



Agence Régionale pour la Qualité et l'Hygiène Alimentaire  
Rue Grenade 40  
1510 Moudon



ISO / CEI 17025

# Tarifs des produits et prestations de service du laboratoire

Prix en CHF, hors TVA

Une réduction de 10% sur les analyses est accordée aux Membres de l'ARQHA

Tél : 021 / 905 81 32

FAX : 021 / 905 81 30

e-mail : [labo@arqha.ch](mailto:labo@arqha.ch)

# Analyses Bactériologiques

<b>Analyse</b>	<b>Méthode</b>	<b>accrédité</b>	<b>Durée d'analyse (jour)</b>	<b>Quantité d'échantillon recommandée</b>	<b>Prix</b> CHF, hors TVA
<b>Préparation d'échantillons pour dénombrement (sauf lait) / filtration d'eau</b>	-	-	-	-	15.50
<b>Analyses d'environnement par contacts</b>	-	-	1 à 3	-	10.50
<b>Dénombrement de Bacillus cereus</b>	Méthode Bacara ISO 7932 / ISO 16140	oui	1	100g/100ml	22.00
<b>Dénombrement de Clostridium perfringens</b>	ISO 7937	-	1 à 3	100g/100ml	26.00
<b>Dénombrement d'Entérobactéries</b>	ISO 21528	oui	1 à 2	100g/100ml	17.00
<b>Dénombrement d'Entérocoques (Denrée alimentaire)</b>	ISO 7899	-	2	100g/100ml	16.50
<b>Dénombrement d'Entérocoques (eau)</b>	ISO 7899	oui	2	150 ml	16.50
<b>Dénombrement d'Escherichia coli (denrée alimentaire)</b>	ISO 16649	oui	1	100g/100ml	17.00
<b>Dénombrement d'Escherichia coli et coliformes (eau)</b>	ISO 9308	oui	1 à 2	150 ml	17.00
<b>Dénombrement des germes aérobies mésophiles (denrée alimentaire)</b>	ISO 4833	oui	3	100g/100ml	18.50
<b>Dénombrement des germes aérobies mésophile (eau)</b>	ISO 6222 et OPBD (T°C incubation : 30°C, durée d'incubation : 72h)	oui	3	100 ml	18.50
<b>Dénombrement des germes étrangers aérobies mésophiles</b>	Dénombrement sur Sugar Free Agar + pénicilline	-	3	100g/100ml	29.0
<b>Dénombrement des germes halotolérants</b>	Dénombrement sur Mannitol-Salt-Agar (7.5% NaCl)	-	2	100g/100ml	21.0
<b>Dénombrement des germes Psychotrophes</b>	FIL 101- ISO 6730	-	10	100g/100ml	18.50
<b>Dénombrement d'hétéro- fermentaires facultatifs</b>	Dénombrement sur agar sélectif avec mannitol, acétate et vancomycine	-	3	100g/100ml	22.00
<b>Dénombrement des levures</b>	ISO 16140 et ISO 21527, Méthode Symphony®	oui	3	100g/100ml	16.50

# Analyses Bactériologiques

<b>Analyse</b>	<b>Méthode</b>	<b>accrédité</b>	<b>Durée d'analyse (jour)</b>	<b>Quantité d'échantillon recommandée</b>	<b>Prix</b> CHF, hors TVA
<b>Dénombrement des listérias monocytogenes</b>	ISO 11290 et ISO 16140	oui	2 à 4	100g/100ml	28.00
<b>Dénombrement de moisissures</b>	ISO 21527	-	4	100g/100ml	16.50
<b>Dénombrement des Bactéries Propioniques</b>	Méthode FAM	-	10	100g/100ml	17.00
<b>Dénombrement de Pseudomonas aeruginosa (denrée alimentaire)</b>	ISO 16266	-	2 à 3	100g/100ml	29.00
<b>Dénombrement de Pseudomonas aeruginosa (eau)</b>	ISO 16266	oui	2 à 3	150ml	29.00
<b>Dénombrement de Spores butyriques</b>	Méthode ALP	-	7	100 ml	18.00
<b>Dénombrement de spores butyriques</b>	Méthode Ann. Institut Pasteur Lille	oui	7	100 ml	18.00
<b>Dénombrement de Staphylocoque à coagulase positive</b>	ISO 16140, ISO 6888, Méthode Easy Staph®	oui	1	100g/100ml	22.00
<b>Recherche de Listéria monocytogenes</b>	ISO 11290, ISO 16140 et instruction du fabricant du mini-vidas	oui	3 à 6	100g/100ml	43.50
<b>Recherche des salmonella spp.</b>	ISO 16140, Méthode IRIS salmonella®	oui	3 à 4	100g/100ml	49.00

# Analyses Chimiques

<b>Analyse</b>	<b>Méthode</b>	<b>accrédité</b>	<b>Durée d'analyse (jour)</b>	<b>Quantité d'échantillon recommandée</b>	<b>Prix</b> CHF, hors TVA
<b>ALT (Acide lactique L et D) LAP (L-Leucine-Amino-Peptidase)</b>	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	10 g	49.00
<b>Acidité</b>	Titration	-	1	40 ml	3.10
<b>Cellules et teneurs</b>	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	40ml	5.00
<b>Cryoscopie (point de congélation)</b>	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	40ml	5.00
<b>Détermination de la matière grasse des produits laitiers par butyrométrie</b>	Méthode Gerber	-	1	40ml/40g	16.50
<b>Détermination de la matière grasse du fromage par butyrométrie</b>	ISO 3432 FIL/IDF 222	oui	1	20g	14.50
<b>Détermination de la perte de poids au séchage du fromage par gravimétrie</b>	ISO 5534 FIL/IDF 4	oui	1	20g	25.50
<b>Détermination de la teneur en chlorure par titrage potentiométrique</b>	ISO 5943 FIL/IDF 88	oui	1	20g	11.50
<b>Peroxydase</b>	Test rapide colorimétrique avec bandelettes test	-	1	40ml	14.50
<b>Phosphatase alcaline</b>	Test rapide Lactognost	-	1	40ml	14.50
<b>Pouvoir acidifiant</b>	Titration	-	1	40 ml	9.30
<b>PH</b>	Interne	-	1	20ml/20g	5.20
<b>Teneur en eau (fromage 24h)</b>	ISO 5534 FIL/IDF 4	-	1	20g	15.50

## Autres analyses

<i>Analyse</i>	<i>Méthode</i>	<i>accrédité</i>	<i>Durée d'analyse (jour)</i>	<i>Quantité d'échantillon recommandée</i>	<i>Prix</i> CHF, hors TVA
<b>AW (activité de l'eau)</b>	-	-	1	100g/100ml	31.00
<b>Microscopie</b>	-	-	1	40 ml	6.20
<b>Recherche des inhibiteurs dans le lait</b>	Delvo-test	-	1	10ml	10.50

## Matériels

<i>Article</i>	<i>Quantité</i>	<i>Prix</i> CHF, hors TVA
<b>Caisse de prélèvement</b>	1	20.00
<b> Tubes 13 ml pour congélation (stérile)</b>	500	80.00
<b> Tubes 13 ml pour congélation</b>	1000	130.00
<b> Tubes 55 ml</b>	500	130.50

Abréviations :

ALP : Agroscope Liebefeld - Posieux

AFNOR : Association Française de Normalisation

FIL/IDF : Fédération Internationale de Laiterie/International Dairy Federation

ISO : Organisme International de normalisation

OPBD : Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.