



LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE



chimie alimentaire

Le LDA 53 veille à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dans le cadre des autocontrôles de la restauration collective, des industriels, des artisans et des particuliers. Nos techniciens sont à votre disposition pour vous conseiller sur les analyses à réaliser selon les réglementations en vigueur.

Recommandations :

Le contenant peut être fourni par le LDA53, sans supplément de prix. Il est nécessaire de vérifier les dates limites de conservation avant leur utilisation. Il est recommandé de prélever l'échantillon à analyser avec un ustensile propre et de le placer dans un contenant stérile.

Pour plus d'informations concernant les contenants, conservation, transport et délai d'analyses, nous vous invitons à consulter notre fiche technique.

Préparation de l'échantillon

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Prise en charge / Traitement d'un échantillon			

Éléments de base

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
SUR PRODUITS ET PRÉPARATIONS À BASE DE VIANDES, PRODUITS À BASE D'ANIMAUX AQUATIQUES			
Cendres 550°C		NFV 04-404	Calcination 550 °C
Cellulose Brute (CB)		CEE 92/89	Weende - Gravimétrie
Collagène		NFV 04-415	Colorimétrie
Collagène / protéines totales (rapport C/P)		Voir chaque paramètre	Voir chaque paramètre
HPD : humidité sur produit dégraissé (humidité, MGL)			
Humidité		NFV 04-401	Etuvage
Matières grasses libres (MGL)		NFV 04-403	
Matières grasses totales (MGT)		NFV 04-402 et 04-403	Méthode Soxhlet
Matières azotées totales (MAT)		NFV 04-407	Méthode Kjeldahl
pH de pénétration		NFV 04-408	Potentiomètre



chimie alimentaire

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse	
SUR PRODUITS LAITIERS (beurre, fromage, lait liquide ou en poudre, caséine)				
Cendres à 550°C		Norme selon matrice	Calcination 550 °C	
Cendres à 825°C pour caseine		NF V04 - 384	Calcination 825 °C	
Chlorures (calcul à partir du sodium)			Calcul	
Matières grasses (par extraction)			Extraction à l'éther	
Matières azotées totales (MAT)			Méthode Kjeldahl	
Matières azotées non protéiques (NPN)				
Matière sèche			Norme selon matrice	Etuvage
Protéine vraie (MAT-NPN)				Calcul
Phosphatase alcaline (dosage)			Colorimétrie	
Phosphatase alcaline (recherche qualitative)			Méthode enzymatique	

Minéraux

Paramètres	Cofrac	Référence de la méthode d'analyse	Principe de la méthode d'analyse
Mise en solution		ISO 6869	Mise en solution dans l'acide chlorhydrique
Cendres à 550°C		NF V 04-404	Calcination 550 °C
Calcium		NF EN 16943	ICP/OES
Sodium			
Potassium			