

Formulaire : EXTRACTION – DESCRIPTION & DEMANDE D'ANALYSES

Analyses à remise fixe : 5% à partir de 5 échantillons/envoi

	Code	Analyse	Quantité/ Volume	Délai	PU HT €
OLIVES	A	Extraction Analyse organoleptique Avis de maturité, fiche variétale	1,5 kg	48 h	70,00
	B	Dosage de la teneur totale en huile par analyse RMN Calcul du rendement	1 kg	48 h	70,00
	C	Extraction Analyse organoleptique Dosage de la teneur totale en huile par analyse RMN Calcul du rendement	1,5 kg	48 h	138,00
	X	Extraction express Analyse organoleptique de l'huile obtenue (Expédition de l'huile sur demande)	1 kg	4 h	34,00
	N	Mesure du taux de pulpe du noyau (Analyse en complément d'une analyse type « C »)	-	-	34,00
RÉSIDUS	G	Dosage de la teneur totale en huile dans les grignons par analyse RMN	1 kg	48 h	43,00
	M	Dosage de la teneur totale en huile dans les margines par analyse RMN	1 L	48 h	43,00

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 sont de la responsabilité du demandeur).**Réception des échantillons du lundi au jeudi matin.****Les olives doivent être dans des contenants qui les laissent respirer : éviter les sacs plastiques.**

Code analyse	Variété	Parcelle	Commune de prélèvement	Préciser le type de moulin (continue, 2/3 phases...) et d'autres renseignements (irrigation...)	Date de récolte	Réserver au CTO Réf. échantillon

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 exclusivement le(s) rapport(s) d'analyse(s) par mail, (rayer la mention si vous y êtes opposé, le cas échéant, le ou les rapports seront envoyés par voie postale).

Fait à

Le

Signature: