



## AVEYRON LABO

Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – [centre@aveyron-labo.fr](mailto:centre@aveyron-labo.fr)

AVEYRON LABO

### CHIMIE ALIMENTAIRE

## Agroalimentaire/Divers aliments, Produits laitiers, Produits carnés, Produits de la mer, Boissons (hors eaux de consommation) et produits sucrés et édulcorés, Produits céréaliers / Analyses physico-chimiques

### Analyse nutritionnelle selon le règlement UE 1169/2011 sans fibres

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique
<b>Valeur énergétique en Kcal et Kj</b>	Calcul	AOAC 991.43	20 jours
Préparation et mixage			
Humidité g/100g	Méthode interne adaptée de l'Arrêté du 8/9/77	Dessiccation étuve pression réduite	
Cendres g/100g		Minéralisation four	
Protéines (Azote x6.25) g/100g		Méthode Kjeldahl	
Matières grasses g/100g	Méthode interne adaptée de l'arrêté du 8/9/77	Hydrolyse + extraction	
Glucides g/100g	Calcul		
Acides gras saturés *	Méthode interne NF EN ISO 12966-2 /NF EN ISO 12966-4	CPG	
Acides gras polyinsaturés*	<b>Sauf produits laitiers :</b> Méthode interne		
Acides gras monoinsaturés*	NF EN ISO 12966-2 /NF EN ISO 5508 abrogée		
Sucres (glucose + galactose, fructose, lactose, maltose, saccharose) g/100g	Méthode interne	HPLC RID	
Sel (sodium x 2.5) + minéralisation incluse g/100g	Méthode interne	ICP	

\* analyses sous traitées. Teneur en mg/100g déterminée par calcul à partir de la matière grasse

### Analyse nutritionnelle selon le règlement UE 1169/2011 avec fibres

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique
<b>Valeur énergétique en Kcal et Kj</b>	Calcul	AOAC 991.43	20 jours
Préparation et mixage			
Humidité g/100g	Méthode interne adaptée de l'Arrêté du 8/9/77	Dessiccation étuve pression réduite	
Cendres g/100g		Minéralisation four	
Protéines (Azote x6.25) g/100g		Méthode Kjeldahl	
Matières grasses g/100g	Méthode interne adaptée de l'arrêté du 8/9/77	Hydrolyse + extraction	
Glucides g/100g	Calcul		
Acides gras saturés *	Méthode interne NF EN ISO 12966-2 /NF EN ISO 12966-4	CPG	
Acides gras polyinsaturés*	<b>Sauf produits laitiers :</b> Méthode interne		
Acides gras monoinsaturés*	NF EN ISO 12966-2 /NF EN ISO 5508 abrogée		
Sucres (glucose, galactose, fructose, lactose, maltose, saccharose) g/100g	Méthode interne adaptée de l'AOAC 982.14	HPLC RID	
Fibres totales g/100g	AOAC 991.43	Gravimétrie	
Sel (sodium x 2.5) + minéralisation incluse g/100g	Méthode interne	ICP	

\* analyses sous traitées. Teneur en mg/100g déterminée par calcul à partir de la matière grasse



## AVEYRON LABO

Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – [centre@aveyron-labo.fr](mailto:centre@aveyron-labo.fr)

AVEYRON LABO

### 🔗 Analyses complémentaires

Paramètre	Code	Technique	Délai Analytique
Alcool (éthanol)	Méthode Interne	Kit enzymatique	20 j
Profils Acides organiques* (Acétique, Lactique, Tartrique, Malique, Citrique, Propionique, Fumarique, Succinique)	AORG-EXT	HPLC	20j
Profils Polyols* (Erytritol, Isomaltitol, Lactitol, Maltitol, Mannitol, Sorbitol, Xylitol)	POLYO-EXT	HPLC	20j

\* analyses sous traitées

### Tout Produit Alimentaire

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique
Préparation et mixage			
Humidité g/100g	Arrêté du 8/9/77	Dessiccation étuve pression réduite	3 à 10 jours
Cendres g/100g	Arrêté du 8/9/77	Minéralisation four	3 à 10 jours
Protéines (Azote x6.25) g/100g	Arrêté du 8/9/77	Méthode Kjeldahl	3 à 10 jours
Matières grasses g/100g	Méthode adaptée de l'arrêté du 8/9/77	Hydrolyse + extraction	3 à 10 jours
Acides gras saturés *	NF EN ISO 5508 NF EN ISO 12966-2	CPG	20 jours
Acides gras polyinsaturés*			
Acides gras monoinsaturés*			
Sucres g/100g	méthode interne	Bertrand	3 à 10 jours
Profils Sucres (glucose, galactose, fructose, lactose, maltose, saccharose) g/100g	Méthode interne adaptée de l'AOAC 982.14	HPLC RID	20 jours
Fibres totales g/100g	AOAC 991.43	Gravimétrie	20 jours
Sel (sodium x 2.5) (hors minéralisation) g/100g	méthode interne	ICP	3 à 10 jours
Dosage minéraux par élément (hors minéralisation)	Méthode interne	ICP	3 à 10 jours
Minéralisation (avant dosages minéraux)	Méthode interne	Minéralisation micro-onde ou four	
AW (activité de l'eau)	NF ISO 21807	Cellule résistive électrolytique	1 à 3 jours

\* analyses pouvant être sous traitées

Tableau de synthèse des paramètres (Etiquetage Nutritionnel) accrédités suivant les matrices :

Liste des paramètres CHIMIE ALIMENTAIRE v.5/26.06.2017.MAJ02/10/2017



## AVEYRON LABO

Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – [centre@aveyron-labo.fr](mailto:centre@aveyron-labo.fr)

AVEYRON LABO

AVEYRON LABO  
195 rue des Artisans  
Parc d'activités de Bel Air  
12031 RODEZ Cedex 9

### TABLEAU DE SYNTHÈSE DES PARAMÈTRES (ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL) ACCREDITÉS SUIVANT LES MATRICES

401synthmethode06.xls  
Date de révision : 26/06/2017

FAMILLES	MATRICES	PARAMÈTRES							
		humidité	matière grasse	cendres	protéines	fibres	calcul glucides	calcul V.E	5 sucres
Produits céréaliers	céréales (blé, maïs...)								
	farine, semoule...								
	pain								
	biscuits	C	C	C	C	C	C	C	C
	barres céréales								
	pâtisserie (fouaces, soleil...) viennoiserie								
Produits gras	graines oléagineuses								
	fruits à coques								
	huiles, graisses								
	margarine	/	/	/	/	/	/	/	/
	matières grasses allégées								
	mayonnaise vinaigrette								
Ovoproduits	œufs	/	/	/	/	/	/	/	/
	lait liquide								
Produits laitiers	poudre de lait	C	C				C	C	
	beurre et crème			C	C	C			C
	Lait fermenté								
	yaourt						/	/	
	fromages et fromages fondus lactosérum et caséines								
Produits carnés	viandes								
	volailles	C	C	C	C	C	C	C	/
	charcuterie et salaisons								
Produits de la pêche	poissons	C	C	C	C	C	C	C	C
	crustacés, mollusques								
Fruits et légumes	fruits séchés								
	fruits frais	C	/	C	C	C	/	/	C
	légumes frais et secs								
	compote, soupe, purée...								
Produits sucrés et édulcorés	sucres, édulcorants								
	confiserie	C	C	C	C	C	C	C	C
	confitures et gelées								
	chocolat miel...								
Épices et condiments	poivre, sel, moutarde	C	C	C	C	C	C	C	/
	piment, safran								
Alimentation particulière	substituts de repas								
	poudre hyperprotéinée compléments alimentaires	C	C	C	C	C	C	C	/
Aliments composés	plats cuisinés								
	pizza, quiche...	C	C	C	C	C	C	C	C
	sandwich								

C = paramètres accrédités COFRAC - Accréditation n°1-1706, Essais, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

Glucides par différence = COFRAC obligatoire pour humidité + matière grasse + protéines + cendres

Valeur Énergétique = COFRAC obligatoire pour glucides + protéines + matière grasse + fibres

1/1



## AVEYRON LABO

Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – [centre@aveyron-labo.fr](mailto:centre@aveyron-labo.fr)

AVEYRON LABO

### Produits carnés, produits de la mer

### Code des usages de la charcuterie

Paramètre		Méthode	Technique	Délai Analytique
1 - Préparation et mixage par échantillon				
2 - Humidité ou Matière Sèche	C	NF V 04-401	Dessiccation étuve	3 à 10 jours
3 - Matière grasse libre	C	NF V 04-403	Extraction directe	3 à 10 jours
4 - Protéines (azote x 6.25)	C	NF V 04-407	Méthode Kjeldahl	3 à 10 jours
5 - Collagène(L-hydroxyproline x 8)	C	NF V 04-415	Spectrophotométrie	3 à 10 jours
6 - Sucres solubles totaux : SST		CTSCCV	Bertrand	3 à 10 jours
7 - Amidon		CTSCCV	Bertrand	3 à 10 jours
8- Chlorures NaCl		NF V 04-405	Titrimétrie	3 à 10 jours
Nitrites	C	Méthode interne selon norme NF V 04-409 de Déc. 1974 (norme abrogée)	Spectrophotométrie	3 à 10 jours
Nitrates	C	Méthode interne selon norme NF V 04-410 de Déc. 1974 (norme abrogée)	Spectrophotométrie	3 à 10 jours
Dosage minéraux par élément (hors minéralisation)		Méthode interne	ICP	3 à 10 jours
Minéralisation (avant dosages minéraux)		Méthode interne	Minéralisation micro-onde ou four	
pH		NF V 04-408	Mesure au pHmètre	1 à 3 jours
AW (activité de l'eau)		NF ISO 21807	Cellule résistive électrolytique	1 à 3 jours

C : accrédité COFRAC (Accréditation n°1-1706, Essais, Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

### Lait / Poudre de lait / Lactosérum

Paramètre	C	Méthode	Technique	Délai Analytique
Azote non protéique		Arr. 24-08-83	Méthode Kjeldahl	3 à 10 jours
Azote soluble		Méthode interne	Méthode Kjeldahl	3 à 10 jours
Azote Total / Matière Azotée totale		ISO 8968-1, FIL20-1	Méthode Kjeldahl	3 à 10 jours
Cendres ou matières minérales	C	Arr. 08-09-77	Minéralisation four	3 à 10 jours
Dosage minéraux par élément		Méthode interne	ICP	3 à 10 jours
Minéralisation (avant dosages minéraux)		Méthode interne	Minéralisation micro-onde ou four	
Matière Sèche		NF ISO 6731	Dessiccation étuve	3 à 10 jours
Matière grasse (lipides)		Arr. 24-08-83	Hydrolyse + extraction	3 à 10 jours
pH		Méthode interne	mesure au pHmètre	1 à 2 jours

C : accrédité COFRAC (Accréditation n°1-1706, Essais, Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

### Fromages

Paramètre	Méthode	Technique	Délai Analytique
Préparation et mixage	AORG-EXT		
Matière sèche	POLYO-EXT	Dessiccation étuve	2 à 10 jours
Matière grasse (lipides)	Arr. 5/02/80	Hydrolyse + extraction	3 à 10 jours
Dosage minéraux par élément (hors minéralisation)	Méthode interne	ICP	3 à 10 jours
Minéralisation (avant dosage minéraux)	Méthode interne	Minéralisation micro-onde ou four	

### Technique proche Infra rouge

Paramètre	Méthode	Matrice	Délai Analytique
Matière grasse	méthode interne	Viande Hachée / Minerai de boeuf	1 à 2 j
Collagène / Protéines			

C : accrédité COFRAC (Accréditation n°1-1706, Essais, Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))