

## TARIFS DES SERVICES LABORATOIRE 2011-2012

Notre laboratoire est accrédité COFRAC depuis le 1er novembre 2009 pour le programme "Analyses sensorielles" (133) et le programme "Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale (LAB GTA 25/82), les analyses concernées sont indiquées par le symbole \* (accréditation n°1-2172).

### Analyses à remise fixe : 10% à partir de 5 échantillons par envoi

	Code	Analyse	Méthode	Qté/Vol	Délai	Tarif unitaire (HT €)
<b>OLIVES</b>	<b>A</b>	<b>EXTRACTION ET ANALYSE ORGANOLEPTIQUE (avis de maturité, fiche de profil variétale, ...)</b>	Extraction mécanique et Analyse organoleptique de l'huile obtenue	1,5 kg	48 h	65,00
	<b>B</b>	<b>DOSAGE DE LA TENEUR TOTALE EN HUILE ET CALCUL DU RENDEMENT</b>	Analyse RMN	1 kg	48 h	78,00
	<b>C</b>	<b>EXTRACTION, ANALYSE ORGANOLEPTIQUE ET DOSAGE DE LA TENEUR TOTALE EN HUILE ET CALCUL DU RENDEMENT</b>	Extraction mécanique et Analyse organoleptique de l'huile obtenue Analyse RMN	1,5 kg	48 h	140,00
<b>RESIDUS</b>	<b>G</b>	<b>DOSAGE DE LA TENEUR TOTALE EN HUILE DANS LES GRIGNONS</b>	Analyse RMN	1 kg	48 h	51,00
	<b>M</b>	<b>DOSAGE DE LA TENEUR TOTALE EN HUILE DANS LES MARGINES</b>	Analyse RMN	1 l	3 j ouvrés	51,00
<b>HUILE</b>	<b>DJ*</b>	<b>ANALYSE SENSORIELLE EN JURY AGRÉÉ PAR LE COI</b>	Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe XII en vigueur	50 cl	1 mois	355,00
	<b>DJA</b>	<b>DETERMINATION DU PROFIL ANALOGIQUE</b>	Analyse sensorielle en jury	50 cl	1 mois	215,00
<b>AUTRE</b>	<b>LS</b>	<b>Location salle dégustation et salle préparation</b>	voir conditions de location, sur réservation	-	-	124,00

### Analyses à remise progressive : remise de 10% pour 2 éch/envoi 20% pour 5 éch/envoi

	Code	Analyse	Méthode	Qté/Vol	Délai	Tarif unitaire (HT €)
<b>HUILE D'OLIVE</b>	<b>AC*</b>	<b>ACIDITÉ</b>	Règlement (CE) n°2568/91-Annexe II, en vigueur	25 cl	8 j ouvrés	18,00
	<b>IP*</b>	<b>INDICE DE PEROXYDE</b>	Règlement (CE) n°2568/91-Annexe III en vigueur	25 cl	8 j ouvrés	30,00
	<b>ACIP*</b>	<b>ACIDITÉ ET INDICE DE PEROXYDE</b>	Règlement (CE) n°2568/91-Annexe II et III, en vigueur	25 cl	8 j ouvrés	43,00
	<b>K232 K270 ΔK</b>	<b>ANALYSE DE SPECTROPHOTOMETRIE DANS L'ULTRAVIOLET</b>	Règlement (CE) n°2568/91-Annexe IX en vigueur	25 cl	8 j ouvrés	42,00
	<b>PACK</b>	<b>ACIDITÉ*, INDICE DE PEROXYDE*, K232, K270, ΔK</b>	Règlement (CE) n°2568/91-Annexe II, III, IX en vigueur	25 cl	8 j ouvrés	85,00
	<b>AS</b>	<b>ANALYSE SENSORIELLE EN JURY RÉDUIT</b>	Analyse sensorielle par 3 dégustateurs	25 cl	8 j ouvrés	40,00

**Pour assurer la fiabilité du résultat d'analyse sur l'huile d'olive, le flacon doit être complètement rempli**

Les rapports sont rendus sous forme papier et par mail sur demande. Seuls les bulletins originaux envoyés par courrier postal font foi. Les tarifs de base sont donnés pour une analyse (TVA à 19,6%) et sont applicables au 1er octobre 2011 au 30 septembre 2012

Pour toutes autres conditions tarifaires particulières, nous contacter :

**Tel 04 42 23 82 99 Fax 04 42 23 82 96 e-mail : [contact@ctolivier.org](mailto:contact@ctolivier.org)**

**Laboratoire du Centre Technique de l'Olivier**

Maison des Agriculteurs, 22 av. Henri Pontier  
13626 Aix en Provence Cedex 1

N° SIRET : 494 495 757 00010 N° TVA : FR 91 494 495 757