

Formulaire : DEMANDE D'ANALYSE

Ce document tient lieu de bon de commande

Demandeur:		Référence client (1) :	
NOM :		N° SIRET :	
Adresse :			
Code postal :	Commune :		
Tel :	Fax :	e-mail (s) :	
Coordonnées de facturation (si différentes de celles ci-dessus):			
NOM :		N° SIRET :	
Adresse :			
Code postal :	Commune :		
Tel :	Fax :	e-mail (s) :	

(1) La référence client se trouve sur votre dernier bulletin d'analyse, s'il date d'après septembre 2012. Inscrivez votre référence client pour éviter d'inscrire toutes vos coordonnées si elles n'ont pas changé. **L'inscription de votre nom reste obligatoire.**

- Les analyses indiquées par le symbole * sont réalisées sous méthodes accréditées COFRAC réf labo 1-2172 portées disponibles sur le site www.cofrac.fr.
- Pour assurer la fiabilité du résultat d'analyse, le flacon doit être complètement rempli.
- Pour une première demande d'analyse, veuillez accompagner ce formulaire du règlement (voir tarifs en page 2)

Échantillons à analyser (Description en page 2)

	Référence de l'échantillon : n° cuve, n° lot... (Les méthodes de prélèvement des échantillons sont sous la responsabilité du demandeur)	Volume de l'échantillon en cL ou en L	SI HO « olives mûrues » (Fruité noir) Cocher la case	Analyse(s) demandée(s) (voir liste page 2)								
				Acidité* (AC*)	Indice de peroxyde* (IP*)	Acidité* (AC* et Indice de peroxyde* (IP*))	K232 OU K270 Rayer la mention inutile	K232 + K70 + ΔK	PACK (AC* + IP* + K232 + K70 + ΔK)	Analyse sensorielle en jury expert (AS)	Méthode d'évaluation organoleptique par un jury agréé COI* (DJ*) (2)	Détermination du profil analogique (DJA) (2)
1			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
2			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
3			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
4			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
5			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

(2) Lorsque vous signalez votre besoin d'une analyse type DJ ou DJA, nous enregistrons votre demande et nous vous contacterons pour définir avec vous le protocole le plus adapté à vos besoins.

Je confirme avoir pris connaissance et accepter les méthodes et les tarifs pratiqués par le laboratoire.

J'autorise le Centre Technique de l'Olivier à me transmettre le(s) rapport(s) d'analyse par mail ou par fax, préalablement à l'envoi postal de l'original sous format papier (rayer la mention si vous y êtes opposé).

Fait à Le

Signature:

DESCRIPTIF DES ANALYSES ET TARIFS

Code	Analyse	Méthode	Volume	Délai	PU HT €
AC*	ACIDITÉ	Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe II, en vigueur	25 cL	8 jours ouvrés	19,00 (3)
IP*	INDICE DE PEROXYDE	Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe III en vigueur	25 cL	8 jours ouvrés	31,00 (3)
AC* IP*	ACIDITÉ INDICE DE PEROXYDE	Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe II et III, en vigueur	25 cL	8 jours ouvrés	43,00 (3)
K232 ou K270	ANALYSE DE SPECTROPHOTOMETRIE DANS L'ULTRAVIOLET K232 OU K270	Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe IX en vigueur <i>Note : K270 désigne la mesure d'extinction spécifique réalisée à 268 ou 270 nanomètres selon le solvant utilisé</i>	25 cL	8 jours ouvrés	30,00 (3)
K232 K270 ΔK	ANALYSE DE SPECTROPHOTOMETRIE DANS L'ULTRAVIOLET	Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe IX en vigueur <i>Note : K270 désigne la mesure d'extinction spécifique réalisée à 268 ou 270 nanomètres selon le solvant utilisé</i>	25 cL	8 jours ouvrés	42,00 (3)
PACK	ACIDITÉ*, INDICE DE PEROXYDE*, K232, K270, ΔK	Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe II, III, IX en vigueur	25 cL	8 jours ouvrés	80,00 (3)
AS	ANALYSE SENSORIELLE EN JURY EXPERT	Méthode interne élaborée par notre laboratoire. Analyse sensorielle par 3 dégustateurs professionnels permettant la description organoleptique et la classification de l'huile d'olive à titre indicatif, accompagnées de commentaires techniques.	25 cL	8 jours ouvrés	38,00 (3)
DJ*	METHODE D'EVALUATION ORGANOLEPTIQUE PAR UN JURY AGRÉÉ COI*	Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91 -Annexe XII, en vigueur. Analyse sensorielle en jury agréé COI (8 dégustateurs minimum) permettant la classification de l'huile d'olive analysée. Le rapport d'analyse édité est utilisable à des fins d'étiquetage au sens du point c) de l'article du règlement (CE) n°1019/2002	50 cL	1 mois	360,00 (4)
DJA	DETERMINATION DU PROFIL ANALOGIQUE	Méthode interne élaborée par notre laboratoire. Analyse analogique en jury (8 dégustateurs minimum) venant en complément d'une analyse DJ et permettant d'établir un profil aromatique de l'huile d'olive analysée.	50 cL	1 mois	220,00 (4)

(3) Les analyses soumises à un tarif marqué de l'indice (3) bénéficient d'une remise de -10% à partir de 2 échantillons/envoi ou de -20% pour 5 échantillons/envoi

(4) Les analyses soumises à un tarif marqué de l'indice (3) bénéficient d'une remise de -10% à partir de 5 échantillons/envoi

CADRE RESERVE AU LABORATOIRE (traitement de la demande)					
Echantillon(s) réceptionné(s) le			par		
	Référence enregistrement demande				
	1	2	3	4	5
Conformité échantillon	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non	☐ Oui ☐ Non
Délai demandé par le client	☐ OK ☐ NOK	☐ OK ☐ NOK	☐ OK ☐ NOK	☐ OK ☐ NOK	☐ OK ☐ NOK
(4) DJ* ou DJA Résultat des échanges avec le client :	Le client a été informé par: ☐ Mail ☐ Tél ☐ Fax Choix analyse : DJ* ☐ OU DJA ☐	Le client a été informé par: ☐ Mail ☐ Tél ☐ Fax Choix analyse : DJ* ☐ OU DJA ☐	Le client a été informé par: ☐ Mail ☐ Tél ☐ Fax Choix analyse : DJ* ☐ OU DJA ☐	Le client a été informé par: ☐ Mail ☐ Tél ☐ Fax Choix analyse : DJ* ☐ OU DJA ☐	Le client a été informé par: ☐ Mail ☐ Tél ☐ Fax Choix analyse : DJ* ☐ OU DJA ☐
Observations complémentaires :					