

## HYGIENE DES ALIMENTS

<b>Préparation des échantillons</b>	
<i>Désignation</i>	Tarif en € HT
Coquillages / lot	8,40 €
Autres produits	1,50 €
<b>Paramètres physico-chimiques</b>	
<i>Désignation</i>	Tarif en € HT
Température à réception	2,50 €
pH	3,90 €
AW (activité de l'eau)	10,00 €
<b>Paramètres microbiologiques</b>	
<i>Désignation</i>	Tarif en € HT
Anaérobies sulfite-réducteurs (ASR.)	10,30 €
Clostridium perfringens	10,30 €
Bacillus cereus	10,30 €
Coliformes totaux à 30°C	7,60 €
Coliformes Thermotolérants à 44°C	7,60 €
Germes mésophiles totaux	7,60 €
Entérobacteriaceae	10,30 €
Escherichia Coli	10,30 €
Escherichia Coli bêta-glucuronidase positive	10,30 €
Escherichia Coli bêta-glucuronidase positive (coquillages)	25,00 €
Levures et moisissures	10,30 €
Micro-organismes aérobies à 30°C	7,60 €
Flore lactique	7,60 €
Recherche de Listeria monocytogenes	25,00 €
Identification de souches	10,00 €
Numération Listeria monocytogenes	22,20 €
Pseudomonas	10,30 €
Salmonelles spp.	25,40 €
Staphylocoques à coagulase positive	10,30 €
Phosphatase alcaline	10,00 €
Campylobacter	50,00 €
Histamine	60,00 €
Recherche Entérotoxines	nous consulter
<b>Service Technique et Scientifique</b>	
<i>Désignation</i>	Tarif en € HT
<b>Production de Ferments locaux</b>	
Le litre de ferments	9,00 €
<b>Conserves</b>	
<b>Stabilité conserve par lot</b>	30,00 €
Etude de vieillissement, Durée de vie microbiologique, selon le plan d'échantillonnage défini	nous consulter
<b>Paramètres d'environnement</b>	
<i>Désignation</i>	Tarif en € HT
Lame de surface fourniture et lecture (2 paramètres)	10,00 €
Lame de surface fourniture et lecture (1 paramètre)	5,00 €
Bactériologie Gélose mains	10,00 €
Ecouvillon Staphylocoque à coagulase positive	11,40 €
Ecouvillon Escherichia Coli	11,40 €
Ecouvillon Levures et moisissures	11,40 €
Lingette Listeria monocytogenes	26,60 €
Lingette Salmonelle	26,60 €
Lame de surface carcasse	10,00 €