

## Coordonnées et renseignements client

Nom & Prénom :

Nom société /Forme juridique :

N° de TVA / N° entreprise :

Rue :

N° :

Code postal :

Localité :

Tél. :

Mail contact:

Mail Envoi des résultats :

Adresse de facturation (si différente) :

Mail facturation :

Coordonnées du lieu de prélèvement(s) (si différente des coordonnées client) :

### Conditions de transport assurées par le client :

réfrigéré       congelé       t° ambiante

Déposé(s) par :

	Type d'échantillon		Type d'échantillon
	<b>Produits alimentaires à destination humaine</b>		<b>Pétiotes de vigne (AT_PETIOLE)</b>
	Analyses nutritionnelles (AT_ACN+DE_AH)	<b>X</b>	<b>Jus, moûts et vins (AT_VIN)</b>
	Allergènes (AT_ALL+DE_AH)		<b>Végétaux (AT_VEG)</b>
	Mycotoxines (AT_MYC+DE_AH)		<b>Boue-Terre-Déchets-Compost (AT_BTABOUE)</b>
	Produits viandes + Charcuterie/Terrine, ... (AT_PRVIANDE+DE_AH)		<b>Lisier – fumier (AT_BTALISIER)</b>
	Produits laitiers (AT_PRLAIT+DE_AH)		<b>Engrais (AT_GENG)</b>
	Jus de fruits et légumes pasteurisés ou non (AT_JUS+DE_AH)		<b>Eaux de surface – eaux d'infiltration (AT_ESR)</b>
	<b>Aliments pour animaux, fourrages et ensilages</b> (AT_AAEXT ou AT_AAFEP)		<b>Biotech – Phytopathologie et détection/identification moléculaire (AT_BIOTECH)</b> (bactéries, champignons, levures, nématodes, ...) pour pdt, blé, agents de biocontrôle, arbres, vignes, betteraves, allium, champignons d'habitation, hôtes divers, ...)
	<b>Aliments animaux- analyses microbiologiques</b> (AT_AAMICRO)		
	<b>Céréales (AT_ACEXT ou AT_ACFEP)</b>		

En signant ce document, vous donnez votre accord sur la réalisation des analyses détaillées dans la ou les annexes techniques jointes et sur nos conditions générales de vente qui vous sont remises.

Le laboratoire ne prend pas en charge la responsabilité des résultats lorsque l'échantillon n'est pas prélevé dans les conditions requises. Il ne pourra pas être tenu pour responsable des informations fournies par le client ; ce dernier s'engage à transmettre fidèlement les informations demandées par le laboratoire et à communiquer toute information utile pouvant affecter la validité des résultats.

Le client accepte que le laboratoire puisse, le cas échéant, sous-traiter certaines analyses dans le meilleur intérêt du client et dans le respect des conditions prévues dans Manuel Qualité et Environnement. Ce document est disponible sur simple demande (HA.labo-ath@hainaut.be).

Les analyses proposées dans l'(es) annexe(s) technique(s) et reprenant le logo BELAC seront réalisées sous le couvert de l'accréditation. Cependant, le laboratoire se réserve le droit de retirer le logo d'accréditation BELAC du rapport d'essai dans certaines conditions :

- si les caractéristiques de l'échantillon analysé ne correspondent pas à la nature du produit pour lequel la demande a été établie,
- si les délais de réalisation des analyses prévus par la norme de référence ne peuvent être respectés,

Les résultats et les conclusions sont émis sans tenir compte des incertitudes de mesure. Celles-ci sont disponibles sur demande écrite auprès des laboratoires.

En signant ce document, vous acceptez les règles de décision définies par les laboratoires d'Hainaut Analyses pour la déclaration de conformité lorsque cela est requis. Celles-ci sont décrites au niveau des conditions générales de vente annexées à la présente offre.

Restant à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire, nous vous prions de recevoir, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

	Frais de dossier de 5 € HTVA à ajouter au coût des analyses repris au niveau de(s) l'annexe(s) technique(s).
--	--

<b>Date+ signature du client :</b>
------------------------------------

**Remarques :**

- Les échantillons peuvent être apportés durant les heures d'ouverture de la réception des laboratoires. Heures d'ouverture : de 8h00 à 16h30 du lundi au jeudi et de 8h00 à 14h30 le vendredi. Afin d'organiser au mieux la réception de vos échantillons au sein de nos laboratoires, nous vous demandons de nous contacter préalablement au: 068/26 46 90 ou par mail ha.labo-ath@hainaut.be.
- Dans le cadre de leur partenariat, les laboratoires d' Hainaut Analyses sont amenés à transmettre au réseau REQUASUD, des données analytiques et signalétiques relatives aux échantillons clients, totalement anonymisées, en vue de compléter des bases de données.

Encadrement réservé aux laboratoires	
Remarque(s) éventuelle(s) à la réception :  <b>Echantillon :</b> <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non-Conforme <b>Motif :</b>	Date et heure de réception au laboratoire :  Nom et Signature :
Revue de la demande par responsable de service (date +commentaires):  Nom et signature :	
N° échantillon(s) : Etiquette(s) :	

Description des échantillons				
NOM DE L'ECHANTILLON	NATURE DE L'ECHANTILLON (exemples : jus, vins, raisin, pomme, cidre, etc.)	STADE D'EVOLUTION DE LA CUVE (exemples : jus frais, en fermentation alcoolique, en fermentation malolactique, en élevage, en conservation, etc.)	RENSEIGNEMENTS DIVERS / COMMENTAIRES	N° à reporter pour le choix analytique (voir annexe technique)
				1
				2
				3
				4
				5
				6
				7
				8
				9
				10

L'annexe technique vous est remise reprenant les analyses demandées ainsi que les méthodes analytiques et les prix appliqués.

Si vous désirez des analyses en supplément ou différentes des analyses reprises dans cette annexe technique, veuillez-nous en informer avant la finalisation de l'accord sur ce document.

Rédigé par P Rouneau

Vérifié par S Vico

Approuvé par AL Plaitin

ANALYSES INDIVIDUELLES DEMANDEES						
Code interne	Libellé de l'analyse	Méthode	Tarif (htva)	Unités	Accrédité (Oui/Non)	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique
AAHVPH	pH	pH-métrie	4,00 €		N	
AAHVACTOT	Acidité totale	Titrage	4,00 €	g/L (ac. tartrique)	N	
AAHVNAMPR	Azote aminé primaire	Méthode spectrophotométrique à l'OPA	4,00 €	mg/L	N	
AAHVN4	Ammonium	Test enzymatique	4,00 €	mg NH4/L	N	
AAHVYAN	YAN (azote assimilable par les levures)	Calcul sur base des 2 tests précédents	4,00 €	mg/L	N	
AAHVGLUFRU	Sucres fermentescibles : D-glucose + D-fructose	HPLC-RI	4,00 €	g/L	N	
AAHVST	Sucres totaux : D-glucose + D-fructose + saccharose	HPLC-RI	4,00 €	g/L	N	
AAHVACACE	Acide acétique	Test enzymatique	4,00 €	g/L	N	
AAHVACTA	Acide tartrique	Méthode spectrophotométrique au sel de Vanadium	4,00 €	g/L	N	
AAHVACLMLAL	Acide L-malique	Test enzymatique	4,00 €	g/L	N	
AAHVACLAC	Acide L-lactique	Test enzymatique	4,00 €	g/L	N	
AAHVSO3L	SO2 libre	Méthode spectrophotométrique à la pararosaniline	4,00 €	mg/L	N	
AAHVSO3	SO2 total	Méthode spectrophotométrique au DNTB	4,00 €	mg/L	N	
AAHVGLYC	Glycérol	Test enzymatique	4,00 €	g/L	N	
AAHVINDCOL	Intensité colorante	Spectrophotométrie (A420 nm + A520 nm)	4,00 €		N	
AHHVTUR	Turbidité	Turbidimétrie	4,00 €	NTU	N	

Les analyses sont réalisées par Hainaut Analyses – site d'ATH.

Rédigé par P Rouneau

Vérifié par S Vico

Approuvé par AL Plaitin

ANALYSES INDIVIDUELLES DEMANDEES (SUITE)						
Code interne	Libellé de l'analyse	Méthode	Tarif (htva)	Unités	Accrédité (Oui/Non)	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique
	<b>Comptage de levures totales</b>	Dénombrement sur boîte de culture (délai 7 jours)	8,93 €	CFU/ml	N	
	<b>Estimation des levures <i>Saccharomyces</i> et non <i>Saccharomyces</i></b>	Dénombrement sur boîte de culture (délai 7 jours)	17,86 €	CFU/ml	N	
<b>Autres analyses microbiologiques : sur demande</b> (ex : identification de microorganismes spécifiques, comptage de levures vivantes, etc.)						

PLANS ANALYTIQUES DEMANDES						
Code interne	Libellé	Méthode	Tarif (htva)	Accrédité (Oui/Non)	Reporter le n° de l'échantillon pour le choix analytique	
MOUSETJUS	<b>Plan analytique « Moûts et jus »</b> Comprenant : pH, acidité totale, azote aminé primaire, ammonium, azote assimilable par les levures, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose), sucres totaux (D-glucose + D-fructose + saccharose)	Voir analyses individuelles correspondantes ci-dessus	10,00 €	N		
FERMENT	<b>Plan analytique « Fermentation »</b> Comprenant : pH, acidité totale, acide acétique, acide tartrique, acide L-malique, acide L-lactique, sucres fermentescibles (D-glucose + D-fructose)	Voir analyses individuelles correspondantes ci-dessus	10,00 €	N		
VIN	<b>Plan analytique « Vin »</b> Comprenant : pH, acidité totale, acide acétique, SO2 libre, SO2 total, glycérol	Voir analyses individuelles correspondantes ci-dessus	10,00 €	N		

Les analyses sont réalisées par Hainaut Analyses – site d'ATH.

Rédigé par P Rouneau	Vérifié par S Vico	Approuvé par AL Plaitin
----------------------	--------------------	-------------------------