



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'Entérobactéries (carcasse)</b>	ISO 21528	oui	1 à 2	-	21.00
<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 mésophiles (carcasse)</b>	ISO 4833	oui	3	-	22.50
<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	29.00
<b>Dénombrement des germes halotolérants</b>	Dénombrement sur Mannitol-Salt-Agar (7.5% NaCl)	-	2	100g/100ml	21.00
<b>Dénombrement des germes Psychrotrophes</b>	FIL 101- ISO 6730	-	10	100g/100ml	18.50
<b>Dénombrement d'hétéro-fermentaires facultatifs</b>	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	-	3	100g/100ml	22.00

# 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
Dénombrement des levures	ISO 16140 et ISO 21527, Méthode Symphony®	oui	3	100g/100ml	16.50
Dénombrement de Listeria monocytogenes	ISO 11290 et ISO 16140	oui	2 à 4	100g/100ml	28.00
Recherche de Listeria monocytogenes	ISO 11290, ISO 16140 et instruction du fabricant du mini-vidas	oui	3 à 6	100g/100ml	43.50
Dénombrement de Listeria spp (incluant Listeria monocytogenes)	ISO 11290 et ISO 16140	-	2 à 4	100g/100ml	28.00
Recherche de Listeria spp (incluant Listeria monocytogenes)	ISO 11290, ISO 16140 et instruction du fabricant du mini-vidas	-	3 à 6	100g/100ml	43.50
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

<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) et LAP (L-Leucine-Amino-Peptidase)</b>	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	10 g	58.15
<b>Acidité</b>	Titration	-	1	40 ml	5.00
<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	10.00
<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	19.00
<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	23.00
<b>Peroxydase</b>	Test rapide colorimétrique avec bandelettes	-	1	40ml	14.50
<b>Phosphatase alcaline</b>	Test rapide Lactognost	-	1	40ml	14.50
<b>Pouvoir acidifiant</b>	Titration	-	1	40ml	12.50
<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
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.