

Laboratoire d'Analyses

**Paulic**  
*minotiers*



Tarifs des analyses sur farine et blé tendre

# Conditions Générales



## RECEPTION DES ECHANTILLONS

- ↪ Toute réception doit être accompagnée du présent formulaire comprenant
  - Le nom et l'adresse du demandeur
  - La description des échantillons et les références
  - Les analyses demandées (cocher les cases correspondantes)
- ↪ Le laboratoire est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h30, tout échantillon arrivé après 16h30 sera considéré comme arrivé le lendemain. Les échantillons arrivés le vendredi seront pris en charge le lundi suivant.
- ↪ L'échantillon doit être conditionné pour éviter toute perte d'échantillon et toute contamination avec d'autres échantillons pendant le transport. Le laboratoire se réserve le droit de refuser un échantillon, mal conservé, de taille insuffisante ou mal identifié. Le demandeur sera informé le cas échéant.
- ↪ Les reliquats d'échantillons sont conservés 30 jours. Les frais éventuels de retour de l'échantillon sont à la charge du demandeur.

## ANALYSES

- ↪ Les analyses seront toujours réalisées selon les méthodes indiquées. Elles sont réalisées selon l'ordre d'arrivée des échantillons. Les délais varient en fonction du nombre d'analyses par échantillon. En général, le délai est de l'ordre de 10 jours.
- ↪ Les résultats sont édités dès la fin des analyses et envoyés par la poste le jour même.

## FACTURATION

- ↪ Les factures sont envoyées après l'édition des bulletins et payables à échéance 30 jours

## Votre interlocuteur pour le laboratoire



**Aurélié HÉNO-LE SEYEC**  
Responsable laboratoire

Standard 02-97-51-40-03

Télécopie 02-97-51-44-46

Email : [labo.paulic@wanadoo.fr](mailto:labo.paulic@wanadoo.fr)

Depuis septembre 2006 chez PAULIC Minotiers, un laboratoire de microbiologie !  
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.



"Moulin du Gouret"  
56920 SAINT GERAND

[www.paulic-minotiers.com](http://www.paulic-minotiers.com)

Prestations	Poids de l'échantillon (grammes)	Prix unitaire €	A Cocher
Poids Spécifique (masse à l'hectolitre) <i>TM-NG, Tripette &amp; Renaud</i>	1500	6.0	
Humidité des grains (%) <i>TM-NG, Tripette &amp; Renaud</i>	1500	6.0	
Teneur en Protéines (N*5.7) <i>Infra rouge</i>	500	10	
Dureté <i>Infra rouge</i>	500	10	
Indice de Zélény <i>Infra rouge</i>	500	10	
Temps de Chute Hagberg <i>NF V 03703</i>	500	13	
Alvéogramme Chopin sur Blé <i>NF ISO 5530-4</i>	1000	35	
Consistogramme sur Blé	1000	25	
Rhéofermentomètre sur Blé	1000	40	
Essai de panification sur Blé <i>Méthode CNERNA - BIPEA</i>	5000	115	
Gluten et Gluten Index <i>Glutomatic, Perten instrument</i>	500	30	
Mouture d'essai par 600 g <i>Moulin de Laboratoire CDI (Chopin)</i>		10	
Mouture d'essai par 1000 g <i>Moulin de Laboratoire CDI (Chopin)</i>		13	

<b>Formule GRAIN (PS, %H<sub>2</sub>O)</b>	1000	10	
<b>Formule BLE</b> <i>(PS, %H<sub>2</sub>O, protéines, zélény, hagberg)</i>	1000	40	
<b>Formule BLE + ALVEO</b>	1000	70	


Pour chaque échantillon, merci de cocher la ou les cases correspondantes aux analyses demandées.

# Menu Farine



Prestations	Poids de l'échantillon (grammes)	Prix unitaire €	A Cocher
Teneur en Protéines (N*5.7) <i>Infra rouge</i>	500	10	
Teneur en Cendres <i>Four à cendres</i>	500	15	
Teneur en eau <i>Infra rouge</i>	500	10	
Indice de Zélény <i>Infra rouge</i>	500	10	
Amidon Endommagé SD Matic	100	12	
Temps de Chute Hagberg <i>NF V 03703</i>	500	13	
Alvéogramme Chopin sur farine <i>NF ISO 5530-4</i>	1000	28	
Consistogramme sur farine	1000	20	
Rhéofermenthomètre sur farine	1000	32	
Essai de panification sur farine <i>Méthode CNERNA - BIPEA</i>	5000	100	
Gluten et Gluten Index <i>Glutomatic, Perten instrument</i>	500	30	
Test à l'acide ascorbique	200	13	

<b>Formule FARINE</b> <b>(Protéines, eau, zélény, hagberg)</b>	1000	40
<b>Formule FARINE + ALVEO</b>	1000	65


## Bon Pour Accord

DEMANDEUR

Nom

Adresse

Tel

Email

Date

Signature et cachet