



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

Analyses Bactériologiques

Analyse	Méthode	accrédité	Durée d'analyse (jour)	Quantité d'échantillon recommandée	Prix CHF, hors TVA
Préparation d'échantillons pour dénombrement (sauf lait) / filtration d'eau	-	-	-	-	15.50
Analyses d'environnement par contacts	-	-	1 à 3	-	10.50
Dénombrement de Bacillus cereus	Méthode Bacara ISO 7932 / ISO 16140	oui	1	100g/100ml	22.00
Dénombrement de Clostridium perfringens	ISO 7937	-	1 à 3	100g/100ml	26.00
Dénombrement d'Entérobactéries	ISO 21528	oui	1 à 2	100g/100ml	17.00
Dénombrement d'Entérobactéries (carcasse)	ISO 21528	oui	1 à 2	-	21.00
Dénombrement d'Entérocoques (Denrée alimentaire)	ISO 7899	-	2	100g/100ml	16.50
Dénombrement d'Entérocoques (eau)	ISO 7899	oui	2	150 ml	16.50
Dénombrement d'Escherichia coli (denrée alimentaire)	ISO 16649	oui	1	100g/100ml	17.00
Dénombrement d'Escherichia coli et coliformes (eau)	ISO 9308	oui	1 à 2	150 ml	17.00
Dénombrement des germes aérobies mésophiles (denrée alimentaire)	ISO 4833	oui	3	100g/100ml	18.50
Dénombrement des germes aérobies mésophiles (carcasse)	ISO 4833	oui	3	-	22.50
Dénombrement des germes aérobies mésophile (eau)	ISO 6222 et OPBD (T°C incubation : 30°C, durée d'incubation : 72h)	oui	3	100 ml	18.50
Dénombrement des germes étrangers aérobies mésophiles	Dénombrement sur Sugar Free Agar + pénicilline	-	3	100g/100ml	29.00
Dénombrement des germes halotolérants	Dénombrement sur Mannitol-Salt-Agar (7.5% NaCl)	-	2	100g/100ml	21.00
Dénombrement des germes Psychrotrophes	FIL 101- ISO 6730	-	10	100g/100ml	18.50
Dénombrement d'hétéro-fermentaires facultatifs	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	-	3	100g/100ml	22.00

Analyses Bactériologiques

Analyse	Méthode	accrédité	Durée d'analyse (jour)	Quantité d'échantillon recommandée	Prix CHF, hors TVA
Dénombrement des levures	ISO 16140 et ISO 21527, Méthode Symphony®	oui	3	100g/100ml	16.50
Dénombrement des listérias monocytogenes	ISO 11290 et ISO 16140	oui	2 à 4	100g/100ml	28.00
Recherche des Listéria monocytogenes	ISO 11290, ISO 16140 et instruction du fabriquant du mini-vidas	oui	3 à 6	100g/100ml	43.50
Dénombrement des listérias spp	ISO 11290 et ISO 16140	-	2 à 4	100g/100ml	28.00
Dénombrement de moisissures	ISO 21527	-	4	100g/100ml	16.50
Dénombrement des Bactéries propioniques	Méthode FAM	-	10	100g/100ml	17.00
Dénombrement de Pseudomonas aeruginosa (denrée alimentaire)	ISO 16266	-	2 à 3	100g/100ml	29.00
Dénombrement de Pseudomonas aeruginosa (eau)	ISO 16266	oui	2 à 3	150ml	29.00
Dénombrement des Spores butyriques	Méthode ALP	- oui	(résultat intermédiaire) 7	100ml	20.00
Dénombrement des spores butyriques	Méthode Ann. Institut Pasteur Lille	- oui	(résultat intermédiaire) 7	100ml	20.00
Dénombrement de Staphylocoque à coagulase positive	ISO 16140, ISO 6888, Méthode Easy Staph®	oui	1	100g/100ml	22.00
Recherche des Salmonella spp	ISO 16140, Méthode IRIS salmonella®	oui	3 à 4	100g/100ml	49.00
Recherche des Salmonella spp (carcasse)	ISO 16140, Méthode IRIS salmonella®	oui	3 à 4	-	53.00
Recherche des Escherichia coli producteurs de Shiga toxines STEC (stx1, stx2, eae)	ISO/TS 13136 : 2012	-	2 à 7 (1x/semaine)	100g	100.00

Analyses Chimiques

Analyse	Méthode	accrédité	Durée d'analyse (jour)	Quantité d'échantillon recommandée	Prix CHF, hors TVA
ALT (Acide lactique L et D) et LAP (L-Leucine-Amino-Peptidase)	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	10 g	58.15
Acidité	Titration	-	1	40 ml	5.00
Cellules et teneurs	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	40ml	5.00
Cryoscopie (point de congélation)	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	40ml	10.00
Détermination de la matière grasse des produits laitiers par butyrométrie	Méthode Gerber	-	1	40ml/40g	16.50
Détermination de la matière grasse du fromage par butyrométrie	ISO 3432 FIL/IDF 222	oui	1	20g	19.00
Détermination de la perte de poids au séchage du fromage par gravimétrie	ISO 5534 FIL/IDF 4	oui	1	20g	25.50
Détermination de la teneur en chlorure par titrage potentiométrique	ISO 5943 FIL/IDF 88	oui	1	20g	23.00
Peroxydase	Test rapide colorimétrique avec bandelettes	-	1	40ml	14.50
Phosphatase alcaline	Test rapide Lactognost	-	1	40ml	14.50
Pouvoir acidifiant	Titration	-	1	40ml	12.50
PH	Interne	-	1	20ml/20g	5.20
Teneur en eau (fromage 24h)	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
Microscopie	-	-	1	40 ml	6.20
Recherche des inhibiteurs dans le lait	Delvo-test	-	1	10ml	10.50

Matériels

<i>Article</i>	<i>Quantité</i>	<i>Prix</i> CHF, hors TVA
Caisse de prélèvement	1	20.00
Tubes 13 ml pour congélation (stérile)	500	82.00
Tubes 13 ml pour congélation	1000	135.00
Tubes 55 ml	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.