###### Formulaire : DEMANDE D’ANALYSE

**Ce document tient lieu de bon de commande**

**Demandeur: Référence client** (1) **:**

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) :

1. La référence client se trouve sur votre dernier bulletin d’analyse, s’il date d’après septembre 2012. Inscrivez votre référence client pour éviter d’inscrire toutes vos coordonnées si elles n’ont pas changé. **L’inscription de votre nom reste obligatoire.**
* Les analyses indiquées par le symbole \* sont réalisées sous méthodes accréditées COFRAC (réf. labo 1-2172 portée disponible sur le site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))
* Pour assurer la fiabilité du résultat d’analyse, le flacon doit être complètement rempli.
* Pour une première demande d’analyse, veuillez accompagner ce formulaire du règlement (voir tarifs en page 2)

**Échantillons à analyser** (Description des analyses et tarifs en page 2)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Référence de l’échantillon : n° cuve, n° lot…**(Les méthodes de prélèvement des échantillons sont sous la responsabilité du demandeur) | **Volume de l’échantillon en cL ou en L** | **Si HO « olives maturées » (Fruité noir)**Cocher la case | **Analyse(s) demandée(s)(voir liste page 2)** |
| Acidité\* (AC\*) | Indice de péroxyde\* (IP\*) | Acidité\* (AC\*) et Indice de peroxyde\* (IP\*) | K232 ou K270Rayer la mention inutile | K232 + K270 + ∆K | PACK (AC\* + IP\*+ K232 + K270 + ∆K) | Analyse sensorielle en jury expert (AS) | Méthode d’évaluation organoleptique par un jury agréé COI\* (DJ\*) (2) | Détermination du profil analogique (DJA) (2) |
| **1** |  |  | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** |
| **2** |  |  | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** |
| **3** |  |  | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** |
| **4** |  |  | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** |
| **5** |  |  | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** | **🗆** |

1. Lorsque vous signalez votre besoin d'une analyse type DJ ou DJA, nous enregistrons votre demande et nous vous contacterons pour définir avec vous le protocole le plus adapté à vos besoins.

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 le(s) rapport(s) d'analyse(s) par mail ou par fax, préalablement à l’envoi postal de l’original sous format papier (rayer la mention si vous y êtes opposé).

Fait à ……………………………………. Le ………………………..

Signature:

DESCRIPTIF DES ANALYSES ET TARIFS

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Analyse** | **Méthode** | **Volume** | **Délai** (4) | **PU HT €** |
| **AC\*** | **ACIDITÉ** | **Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe II, en vigueur** | **25 cL** | 8 jours ouvrés | 20,00 (3) |
| **IP\*** | **INDICE DE PEROXYDE** | **Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe III en vigueur** | **25 cL** | 8 jours ouvrés | 32,00 (3) |
| **AC\* IP\*** | **ACIDITÉ****INDICE DE PEROXYDE** | **Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe II et III, en vigueur** | **25 cL** | 8 jours ouvrés | 40,00 (3) |
| **K232 ou K270** | **ANALYSE DE SPECTROPHOTOMETRIE DANS L'ULTRAVIOLET K232 OU K270** | **Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe IX en vigueur***Note : K270 désigne la mesure d'extinction spécifique réalisée à 268 ou 270 nm selon le solvant utilisé* | **25 cL** | 8 jours ouvrés | 30,00 (3) |
| **K232 K270 ∆K** | **ANALYSE DE SPECTROPHOTOMETRIE DANS L'ULTRAVIOLET** | **Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe IX en vigueur***Note : K270 désigne la mesure d'extinction spécifique réalisée à 268 ou 270 nm selon le solvant utilisé* | **25 cL** | 8 jours ouvrés | 43,00 (3) |
| **PACK** | **ACIDITÉ\*, INDICE DE PEROXYDE\*, K232, K270, ∆K** | **Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91-Annexe II, III, IX en vigueur** | **25 cL** | 8 jours ouvrés | 80,00 (3) |
| **AS** | **ANALYSE SENSORIELLE EN JURY EXPERT** | **Méthode interne élaborée par notre laboratoire.**Analyse sensorielle par 3 dégustateurs professionnels permettant la description organoleptique et la classification de l’huile d’olive à titre indicatif, accompagnées de commentaires techniques. | **25 cL** | 8 jours ouvrés | 38,00 (3) |
| **DJ\*** | **METHODE D’EVALUATION ORGANOLEPTIQUE PAR UN JURY AGRÉÉ COI\*** | **Méthode officielle du règlement (CE) n°2568/91 -Annexe XII, en vigueur.**Analyse sensorielle en jury agréé COI (8 dégustateurs minimum) permettant la classification de l’huile d’olive analysée. Le rapport d’analyse édité est utilisable à des fins d’étiquetage au sens du point c) de l’article du règlement (CE) n°1019/2002 | **50 cL** | 1 mois | 360,00 |
| **DJA** | **DETERMINATION DU PROFIL ANALOGIQUE** | **Méthode interne élaborée par notre laboratoire.**Analyse analogique en jury (8 dégustateurs minimum) venant en complément d’une analyse DJ et permettant d’établir un profil aromatique de l’huile d’olive analysée. | **50 cL** | 1 mois | 220,00 |

1. Les analyses soumises à un tarif marqué de l’indice (3) bénéficient d’une remise de -10% à partir de 2 échantillons/envoi ou de -15% dès 5 échantillons/envoi
2. Le délai se déclenche à compter de la date de réception des échantillons au laboratoire et court jusqu’à la date d’émission du rapport incluse

|  |
| --- |
| **CADRE RESERVE AU LABORATOIRE (traitement de la demande)** |
| Echantillon(s) réceptionné(s) le par |
| Réf. échantillons | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Conformitééchantillon | **🗆**Oui **🗆**Non | **🗆**Oui **🗆**Non | **🗆**Oui **🗆**Non | **🗆**Oui **🗆**Non | **🗆**Oui **🗆**Non |
| Délai demandé par le client | **🗆**OK **🗆**NOK | **🗆**OK **🗆**NOK | **🗆**OK **🗆**NOK | **🗆**OK **🗆**NOK | **🗆**OK **🗆**NOK |
| DJ\* ou DJARésultat des échanges avec le client : | Le client a été informé par:**🗆**Mail **🗆**Tél **🗆**FaxChoix analyse : DJ\***🗆** ouDJA**🗆** | Le client a été informé par:**🗆**Mail **🗆**Tél **🗆**FaxChoix analyse : DJ\***🗆** ouDJA**🗆** | Le client a été informé par:**🗆**Mail **🗆**Tél **🗆**FaxChoix analyse : DJ\***🗆** ouDJA**🗆** | Le client a été informé par:**🗆**Mail **🗆**Tél **🗆**FaxChoix analyse : DJ\***🗆** ouDJA**🗆** | Le client a été informé par:**🗆**Mail **🗆**Tél **🗆**FaxChoix analyse : DJ\***🗆** ouDJA**🗆** |
| Observations complémentaires : |  |  |  |  |  |