

Formulaire : DEMANDE D'ANALYSE
Ce document tient lieu de bon de commande

Demandeur	
Nom :	Référence client (1) :
Adresse :	N° SIRET:
CP - Ville:	
Téléphone :	Mail:

Coordonnées de facturation (si différentes de celles ci-dessus):	
Nom :	Référence client (1) :
Adresse :	N° SIRET:
CP - Ville:	
Téléphone :	Mail:

(1) La référence client se trouve sur votre dernier bulletin d'analyse. Si vos coordonnées n'ont pas changé, inscrivez votre référence client pour éviter de tout renoter. **L'inscription de votre nom reste obligatoire.**

Échantillons à analyser												
	N° de cuve ou N° de lot Informations obligatoires	Si HO "Olives mûres" (Fruité noir), Cochez la case	Analyse(s) demandée(s) (voir liste page 2)									
			Acidité* (AC*) (3)	Indice de peroxyde* (IP*) (3)	K232 ou K270 (Rayez la mention inutile)	K232 + K270 + ΔK	PACK (AC* + IP* + K232 + K270 + ΔK)	Analyse sensorielle en jury expert (AS)	Éval. organoleptique en jury COI (DJ*) (2)	Éval. Organoleptique en jury COI - Contre-analyse (DJK*)	Détermination du profil analogique (DJA) (2)	Éval. Organoleptique en jury - Fruité noir (DJFN)
1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(2) Lorsque qu'un nouveau client coche DJ, DJK, DJA ou DJFN, nous le contactons pour définir l'analyse la plus adaptée.

(3) En cas d'analyse **AC et IP** pour un même échantillon, cochez les cases AC* et IP*. La facture sera établie sur le tarif d'une analyse conjointe AC* IP*.

Les analyses indiquées par le symbole * sont réalisées sous méthodes accréditées COFRAC (www.cofrac.fr - réf. labo: 1-2172).

Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale du rapport d'analyse). Les analyses de la portée non accréditée ne sont pas couvertes par les accords de reconnaissance internationaux.

Conditions d'expédition:

Pour assurer la fiabilité du résultat d'analyse, le **flacon doit être correctement rempli** (comporter peu d'espace de tête).

En cas de première demande d'analyse, veuillez accompagner ce formulaire du règlement (tarifs en page 2)

Adresse d'expédition:

Centre Technique de l'Olivier, Maison des Agriculteurs, 22 avenue Henri Pontier, 13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX 1

Je confirme avoir pris connaissance et accepter les méthodes et les tarifs pratiqués par le laboratoire (p2).

J'autorise le Centre Technique de l'Olivier à me transmettre le(s) rapport(s) d'analyse(s) par mail, préalablement à l'envoi postal de l'original (rayez la mention si vous y êtes opposé)

À

Le

Signature:

(4) Les méthodes COI/T.20/Doc n°15, 19, 34 et 35 sont citées par le règlement d'exécution (UE) n°2022/2105 Annexe I.

Code	Analyses	Méthode	Vol.	Délai (6)	PU HT (TTC)
AC*	ACIDITÉ	Méthode COI/T.20/Doc n°34 (4)	25 cL	8 jours ouverts	23,00 € HT (5) (27,60 € TTC)
IP*	INDICE DE PÉROXYDE	Méthode COI/T.20/Doc n°35 (4)	25 cL	8 jours ouverts	37,00 € HT (5) (44,40 € TTC)
AC* IP*	ACIDITÉ INDICE DE PÉROXYDE	Méthodes COI/T.20/Doc n°34 et COI/T.20/Doc n°35 (4)	25 cL	8 jours ouverts	46,00 € HT (5) (55,20 € TTC)
K232 ou K270	ANALYSE DE SPECTROPHOMETRIE DANS L'UV	Méthode COI/T.20/Doc n°19 (4) (7)	25 cL	8 jours ouverts	35,00 € HT (5) (42,00 € TTC)
K232 K270 ΔK	ANALYSE DE SPECTROPHOMETRIE DANS L'UV	Méthode COI/T.20/Doc n°19 (4) (7)	25 cL	8 jours ouverts	50,00 € HT (5) (60,00 € TTC)
PACK	ACIDITÉ*, INDICE DE PÉROXYDE*, K232, K270, ΔK	Méthodes COI/T.20/Doc n°19, COI/T.20/Doc n°34 et COI/T.20/Doc n°35 (4) (7)	25 cL	8 jours ouverts	92,00 HT (5) (110,40 € TTC)
AS	ANALYSE SENSORIELLE EN JURY EXPERT	Méthode interne élaborée par le CTO Analyse sensorielle par 3 dégustateurs professionnels permettant la description organoleptique et la classification de l'huile d'olive à titre indicatif, accompagnées de commentaires techniques.	25 cL	8 jours ouverts	50,00 € HT (5) (60,00 € TTC)
DJ*	MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE PAR UN JURY AGRÉÉ PAR LE COI	Méthode COI/T.20/Doc n°15 (4) Analyse sensorielle en jury agréé COI (8 jurés min.) permettant la classification de l'huile d'olive analysée. Le rapport d'analyse est utilisable à des fins d'étiquetage, au sens du règlement délégué (UE) 2022/2104.	50 cL	1 mois	420,00 € HT (504,00 € TTC)
DJK*	CONTRE ANALYSE MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE PAR UN JURY AGRÉÉ PAR LE COI	Méthode COI/T.20/Doc n°15 (4) Prestation réservée aux autorités nationales. Cette contre- évaluation d'analyse sensorielle en jury agréé par le COI (DJ*) est réalisée en double.	50 cL	1 mois	650,00 € HT (780,00 € TTC)
DJA	DÉTERMINATION DU PROFIL ANALOGIQUE	Méthode interne élaborée par le CTO Analyse analogique en jury (8 dégustateurs minimum) venant en complément d'une analyse DJ* et permettant d'établir un profil aromatique de l'huile d'olive analysée.	50 cL	1 mois	270,00 € HT (324,00 € TTC)
DJFN	MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE INTERNE DU FRUITÉ NOIR	Méthode interne élaborée par le CTO Analyse sensorielle en jury agréé COI (8 jurés min.).	50 cL	1 mois	420,00 € HT (504,00 € TTC)

(5) Ces analyses bénéficient d'une remise de 10% à partir de 2 échantillons/envoi et de -15% dès 5 échantillons/envoi.

(6) Le délai se déclenche à compter de la date de réception des échantillons au laboratoire et court jusqu'à la date d'émission du rapport incluse.

(7) Note : K270 désigne la mesure d'extinction spécifique réalisée à 268 ou 270 nm selon le solvant utilisé.

CADRE RÉSERVÉ AU LABORATOIRE (traitement de la demande)						
Échantillon(s) réceptionné(s) le..... Par.....						
Réf. échantillons		1	2	3	4	5
Échanges avec le client pour DJ/DJK/DJA/DJFN	Choix DJ/DJK/DJA/DJFN	<input type="checkbox"/> Mail <input type="checkbox"/> Tél <input type="checkbox"/> Autre:.....	<input type="checkbox"/> Mail <input type="checkbox"/> Tél <input type="checkbox"/> Autre:.....	<input type="checkbox"/> Mail <input type="checkbox"/> Tél <input type="checkbox"/> Autre:.....	<input type="checkbox"/> Mail <input type="checkbox"/> Tél <input type="checkbox"/> Autre:.....	<input type="checkbox"/> Mail <input type="checkbox"/> Tél <input type="checkbox"/> Autre:.....
	Choix analyse :	DJ* <input type="checkbox"/> DJK* <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DJA <input type="checkbox"/> DJFN	DJ* <input type="checkbox"/> DJK* <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DJA <input type="checkbox"/> DJFN	DJ* <input type="checkbox"/> DJK* <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DJA <input type="checkbox"/> DJFN	DJ* <input type="checkbox"/> DJK* <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DJA <input type="checkbox"/> DJFN	DJ* <input type="checkbox"/> DJK* <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DJA <input type="checkbox"/> DJFN
Délai demandé par le client, si oui, précisez:		<input type="checkbox"/> Oui:..... <input type="checkbox"/> Non				
Conformité échantillon pour analyse:		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non				
Observations complémentaires: si l'échantillon est non conforme pour analyse, préciser la notification au client et les directives souhaitées						