

Formulaire : DESCRIPTION DES SERVICES ET PRESTATIONS

➤ Analyses particulières

Code	Analyse	Méthode	Quantité/V olume	Délai	PU HT €
PH	Détermination de la teneur en phénols	Analyse par UPLC Norme COI/T20doc n°29	50 cL	1 mois	150,00 (1)
AG	Détermination de la composition en acides gras et recherche de l'origine de l'huile	Méthode interne de recherche de provenance	10 mL	1 mois	145,00
DT	Dégustation technique (comparaison d'essais, variétés...)	Méthode de dégustation interne	60 mL	A définir avec le labo	90,00

(1) Analyses bénéficiant d'une remise tarifaire de 25% à partir de 5 échantillons/envoi ou de 40% dès 10 échantillons/envoi

Ce document tient lieu de bon de commande

Demandeur:	
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) :

➤ Echantillons à analyser

Les méthodes de prélèvement des échantillons sont sous la responsabilité du demandeur.

	Référence de l'échantillon : n° cuve, n° lot...	Volume de l'échantillon en cL ou en L	Si HO « olives maturées » (Fruité noir) Cocher la case	Phénols (PH)	Acides gras et origine (AG)	Dégustation technique (DT)
1			☐	☐	☐	☐
2			☐	☐	☐	☐
3			☐	☐	☐	☐
4			☐	☐	☐	☐
5			☐	☐	☐	☐

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 uniquement le(s) rapport(s) d'analyse(s) par voie informatique
(rayer la mention si vous y êtes opposé, le cas échéant, un rapport vous sera envoyé par voie postale).

Fait à Le

Signature:

Formulaire : DESCRIPTION DES SERVICES ET PRESTATIONS

➤ Prestations & formations

Ce document tient lieu de bon de commande

Code	Prestation et conditions	PU HT €	Nombre d'interventions demandées <i>Notre laboratoire prendra contact avec vous pour établir les modalités</i>
SON	Mesure du niveau sonore du moulin	140,00 (hors déplacement)	
FDA	Formation à la dégustation d'huile d'olive. 20 personnes max. Salle de dégustation de la Chambre d'Agriculture d'Aix-en-Provence.	1030,00	
FDB	Formation à la dégustation d'huile d'olive. 20 personnes max. Salle fournie par le demandeur.	1090,00	
FIQ	Initiation à la qualité des huiles d'olive à travers la dégustation 20 personnes max Salle fournie par le demandeur	656,00	
KIT1	Kit de dégustation d'huile. 5 échantillons de 25 cL. Étalonnage en jury agréé.	88,00	
FDAJ	Formation à la dégustation d'huile d'olive. Groupe ayant l'habitude de travailler en jury. 10 personnes max.	780,00	
FDBJ	Formation à la dégustation d'huile d'olive. Groupe ayant l'habitude de travailler en jury. 10 personnes max.	900,00	
FORMOT	Formation à la dégustation d'olives de table pour les bassins oléicoles. 20 personnes max.	1000,00	
DEGOT	Organisation et animation d'une séance de dégustation d'olives de table (avec prise en charge des frais de déplacement des professionnels) 10 personnes max. Salle de dégustation COFRAC – Aix-en-Provence	1230,00	

Demandeur:	
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) :

Dès réception de ce formulaire dûment rempli, notre laboratoire vous contactera afin de voir les modalités : description de votre besoin, disponibilité, dates...

Fait à

Le

Signature: