



L2A - Laboratoire Alsacien d'Analyses - Site de Strasbourg
2 place de l'Abattoir - 67200 STRASBOURG - Tel 03 69 33 23 23 - mail: l2a@alsace.eu
Heures d'ouverture: 8H - 12H30 / 13H30 - 17H00 du lundi au vendredi
SIRET : 200 094 332 00059

**Direction de l'Environnement
et de l'Agriculture**
Laboratoire Alsacien d'Analyses
Tél. 03.69.33.23.23
Mail l2a@alsace.eu

Affaire suivie par: Frédéric PATE
Mail frederic.pate@alsace.eu

Nos réf. : 22-027

Vos réf. : votre demande du 14/02/2022

Objet: Notre proposition commerciale
Madame,

Suite à votre demande du 14/02/2022, je vous prie de bien vouloir trouver ci-dessous notre proposition commerciale.

Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous prie d'agréer, Madame, mes salutations distinguées.

Pour le Président de la Collectivité Européenne D'Alsace

Par délégation

La Directrice du Laboratoire Alsacien d'Analyses

Valérie QUIETI

Proposition commerciale

Informations générales

Contexte de la demande

Analyse officielle

Paramètres analysés et critères de conformité:

Règlement CE 2073/2005 V 14/02/2020

RCE20732005

Ce règlement établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004.

Catégorie(s): Catégorie 1.2 - Désignation: Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes* autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales - Page: 9 <FIN>

Catégorie 1.3 - Désignation: Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *L. monocytogenes* autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales - Page: 10 <FIN>

Catégorie 1.11 - Désignation: Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation - Page: 12 <FIN>

Catégorie 1.26 - Désignation: Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine - Page: 15 <FIN>

Catégorie 1.27 - Désignation: Produits de la pêche - à l'exception des produits appartenant à la catégorie de denrées alimentaires - Page: 15 <FIN>

Catégorie 1.27 bis - Désignation: Produits de la pêche - ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine - Page: 15 <FIN>

Catégorie 1.27 bis - Désignation: Sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche - Page: 15 <FIN>



	Tarif unitaire euros (HT)	Nombre	Sous-total	Remise %	Sous-total remisé	COFRAC @
--	---------------------------	--------	------------	----------	-------------------	----------

Frais administratifs et logistique

Frais de dossiers	2.50	1	2.50		2.50	
-------------------	------	---	------	--	------	--

Analyse sur échantillons alimentaires (informations techniques: se reporter à la Rubrique "Détail des prestations analytiques").

Analyses sur lot de 5 échantillons traités simultanément 10% de remise

Analyse selon instruction technique DGAL/SDEIGIR/2022-29

Plan de surveillance de la contamination des fromages au lait cru par *Listeria monocytogenes*, par *Salmonella* spp. et par *E. coli* STEC au stade de la production - 2022: Devis pour 2 échantillons constitués de 5 sous-unités soit 10 analyses

Forfaits échantillons alimentaires

Recherche ET dénombrement de *Listeria monocytogenes*

- Forfait Recherche ET dénombrement simultanés de <i>Listeria monocytogenes</i>	38.59	10	385.90	10	347.31	
---	-------	----	--------	----	--------	--

Recherche de *Listeria monocytogenes* (VIDAS)

@

Dénombrement de *Listeria monocytogenes*

@

Analyse hors forfait

Recherche de Salmonelles dans 25g (VIDAS)	17.40	10	174.00	10	156.60	@
---	-------	----	--------	----	--------	---

Sous-Total (euros HT)	503.91
TVA (euros)	100.782
Sous-total Total (euros TTC)	604.69

Tarif unitaire euros (HT)	Nombre	Sous- total	Remise %	Sous-total remisé	COFRAC @
------------------------------	--------	----------------	-------------	----------------------	-------------

Analyse selon instruction technique DGAL/SDEIGIR/2021-985

Plan de surveillance relatif à la surveillance de Listeria monocytogenes dans les produits de la pêche - 2022: Devis pour 6 échantillons constitués de 5 sous-unités soit 30 analyses:

Forfaits échantillons alimentaires

Recherche ET dénombrement de Listeria monocytogenes

- Forfait Recherche ET dénombrement simultanés de Listeria monocytogenes	38.59	30	1157.70	10	1041.93	
--	-------	----	---------	----	---------	--

Recherche de Listeria monocytogenes (VIDAS)						@
---	--	--	--	--	--	---

Dénombrement de Listeria monocytogenes						@
--	--	--	--	--	--	---

Sous-Total (euros HT)	1041.93
TVA (euros)	208.386
Sous-total Total (euros TTC)	1250.32

Analyse selon instruction technique DGAL/SDEIGIR/2021-963

Plan de surveillance de la contamination du thon et du maquereau par l'histamine au stade de la distribution 2022: Devis pour 4 analyses

Analyse hors forfait

Dosage de l'histamine par HPLC + 4 à 5 amines	150.00	4	600.00		600.00	@ Histamine
---	--------	---	--------	--	--------	----------------

Sous-Total (euros HT)	600.00
TVA (euros)	120.00
Sous-total Total (euros TTC)	720.00

Autres prestations (Informations techniques: se reporter à la Rubrique "Détail des prestations analytiques").

Repiquage et conservation de souches	4.00
--------------------------------------	------

Sérotypage des Salmonelles	33.75
----------------------------	-------

Total (euros HT)	2148.34
TVA (euros)	429.67
Total (euros TTC)	2578.01

Partie à compléter par le client: conditions de prélèvement et d'acheminement

Prélèvement d'échantillon alimentaire

Réalisation du prélèvement

- Réalisé par le client
- Réalisé par le L2A
- Acheminement par le client/transporteur
- Collecte par le L2A

Choix de la nature du prélèvement:

(Si prélèvement réalisé par le L2A)

- Sur demande du client
- Au choix du L2A
- Prélèvements à l'aide des ustensiles du L2A
(Si l'essai consiste à contrôler la flore microbienne du produit)
- Prélèvements à l'aide des ustensiles du client
(Si l'essai consiste à vérifier les conditions d'hygiène d'approvisionnement ou de production alimentaires)

Choix du lieu de prélèvement:

(Si prélèvement réalisé par le L2A)

- Selon demande le jour du prélèvement
- Prélèvement en réserve
- Prélèvement sur chaîne de fabrication (Précisez l'étape ou lieu de production):

Important: critères d'acceptation des échantillons au laboratoire:

Quantité d'échantillon:	100g minimum, ou masse précisée par Note de Service; emballage intègre. Analyses à partir de bouillons d'enrichissement: 10 ml Ou conditions précisées par Note de Service
Délais d'acheminement:	24h pour produits rapidement périssables (viandes crues, produits de la mer,...) 36h pour les autres produits périssables (produits laitiers,...) Ou conditions précisées par Note de Service
Température à réception:(sauf si spécifications par Note de Service)	1 à 8°C pour les produits frais et réfrigérés (sauf produits dont le process de fabrication n'est pas dans la plage 1 à 8°C) 0 à 10°C pour les coquillages <-15°C pour les produits congelés ambiante et <40°C pour les produits stables et déshydratés

Conditions générales applicables à l'Unité Hygiène Alimentaire

L'acceptation et signature du présent devis font office de convention. Dans le cas contraire, une convention devra être signée entre les 2 parties.

Validité des tarifs

Sauf précision, les devis sont valables jusqu'au 31 décembre de l'année d'édition. Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés chaque année; au-delà de cette date ils pourront vous être transmis sur simple demande. Dans le cas contraire, les nouveaux tarifs s'appliqueront automatiquement.

Demande d'analyse(s)

Toute demande d'analyse doit être formalisée par le biais des formulaires en vigueur du laboratoire (HA_DEM ou F_PREL_HA pour les échantillons alimentaires et RD_DA_CS pour les prélèvements de surface).

Si le client souhaite néanmoins conserver son modèle de demande d'analyse, les présentes conditions générales restent valables.

Prélèvements et échantillons

En l'absence d'information sous la rubrique "Partie à compléter par le client: conditions de prélèvement", les prélèvements seront réalisés avec les ustensiles du client et le choix des échantillons à prélever restera à l'initiative du laboratoire.

Les échantillons sont conservés congelés 1 mois à compter de la date d'analyse.

Contrôle à réception

Les critères d'acceptation des échantillons sont vérifiés à réception au laboratoire. La température mesurée à réception est celle de l'ambiance du contenant. Les critères d'acceptation du laboratoire sont disponibles sur simple demande.

Dans le cas d'envoi de tubes de bouillons d'enrichissement pour analyse de confirmation d'Ecoli STEC, merci de joindre un tube d'eau supplémentaire pour la prise de température à réception.

Réalisation des analyses et méthodes d'essai

Le laboratoire met en œuvre les méthodes détaillées dans la rubrique "Détail des prestations analytiques". Les résultats des analyses de dénombrement sont, en règle générale, exprimés en UFC/g; les résultats des analyses de Recherche dans une quantité déterminée sont exprimés sous la forme "Détection/Non détection".

En absence de précision sur les documents de demande d'analyse, le laboratoire se réserve le choix de la méthode d'analyse la plus appropriée à la matrice et jugée la plus adéquate avec l'organisation du laboratoire tout en respectant le tarif et le délai.

Hormis les cas explicitement décrits dans le corps du devis, les analyses sont réalisées sans faire appel à la sous-traitance, sauf en cas de force majeure et avec l'accord du client.

Sauf cas particuliers (étude de vieillissement,...) le délai de mise en analyse après réception au laboratoire est de 24 heures.

Déclaration de conformité

La déclaration de conformité est couverte par l'accréditation, si et seulement si, tous les paramètres analysés sont couverts. Cette règle n'est pas applicable pour les lots.

Pour déclarer ou non la conformité à une spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat pour le prélèvement et l'essai.

Frais d'envoi éventuels

Les frais éventuels d'envoi d'échantillons, souches etc pour analyses complémentaires (confirmations, typages,...) seront à la charge du client et facturés au coût réel.

Transmission et délai des résultats

Les résultats d'essai sont systématiquement transmis par voie postale. Les délais standards (en absence de toute suspicion pour les méthodes nécessitant une confirmation) sont précisés dans le corps du devis n'incluent pas le délai lié à l'acheminement du courrier (compter 2 à 3 jours supplémentaires). La transmission par voie dématérialisée doit être spécifiquement demandée via le document F_DEMANDE_DEMAT.doc (fourni sur demande), dans ce cas aucun rapport ne sera transmis par courrier.

Impartialité et confidentialité

Le laboratoire garantit la réalisation de ses prestations en toute impartialité, conformément aux dispositions prévues dans sa démarche qualité. Le personnel ainsi que toute personne agissant pour le compte du laboratoire s'engage à préserver la confidentialité de l'ensemble des informations liées aux activités du laboratoire.

La signature du présent devis vaut acceptation des conditions générales de vente transmises conjointement.

"Lu et approuvé, bon pour accord"
(Mention manuscrite)

Date: 14/03/2022 Nom et fonction du signataire:

Lu et approuvé, bon pour accord

La Directrice Départementale de la
Protection des Populations
[Signature]
Isabelle JEUDY

Détail des prestations analytiques

Prestation

COFRAC @

Frais de dossiers

Les frais de dossiers sont facturés à chaque commande (facturation unique pour plusieurs échantillons sur la même commande). Ils comprennent le temps administratif (enregistrement informatique des échantillons, facturation, attestations de formation,...), les frais d'envoi des résultats et/ou états des sommes par voie postale OU dématérialisée, le paramétrage et la maintenance/mise à jour du logiciel de traitement de la demande,...

Analyses sur lot de 5 échantillons traités simultanément

Norme ou méthode: Sans objet

Délai analytique standard: Selon paramètres

Remise de 10% sur la partie analytique des prestations.

Méthodes utilisées en routine:

COFRAC @

Recherche de Listeria monocytogenes (VIDAS) @

Norme ou méthode: AFNOR n° BIO-12/11-03/04

Délai analytique standard: 3 jours (en absence de suspicion)

Domaine d'application: toutes matrices alimentaires et échantillons d'environnement. Confirmation comprise.

Analyse réalisée selon le protocole général de la méthode.

Pour les échantillons alimentaires, prestation réalisée sous accréditation COFRAC pour des quantités inférieures ou égales à 25g.

Dans le cas des analyses de surface, coût du support de prélèvement en sus (voir rubrique "Frais administratifs et logistique").

Dénombrement de Listeria monocytogenes @

Norme ou méthode: AFNOR AES 10/05-09/06

Délai analytique standard: 3 jours (en absence de suspicion)

Domaine d'application: produits d'alimentation humaine ou animale. Seuil de dénombrement standard: 10/g.

Prestation réalisée sous accréditation COFRAC. Confirmation comprise

Complément optionnel à la prestation "Recherche de Listeria monocytogenes" si positif (dans le cas d'un dénombrement suite à une étape de congélation dans l'attente du résultat de la Recherche, le logotype COFRAC sera retiré du rapport d'essai).

Recherche de Salmonelles dans 25g (VIDAS) @

Norme ou méthode: AFNOR n° BIO-12/16-09/05

Délai analytique standard: 3 jours (en absence de suspicion)

Domaine d'application: produits d'alimentation humaine ou animale et échantillons d'environnement (hors échantillons d'élevage).

Prestation réalisée sous accréditation COFRAC pour des quantités inférieures ou égales à 25g. Confirmation comprise. Comprend

l'orientation sérologique si positif - Sérotypage optionnel en sus en option (voir rubrique Analyses complémentaires - Tests de confirmation). Analyse sur 25g donnée à titre d'exemple, possibilité de réaliser l'analyse sur 10g selon la réglementation.

Dosage de l'histamine par HPLC + 4 à 5 amines @

Norme ou méthode: NF EN ISO 19343

Délai analytique standard: 7 jours

Domaine d'application: poisson et produits à base de poisson. Analyse comprenant le dosage de l'histamine + 4 à 5 amines parmi tyramine, putrescine, cadavérine, spermine, spermidine. Analyse éventuelle de confirmation réalisée par l'ANSES Boulogne. (Frais de transfert d'échantillon en sus au tarif réel). Conditions d'acheminement: froid négatif pour les produits congelés, entre 1 et 8°C pour les produits frais, température ambiante pour les produits en conserve; ou toute autre instruction donnée par Note de Service.

Merci dans la mesure du possible de contacter le laboratoire avant tout envoi pour la planification.

Prestation réalisée sous accréditation COFRAC pour l'histamine dans la limite de validité de la méthode (0 à 250 mg/kg).

Sérotypage des Salmonelles

Norme ou méthode: Méthode interne basée sur la classification officielle de Kauffmann-White

Délai analytique standard: 3 jours

Complément optionnel (sauf dans le cas Plans de Contrôles/ Plans de surveillance officiels) à toute prestation de recherche de Salmonelles.

Repiquage et conservation de souches

Norme ou méthode: Sans objet

Délai analytique standard: Sans objet

Repiquage en double sur gélose conservation en vue de l'envoi pour analyses complémentaires à votre demande (typages etc) et de conservation de la souche pendant 1 an au L2A.

Recherche de *Listeria monocytogenes* (ALOA)

Norme ou méthode: AFNOR AES 10/03-09/00

Délai analytique standard: 3 jours (en absence de suspicion)

Domaine d'application: produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement.
Confirmation comprise.

Recherche de Salmonelles (ISO) @

Norme ou méthode: NF EN ISO 6579-1

Délai analytique standard: 5 jours (en absence de suspicion)

Domaine d'application: produits destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, échantillons environnementaux dans le domaine de la production et de la manutention de produits alimentaires.

Prestation réalisée sous accréditation COFRAC pour des quantités inférieures ou égales à 25g. Confirmation comprise. Comprend l'orientation sérologique si positif - Sérotypage optionnel en sus en option (voir rubrique Analyses complémentaires - Tests de confirmation). Le LZA ne réalise pas l'annexe D de la norme (Recherche des sérovars Typhi et Paratyphi de *Salmonella enterica* sous-espèce *enterica*).

