

AGROALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

CODE	PRESTATIONS	Méthode	Paramètre accrédité COFRAC	Agrément ministériel	Informations complémentaires	€ HT
UNITE AGROALIMENTAIRE						
ALPCR	Recherche d'allergènes par PCR (selon protocole fournisseur)	Protocole fournisseur				231.85
ALELISA	Recherche d'allergènes par ELISA (selon protocole fournisseur)	Protocole fournisseur				174.50
UNITE CHIMIE ALIMENTAIRE						
HHIST	Dosage d'histamine par HPLC	Méthode HPLC J. AOAC Internat. 1999 Vol. 82 p 1097-1101	X (poissons et produits à base de poissons)	X	Analyse de confirmation réalisée par l'ANSES Boulogne.	120.00
13F67	Dosage des amines biogènes dont histamine par HPLC (histamine, putrescine, cadaverine et tyramine)					140.00
EMICRO	Détermination de l'état microbiologique sur matrice environnementale (tissu...)	NF EN 1884				60.00
FORMA	Qualité de l'air intérieur : Détermination de la teneur en formaldéhyde (selon décret 2012-14 du 5 janvier 2012)	selon décret 2012-14 du 5 janvier 2012				70.00
BENZI	Qualité de l'air intérieur : Détermination de la teneur en Benzène (selon décret 2012-14 du 5 janvier 2012)					60.00
CO2AIR	Détermination de la teneur en dioxyde de carbone (indice de confinement)					45.30
BENZE	Qualité de l'air extérieur ou intérieur : Détermination de la teneur en Benzène					60.00
EAMT1	Dénombrement des bactéries à 22°C (air/écouvillon)					9.00
EAMT2	Dénombrement des bactéries à 36°C (air/écouvillon)					9.00
EAMT3	Dénombrement de la flore aérobique mésophile totale (air/écouvillon)				9.00	
ELM1	Dénombrement des moisissures (air/écouvillon)				9.00	
ELM2	Dénombrement des levures (air/écouvillon)				9.00	
ELM3	Dénombrement des levures et moisissures (air/écouvillon)				9.00	
UNITE HYGIENE ALIMENTAIRE						
ANALYSES INDIVIDUELLES						
PREPBAS	Préparation de base en microbiologie alimentaire (pour toute analyse hors forfait)	Sans objet			Pour toute analyse microbiologique (sauf si comprise dans forfait).	6.80
CFD	Conservation en froid dirigé pour étude de DLC (par série de 5 échantillons et par mois entamé)	NF V 01-003			Tarif valable jusque 5 échantillons d'un même lot, par mois entamé. Températures possibles: 4 ou 8°C, par intervalles de temps de 1/3 à définir.	2.30
STABAA	Contrôle de stabilité des produits appertisés et assimilés	NF V08-408				32.80
HAMT	Dénombrement Flore aérobique mésophile totale	NF EN ISO 4833-1	X	X		11.30
HAMTAC	Dénombrement Flore aérobique mésophile totale (Tempo)	BIO 12/35-05/13		X		11.30
HLMONO17	Dénombrement Flore aérobique mésophile totale MELANGE (Tempo)	BIO 12/35-05/13		X		11.30
HAMT2	Dénombrement Flore aérobique mésophile totale à 21°C	Méthode interne adaptée de la NF EN ISO 4833-1				11.30
HFLAC30	Dénombrement de la flore lactique (méthode horizontale)	NF ISO 15214				11.30
HFLACT	Dénombrement de la flore lactique (Tempo)					11.30
HCTOT	Dénombrement Coliformes présumés	NF V 08-050				9.00
HCTOTT	Dénombrement Coliformes présumés (Tempo)	BIO 12/17-12/05				9.00
HCTTHER	Dénombrement Coliformes thermotolérants	NF V 08-060				9.00
HSTAPH1	Dénombrement Staphylocoques à coagulase positive	NF V 08-057-1	X	X	Confirmation comprise. Complément obligatoire aux prestations de "Recherche des entérotoxines staphylococques".	10.30
HSTAPH4	Dénombrement Staphylocoques à coagulase positive (Tempo)	BIO 12/28-04/10		X		10.30
HASR	Dénombrement Anaérobies sulfite-réducteurs (boîtes)	NF V 08-061				10.60
HSALM3	Recherche salmonelles	NF EN ISO 6579-1	X	X	Confirmation comprise. Comprend l'orientation sérologique si positif - Sérotypage optionnel en sus.	40.55
HSALM4	Recherche salmonelles sur muscles	NF EN ISO 6579-1	X	X	Confirmation comprise. Comprend l'orientation sérologique si positif - Sérotypage optionnel en sus en option. Prévoir en sus le coût du prélèvement de muscle et de l'euthanasie (cf tarifs secteur biologie)	40.55
HSALM6/HSALM7/HSALM8	Recherche de salmonelles par méthode VIDAS	BIO 12/16-09/05	X	X		16.90
HSALM09	Recherche de salmonelles sur surface par méthode VIDAS	BIO 12/16-09/05	X	X		16.90
HECOLI1	Dénombrement <i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidase positive	NF EN ISO 16649-2	X	X		10.30
HECOLI4	Dénombrement <i>Escherichia coli</i> (Tempo)	BIO 12/13-02/05		X		11.30
HENT2	Dénombrement Entérobactéries à 30°C	NF V 08-054	X	X	Test indicateur de flore psychrotrophe/procédés technologiques.	7.90
HENT	Dénombrement Entérobactéries à 37°C	NF V 08-054	X	X	Température d'incubation par défaut pour test indicateur d'hygiène des procédés. Possibilité de tester à 30°C sur demande pour les critères indicateurs de flore psychrotrophe/procédés technologiques.	7.90
HENT3	Dénombrement Entérobactéries à 35°C (Tempo)	BIO 12/21-12/06		X		7.90
HLMONO1	Dénombrement <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode ALOA COUNT	AFNOR AES 10/05-09/06	X	X	Confirmation obligatoire en sus si suspicion.	14.75
HLMONO17	Dénombrement <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode ALOA COUNT (mélange)	AFNOR AES 10/05-09/06	X	X	Confirmation obligatoire en sus si suspicion.	14.75
HLMONO2	Dénombrement <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode ISO	NF EN ISO 11290-2	X	X	Confirmation obligatoire en sus si suspicion.	14.75
HLMONO4/ HLMONO5/ HLMONO5M	Recherche <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode ALOA ONE DAY	AFNOR AES 10/03-09/00		X	Confirmation obligatoire en sus si suspicion.	28.20
HLMONO6	Recherche <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode ISO	NF EN ISO 11290-1	X	X		33.00
HLMONO10/HLMONO11/ HLMONO12/HLMONO13	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> par méthode VIDAS	BIO 12/11-03/04	X	X		28.20
HLMONO7	Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> sur surface	AES 10/03-09/00 ou BIO 12/11-03/04	X	X		28.20
HBC	Dénombrement Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	X	X	Confirmation comprise.	18.30
HCPER	Dénombrement <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	X	X	Confirmation comprise.	25.90
HECOLI3	Recherche d' <i>Escherichia coli</i> O157	NF EN ISO 16654	X	X	Confirmation comprise.	41.00
HECOLI2	Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> par méthode NPP	NF EN ISO 16649-3	X	X	Pour dénombrement des faibles nombres, par exemple dans les moules ou les huîtres.	33.80
HSTAPH2/HSTAPH3	Recherche d'entérotoxines staphylococciques	Méthode ANSES Maisons-Alfort CAT BAC06/Kit Vidas SET2	X	X	Analyse de confirmation réalisée par l'ANSES Maisons-Alfort. Conditions d'acheminement: froid positif. Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive obligatoire en complément.	58.70
HCAMP	Recherche de Campylobacter spp	NF EN ISO 10272-1	X	X	Confirmation obligatoire du genre en sus si suspicion - Identification optionnelle.	39.40
HSPEU	Dénombrement des pseudomonas dans les viandes	NF EN ISO 13720			Confirmation comprise.	15.80
LM	Dénombrement levures et moisissures	NF V 08-059				9.00
LMT	Dénombrement levures et moisissures (Tempo)	TEMPO				9.00
BFT	Incubation et dénombrement de boîtes de prélèvements pour flore totale					4.30
BLM	Incubation et dénombrement de boîtes de prélèvements pour levures moisissures					4.30
CONFIRMATION						
PHCAMP2	Confirmation du genre campylobacter si suspicion (confirmation en sus si suspicion)	NF EN ISO 10272-1	X	X	Complément obligatoire de la prestation "Recherche de Campylobacter spp" si suspicion de présence de Campylobacter spp. Identification en option.	22.70
HLMONO9	Confirmation de <i>Listeria monocytogenes</i> après recherche par test VIDAS	BIO 12/11-03/04	X	X		3.20
HLMONO9	Confirmation de <i>Listeria monocytogenes</i> après recherche par méthode ISO	NF EN ISO 11290	X	X	Complément obligatoire de toute prestation de Recherche ou Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> si suspicion.	16.00
HLMONO14	Confirmation de <i>Listeria monocytogenes</i> après dénombrement par méthode ALOA	AFNOR AES 10/05-09/06	X	X		6.00
STECHP	Détection des STEC hautement pathogènes par gène (O157;O111;O26;O145;O103)	Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.1			En complément de PHA014	21.85
STECP	Détection des STEC pathogènes par gène (O45 et O121)	Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.1			En complément de PHA014	21.85
FORFAITS						
FAMSAISINE	Forfait analyses microbiologiques selon saisine 2007-SA-0174					34.00
PHA001V	HA00001 : Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> -Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive- Recherche de salmonelles selon méthode VIDAS dans 10g-Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>				Comprend la préparation de base en microbiologie.	38.30
PHA002V	HA00002 : Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> -Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Recherche de salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g				Comprend la préparation de base en microbiologie.	23.70
PHA003V	HA00003 : Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> -Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Recherche de salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i>				Comprend la préparation de base en microbiologie.	38.30
PHA005V	HA00005 : Dénombrement de la flore aérobique mésophile totale-Dénombrement des coliformes présumés-Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies sulfite-réducteurs (NF boîtes)-Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g				Plats cuisinés à l'avance, pièces de viandes cuites tranchées ou non, potages déshydratés. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait Plats cuisinés selon AM 21/12/1979 abrogé.	40.55
PHA006V	HA00006 : Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies-sulfite-réducteurs (NF-boîtes)-Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g				Produits de charcuterie crus hachés soumis à dessiccation et à congélation. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait charcuterie crue selon AM 21/12/1979 abrogé.	28.20
PHA007V	HA00007 : Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> -Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g				Végétaux crus, épluchés. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait végétal cru (1) selon AM 28/05/1997 abrogé.	19.15
PHA008V	HA00008 : Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> -Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g				Végétaux crus, ensaucés. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait végétal cru (2) selon AM 28/05/1997 abrogé.	23.70
PHA009V	HA00009 : Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> -Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des Bacillus cereus- Dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i>				Végétaux crus comportant de la semoule étou des végétaux cuis. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait végétal cru (3) selon AM 28/05/1997 abrogé.	46.15
PHA010V	HA00010 : Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies sulfite-réducteurs (NF boîtes)-Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g				Portions unitaires conditionnées réfrigérées ou congelées et portions unitaires du commerce de détail réfrigérées ou congelées. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait portions unitaires selon AM 21/12/1979 abrogé.	28.20

AGROALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

CODE	PRESTATIONS	Méthode	Paramètre accrédité COFRAC	Agrément ministériel	Informations complémentaires	€ HT
PHA011V	HA00011 : Dénombrement de la flore aérobie mésophile totale-Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs (NF boîtes)-Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g	Cf. Analyses individuelles Pour la recherche de listeria monocytogenes, les méthodes ALOA ou VIDAS peuvent être utilisées. Ces recherches se font selon la demande client (revue de contrat, devis, demande d'analyses)			Crevettes cuites décorquées, réfrigérées et décorquées congelées ou surgelées. Poissons tranchés, panés ou non, filets de poissons frais réfrigérés. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait crevettes cuites, poissons frais selon AM 21/12/1979 abrogé.	37.20
PHA012V	HA00012 : Dénombrement de la flore aérobie mésophile totale-Dénombrement des coliformes présumés-Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs (NF boîtes)-Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g				Pâtisseries, crèmes pâtisseries. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait Pâtisseries selon AM 21/12/1979 abrogé.	40.55
PHA014	HA00014 : Détection des gènes stx (stx1 ou stx2)-Détection des gènes eae (Méthode LMAP/DGAL/Screening PCR STEC-al.1)				Détection des gènes stx et des gènes eae. Forfait Détection des E.coli STEC	67.25
PHA015V	HA00015 : Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des coliformes présumés-Recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Yaourt arôme/yaourt aux fruits/Crème pasteurisée. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait Yaourt, crème pasteurisée par 5(Mélange Salm/List)	92.30 (tarif pour 5 échantillons)
PHA016V	HA00016 : Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des coliformes présumés-Recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS - Dénombrement de la flore aérobie mésophile totale à 21° (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Flans, crèmes desserts, riz au lait. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait Flans par 5 (Mélange Salm/List)	150.85 (tarif pour 5 échantillons)
PHA017V	HA00017 : Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive-Recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Fromage blanc au lait pasteurisé sur coulis de fruits; Fromage blanc ail et fines herbes au lait pasteurisé (0 à 40%). Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait fromage blanc par 5 (mélange Salm/List)	99.00 (tarif pour 5 échantillons)
PHA019V	HA00019 : Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des coliformes présumés-Recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Beurre. Comprend la préparation de base en microbiologie. Forfait beurre par 5 (mélange Salm/List).	92.30 (tarif pour 5 échantillons)
PHA020V	HA00020 : Recherche de Salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement de la flore aérobie mésophile totale-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs (NF boîtes)				Tout crustacé, compris crevettes entières cuites ou crues, congelées ou surgelées. Crustacés entiers cuits/crus selon AM 21/12/1979 abrogé.	27.05
PHA023V	HA00023 : Dénombrement des coliformes totaux-recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS -dénombrement de la flore aérobie mésophile totale à 21°C-recherche de salmonelles selon la méthode VIDAS dans 25 g (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Comprend la préparation de base en microbiologie. Lait pasteurisé par 5 (mélange Salm/List).	150.85 (tarif pour 5 échantillons)
PHA031V	HA00031 : Dénombrement des coliformes thermotolérants-Dénombrement de staphylocoques à coagulase positive-Recherche de salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g-Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs				Produits de salaisons selon AM 21/12/79 abrogé	28.20
PHA032V	HA00032 : Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive-Recherche de salmonelles selon méthode VIDAS dans 25g-recherche de Listeria monocytogenes dans 25g par la méthode ALOA ou par la méthode VIDAS (mélange de 5 pour listéria et salmonelles)				Fromages frais au lait cru au stade de la production selon Règlement 2073/2005 Pour 5 échantillons (mélange Salm/List)	99.10
	AUTRES FORFAITS					
HFMS	Action de formation en vue de la définition et de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire pour les agents des restaurants producteurs autonomes (le prix unitaire par journée de formation comprend toutes les charges fiscales ainsi que toutes les dépenses nécessaires à la bonne exécution de la formation)					
HFMSC	Action de formation en vue de la définition et de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire pour les agents des collèges "télérestaurés" (le prix unitaire par journée de formation comprend toutes les charges fiscales ainsi que toutes les dépenses nécessaires à la bonne exécution de la formation)					700.00/jour
HAUDIT	Audit hygiène alimentaire : coût horaire					75.00
	Hydrologie					
HYD001	Analyses bactériologiques sur eaux de consommation D1	Cf analyses individuelles listées ci-dessous *			Flaconnage inclus	33.80
HBAR22	* Dénombrement des micro-organismes aérobies revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222				5.70
HBAR36	* Dénombrement des micro-organismes aérobies revivifiables à 36°C	NF EN ISO 6222				5.70
HCTOTE	* Recherche et dénombrement des bactéries coliformes	NF EN ISO 9308-1				8.45
ENIN	* Recherche et dénombrement des entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2				10.30
HECOLIE	* Recherche et dénombrement des Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1				8.45
SASR	* Recherche et dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfito-réducteurs	NF EN ISO 26461-2				10.30
LEG1	Recherche et dénombrement de legionella spp	NF T90-431				49.25
LEGPNEU1	Recherche et dénombrement de legionella pneumophila	NF T90-431				49.25
Mn	Analyse semi-quantitative des ions manganèse	Méthode interne				5.45
13J08	Détection de Pseudomonas spp	Méthode interne				10.30
13J09	Recherche des Staphylocoques pathogènes	Méthode interne				10.30
ALGUES	Recherche d'algues	Méthode interne				10.95
CHL	Analyse semi-quantitative des ions chlorure Cl-	Méthode interne				3.30
FE	Analyse semi-quantitative des ions chlorure Fe2+/Fe3+	Méthode interne				3.30
NITRITE	Dosage des nitrites	Méthode interne				10.30
NITRATE	Dosage des nitrates	Méthode interne				10.30
	Cosmétique					
CPSEUDO	Recherche de Pseudomonas spp	Méthode interne adaptée de l'ISO 22717				32.95
	ANALYSES REALISEES EN COLLABORATION AVEC UN LABORATOIRE PARTENAIRE					
	Physico-chimie					
HSTD1	Analyses physico-chimique D1				par échantillon/flaconnage inclus	90.15
HSUC	Dosage des sucres totaux	Méthode de BERTRAND				41.70
HCOL	Mesure du taux de collagène	NF V04-415				55.15
HMGL	Mesure du taux de matière grasse libre	NF V04-403				39.40
HPROT	Mesure du taux de protéines	Méthode de KJELDAHL				39.40
HHUMID	Mesure du taux d'humidité	NF V04-401				22.70