complète pour germes anaérobies	400	Isolement et identification API 20A	400	Réfrigéré	Organes selon suspicion	3 à 5 jours	
LAIT DE MAMMITE	- Analyse bactériologique complète pour germes aérobies	300	Isolement et identification API20E API STREP API STAPH API20A Galerie Classique	400	Réfrigéré		5 jours	
	- Antibiogramme	100						
COUVAINS D’ABEILLES	- Les loques	35	Bactérioscopie	35	Réfrigéré	couvain	1 jour	
ECOUVILLON	- Para tuberculose	50	Coloration ziel-neelson	50	Réfrigéré	Ecouvillon	1 jour	

III – CHIMIE & BIOCHIMIE**A-Analyses Sous Accréditation**

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
Beurre	Détermination de la teneur en eau dans le beurre	70	NM 3727-1	270	Réfrigéré 2 à 14°C	500g	5 jours	Incertitude H : 0,407 % MSNGH : 0,399 % MG : 0,575 % Sans déclaration de conformité
	Détermination de la teneur en matière sèche non grasse dans le beurre	180	NM 3727-2					
	Calcul de la teneur en matière grasse dans le beurre	200	NM 3727-3					

B- Les autres Analyses

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
Poisson Frais réfrigéré	ABVT (2 prises par journée)	150	Selon le Règlement (CE) N° 2074 de la commission du 05/12/2005	300	1 à 5 °C	250 à 500 g	7 jours	Incertitude 2,74 % Sans déclaration de conformité
Poisson Congelé ou surgelé					< -18 °C			
Poisson fumé à froid					< 10 °C			
Poisson fumé à chaud					Ambiante			
Poisson non réfrigéré					> 5 °C			
Semi conserve de Poisson					< 15 °C	250 à 500 g ou 2 Boîtes 1		
Poisson Frais réfrigéré	Histamine par spectrofluorimétrie (9 prises par journée)	50	Selon la méthode : LERKE & BELL 1976 [Journal of food science-volume 41 (1976) P. 1282 à 1284]	450 (pour 9 résultats)	1 à 5 °C	500 à 1000 g	7 jours	Incertitude 9 % Sans déclaration de conformité
Poisson Congelé ou surgelé					< -18 °C			
Poisson fumé à froid					< 10 °C			
Poisson fumé à chaud					Ambiante			
Poisson non réfrigéré					> 5 °C			
Semi conserve de Poisson					< 15 °C	9 Boîtes ¹		
					< 15 °C	- 3 Boîtes ²		
Poisson en conserve					Ambiante	9 Boîtes ¹ Type 1/6		
					Ambiante	3 Boîtes ² pour les autres types		

Boîte ¹ : Boîtes dont le poids est inférieur à 200gBoîte ² : Boîtes dont le poids est supérieur à 200 g

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
HUILE D'OLIVE ET D'ARGAN	- Acidité	100	NF T60-204	390	Ambiante	200 ml	2 jours	
	- Indice de Peroxyde	110	NM 4-01B2005					
	- Indice de Saponification	180	NM 3657					
BEURRE	- Acidité	100	NF T60-204 méthode d'étuvage	680	Réfrigéré 2 à 14°C	500g	5 jours	Incertitude H : 0,407 % MSGH : 0,399 % MG : 0,575 % Sans déclaration de conformité
	- Matière sèche	70	NM3727					
	- Teneur en matière grasse	200	NM3727					
	- Matière Sèche non grasse	180	NM3727					
	- Chlorure	130	NM ISO 1738/ Méthode de Moher					
LAIT CRU ou PASTEURISE	- Matière grasse	100	NM ISO 488	430	Réfrigéré	1 litre	4 jours	- Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé -Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
	- Densité (masse volumique)	30	NFV04-204					
	- Chlorure	130	NF T60-221					
	- Humidité	70	NF V18-102					
	- Point congélation	80	LE COQ TOM II					
	- Ph	50	LECOQ II					
FROMAGE	- Matière grasse	100	NF04-210	340	Réfrigéré	1litre	2 Jours	
	- Humidité	70	LECOQ II					
	- Extrait sec	70	LECOQ II					
	- Phosphatase alcaline	100	LECOQ II					
PETIT LAIT / LBEN	- Acidité en acide lactique	100	NF04-206	100	Réfrigéré	1/2 Litre	2 Jours	

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
EAU POTABLE EAU DE PUIT ET INDUSTRIELLE	- pH	50	NM 03.7.009	330	Ambiante	1 litre	3 jours	- Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé
	- Résidu sec	70	ONEP					
	- Chlorure	100	Rodier Page 183 Ed6					
	- Matière organique	60	NM 03.7.015					
	- Chlore résiduel	50	Méthode Iodométrique					
EAU AVICULTURE	- pH	50	NM 03.7.009	150	Ambiante	1,5 litre	2 jours	
	- Chlorure	100	Rodier Page 183 Ed6					
EAU DE PISCINE	- Chlore résiduel	50	Méthode Iodométrique	50	Ambiante	1 litre	3 jours	
SEL	- Chlorure	100	Selon Charpentier et Vohlard	100	Ambiante	250 à 500g	2 jours	
MIEL	- Sucres réducteurs en sucres invertis -R.de Fiehe-	150	Le COQ TOM II P1038	280	Ambiante	200 ml	2 jours	
	- Glucose commercial	50	Réaction de Dextrine					
	- Humidité	80	EHC apidologie 1997 Page 11					
POISSON, CONSERVE OU SEMI-CONSERVE	- Sel (chlorures)	130	NF T60-221		Ambiante	250g	2 jours	
	- Sulfites	200	NM 08.0.057					
	- Protéines		NF V18-100					
	- Poids égoutté		CODEX STAN 119 - 1981, RÉV. 1 - 1995					
	- Poids net		CODEX STAN 119 - 1981, RÉV. 1 - 1995					
POISSON	- Sulfites	200	NM 08.0.057	200	Réfrigéré	500 g	3 jours	
VIANDE	- Degré de Saignement	-	Test à la soude de SCHONBERG	-	Réfrigéré	Morceau de viande	1 jour	

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
Viande séparée mécaniquement	- calcium (VSM)		NM ISO 6490-1		Réfrigéré	250 g	4 jours	- Echantillon livrée dans un emballage étanche, scellé -Echantillon identifié de manière claire (désignation, origine, ...)
Produits de charcuterie	- Amidon	200	Méthode de Bertrand	200	Réfrigéré	250 g	5 jours	
ALIMENT DE BETAIL	- Humidité	70	VF V 03-343	940	Ambiante	1 kg	7 jours	
	- Cendres brutes (MM)	40	NM 08.1.619					
	- Protéines	250	NF V18-100					
	- Matière grasse	200	LE COQ TOM II					
	- Cellulose brute	150	NF V03-40					
	- Matière minérale insoluble dans l’HCl	100	NF V 18-102					
	- Chlorures	130	NF V 18-105					
	- Phosphore	-	NF V18-106					
	- Calcium	-	NM ISO 6490-1					
FARINE POISSON (VIANDE)	- Sel (chlorures)	130	NF V 18-105	540	Réfrigéré	500g	2 jours	
	- Teneur en matière grasse	200	LE COQ TOM II					
	- M minérale insoluble / HCL	100	NF V 18-102					
	- M minérale (cendre brute)	40	NM 08.1.619					
	- Humidité	70	VF V 03-343					

VI- SEROLOGIE :

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
SANG	- Brucellose	20	NM 08.0.503 technique de l'EAT	20	Réfrigéré	10ml	7 jours	Déclaration de conformité selon NM 08.0.503
SANG	- Brucellose	120	En Cas positif Fixation Complément	120	Réfrigéré	10ml	5 jours	- Echantillon livrée dans un contenant (flacon, tube) préservant la qualité (hémolyse, odeur...)
SANG	- Chlamydiose	70	ELISA NM 08.0.519	210		10ml	3 jours	
	- Fièvre Q	70	ELISA NM08.0.506					
	- Fièvre Catarrhale (Blue Tongue)	70	NM 08.0.519					
SANG	- Arthrite Encéphalite Virale: CAEV	70	ELISA NM 08.0.519	70		10ml	3 jours	-Echantillon identifié de manière claire et cohérente avec les documents l'accompagnant
	- Leucose Bovine	60	ELISA NM 08.0.531	60		10ml	7 jours	
	- VISNA Maedi	60	NM 08.0.519	60		10ml	7 jours	
	- IBR – IPV	70	Immuno-diffusion	70		10ml	3 jours	
	- Artérite virale équine	70	NM 08.0.519	70		10ml	3 jours	- Déclaration de conformité selon la référence de la méthode d'essai

V- DIAGNOSTIC DE LA RAGE :**A-Analyses Sous Accréditation**

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
Tête/Cerveau Animaux suspects de Rage	- Technique d'immunofluorescence directe	-	Manuel terrestre de l'OMSA 2023 - Chapitre Rage	-	Réfrigéré		48 heures	Positif selon la référence de la méthode d'essai
	- technique d'inoculation aux souris	-		-	Réfrigéré		29 jours	

B- Les autres Analyses**VI – PARASITOLOGIE**

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
PRELEVEMENT CUTANE, COUVAIN	- Ectoparasites : (Gale, Demodex, varroase....etc.)	40	Veterinary clinical Parasitology, Margaret W, Sloss 1976	40			1j	-Echantillon identifié de manière claire et cohérente avec les documents l'accompagnant
MATIERE FECALÉ	- Coproscopie	40	METHODE DE MAC MASTER	40		5g	1j	
SANG	- Recherche des hémoparasites	40	COLORATION MGG	40		qq ml	1j	

VII- BIOLOGIE MOLÉCULAIRE**A-Analyses Sous Accréditation**

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
Ecouvillons trachéaux, cloacaux et organes	Influenza aviaire gène M	350	NM.08.0.537 2018 NM.08.0.538 2018 -Extraction manuelle selon le kit du fabricant -Amplification selon le kit du fabricant	350	-	-	2 à 4 j	
Ecouvillons trachéaux, cloacaux et organes	Génome du virus de la maladie de Newcastle (NDV)	350	- NM.08.0.537 2018 NM.08.0.538 2018 -Extraction manuelle selon le kit du fabricant -Amplification selon le kit du fabricant	350	-	-	2 à 4 j	

B- Les autres Analyses

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
Ecouvillons trachéaux, cloacaux et organes	Influenza aviaire sérotypes : H5, H7, H9	350	-PCR Qualitative en temps réel NM.08.537 NM.08.538 (2018) -Monne et al 2008	350	-	-	3 à 5 j	
Sang sur EDTA	Fièvre catarrhale du mouton (Blue Tongue	350	-PCR Qualitative en temps réel NM.08.537 (2018) -Kit prêt à l'emploi	350			2 à 5 J	
Sang sur EDTA	Fièvre catarrhale du mouton (Blue Tongue) Sérotypes : 1,4, 8	350	Kit prêt à l'emploi	350			2 à 5 J	

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUEES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
Sang sur EDTA, organes, écouvillons	La peste des petits ruminants (PPR)	350	-PCR Qualitative en temps réel NM.08.537 (2018) -C. Batten et al, 2010 -Kit prêt à l'emploi	350			2 à 5 J	
Sang sur EDTA, lésions, écouvillons	Fièvre Aphteuse (3D) Fièvre Aphteuse (5UTR)	350	-PCR Qualitative en temps réel NM.08.537 (2018) -Callahan et al, 2002 -PCR Qualitative en temps réel NM.08.537 (2018) Reid et al, 2001	350			2 à 5 J	
Sang sur EDTA, lésions, écouvillons, organes	Clavelée	350	PCR Qualitative en temps réel NM.08.537 (2018) Haegeman et al, 2013	350			2 à 5 J	

VIII – DUPLICATA :

NATURE DU PRELEVEMENT	RECHERCHES PRATIQUES	PU (DH)	Références Méthodes	PT (DH)	T°C à la réception	Quantité	Délais	Information complémentaire (déclaration de conformité, Incertitude...)
DUPLICATA DU RAPPORT D'ESSAI	- DUPLICATA DU RAPPORT D'ESSAI	500	Décision des prix des prestations rendues par l'ONSSA	500	-	-	1j	

NB : Les déclarations de conformité sont émises systématiquement lorsque la méthode l'exige, lorsque le laboratoire utilise une référence réglementaire pour les déclarations de conformité, le client est informé sur sa demande desdits références.

Date de Mise à jour
05/09/2025

Visa du directeur