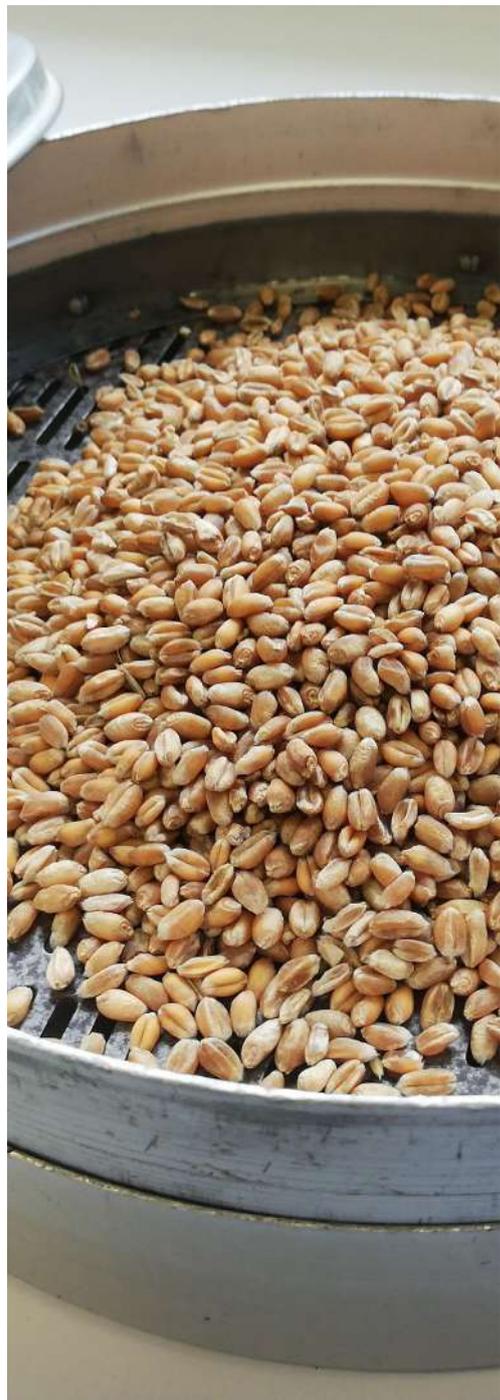

CATALOGUE LABORATOIRE TARIFS ET PRESTATIONS



NOTRE MATÉRIEL

Notre laboratoire est équipé de matériel de pointe, permettant de réaliser vos analyses et d'étudier toutes vos demandes.

Notre équipe d'experts répond à vos demandes et assure la fiabilité des résultats de vos analyses.



VOUS SOUHAITEZ COMMANDER UNE ANALYSE ?

1 Télécharger le bon de commande disponible sur notre site internet : <https://paulicmeunerie.com> (rendez-vous dans l'onglet « Nos services » - « Analyses laboratoire »).

2 Imprimer et compléter le **bon de commande** en indiquant :
- Le nom, l'adresse et les coordonnées mail du demandeur
- La description des échantillons et les références
- Les analyses demandées (cocher les cases correspondantes)

(1 échantillon = 1 bon de commande).

3 Envoyer le bon de commande et les échantillons à notre laboratoire, à l'adresse suivante :
A l'attention du laboratoire
PAULIC MEUNERIE
Moulin du Gouret
56 920 - St-Gérand

CONDITIONS GÉNÉRALES

RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

Le laboratoire est ouvert du lundi au jeudi de 8h à 17h30 et le vendredi de 8h à 16h30, tout échantillon arrivé après 15h00 sera considéré comme arrivé le lendemain. Les échantillons arrivés le vendredi seront pris en charge le lundi suivant.

L'échantillon doit être conditionné de manière à conserver toute son intégrité et sa qualité (éviter les agrafes). Le laboratoire se réserve le droit de refuser un échantillon, mal conservé, de taille insuffisante ou mal identifié. Le demandeur sera informé le cas échéant.

Les reliquats d'échantillons sont conservés 30 jours. Les frais éventuels de retour de l'échantillon sont à la charge du demandeur.

NOS ANALYSES LABORATOIRE

Les analyses seront toujours réalisées selon les méthodes indiquées. Elles sont réalisées selon l'ordre d'arrivée des échantillons. Les délais varient en fonction du nombre d'analyses par échantillon. En général, le délai est de l'ordre de 7 jours (15 jours en cas de panification).

Les résultats sont édités dès la fin des analyses et envoyés par courriel.

FACTURATION

La facture est envoyée après l'édition des bulletins d'analyses et payable à échéance 30 jours.

UNE QUESTION ? CONTACTEZ-NOUS !

Sandie GRATENOIS
Responsable QHSE

Email : qualite@paulic.bzh
Téléphone : 02 97 51 40 03



Vous souhaitez nous envoyer vos échantillons à fréquence régulière ?
Contactez-nous !



NOS ANALYSES GRAINS DE BLÉ TENDRE

Prestation	Matériel - Méthode	Prix (en €HT)
Masse à l'hectolitre (PS)	Inframatic - Infra rouge	8,00 €
Teneur en eau	Inframatic - Infra rouge	12,00 €
Teneur en protéines	Inframatic - Infra rouge	12,00 €
Temps de chute Hagberg	Amylab	20,50 €
Alvéogramme	Alveolab - NF ISO 27971	48,00 €
Essai de panification	NF V03-716	142,00 €
Essai de panification tradition	Méthode interne	150,00 €
Photographie de pain	Appareil photo numérique	4,00 €

NOS FORMULES GRAINS DE BLÉ TENDRE

Formules	Analyses	Prix (en €HT)
Blé formule « classique »	PS + Teneur en eau + protéines	25,00€
Blé formule « supérieure »	Classique + Temps de chute	43,00 €
Blé formule « complète »	Supérieure + Alvéogramme	82,00 €
Blé formule « intégrale »	Complète + panification	210,00€



NOS ANALYSES FARINE DE FROMENT

Prestation	Matériel - Méthode	Prix (en €HT)
Teneur en protéines	Inframatic - Infra rouge	12,00 €
Teneur en cendres	Four - NF EN ISO 2171	24,30 €
Teneur en eau	Inframatic - Infra rouge	15,00 €
Teneur en eau	NF EN ISO 712	15,00 €
Granulométrie	Tamis (50-250 µm)	28,40 €
Amidons endommagés	SD Matic - NF EN ISO 17715	17,50 €
Temps de chute Hagberg	Amylab - NF ISO 3093	20,00 €
Alvéogramme	Alveolab - NF ISO 27971	38,00 €
Rhéofermentomètre	Rhéofermentomètre	83,00 €
Gluten humide + Gluten index Gluten sec	Glutomatic - NF EN ISO 21415-2 Glutomatic - NF EN ISO 21415-4	40,50€
Détection de l'acide ascorbique	Test DPI	14,00 €
Farinogramme	Mixolab	80,00 €
Essai de panification	NF V03-716	110,00 €
Essai de panification tradition	Méthode interne	115,00 €
Photographie de pain	Appareil photo numérique	4,00 €

Pour une étude complète (caractérisation des pâtes) nous consulter

NOS FORMULES FARINE DE FROMENT

Formules	Analyses	Prix (en €HT)
Farine Formule « classique »	Teneur en eau + protéines + temps de chute	39,00 €
Farine formule « supérieure »	Classique + Alvéogramme	73,00 €
Farine formule « complète »	Supérieure + Cendres + Amidons endommagés	106,00 €
Farine formule « intégrale »	Complète + panification	203,00 €





NOS ANALYSES GRAINS DE **BLÉ NOIR**

Formules	Analyses	Prix (en €HT)
Masse à l'hectolitre (PS)	Méthode interne	8,00€
Humidité	Infralyseur	12,00 €
Protéines	Infralyseur	12,00€

NOS ANALYSES FARINE DE **BLÉ NOIR**

Formules	Analyses	Prix (en €HT)
Viscosité	Méthode interne	21,00€
Humidité	Infralyseur	12,00 €
Protéines	Infralyseur	12,00€

Paulic



Moulin du Gouret - 56920 Saint-Gérard
Tél : 02 97 51 40 03 - mail : qualite@paulic.bzh
—— www.paulicmeunerie.com ——