

**Formulaire : DEMANDE D'ANALYSE**

**Ce document tient lieu de bon de commande**

Demandeur	
Nom : .....	Référence client (1) : <span style="border: 1px dashed red; padding: 2px;"> </span>
Adresse : .....	N° SIRET : .....
CP - Ville : .....	Mail : .....
Téléphone : .....	

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

*(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°	N° de cuve ou N° de lot <b>Informations obligatoires</b>  (Les méthodes de prélèvement des échantillons sont sous la responsabilité du demandeur)	Si HO "Olives mûrées" (Fruité noir), Cochez la case	Analyse(s) demandée(s) (voir liste page 2)									
			Acidité* (AC*) (β)	Indice de peroxyde* (IP*) (β)	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"/>

**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 :**

**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 :**  
**Par la poste (Colissimo-Chronopost) : France Olive Process, Maison des Agriculteurs, 22 avenue Henri Pontier, 13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX**  
**Par les transporteurs divers : France Olive Process, Maison des Agriculteurs, 4 avenue des Musiciens, 13100 AIX-EN-PROVENCE**

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

J'autorise France Olive Process 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:

DESCRIPTION DES ANALYSES ET TARIFS APPLICABLES au 1er Septembre 2022

(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 ouvrés	23,00 € HT (5) (27,60 € TTC)
IP*	INDICE DE PÉROXYDE	Méthode COI/T.20/Doc n°35 (4)	25 cL	8 jours ouvrés	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 ouvrés	46,00 € HT (5) (55,20 € TTC)
K232 ou K270	ANALYSE DE SPECTOPHOMETRIE DANS L'UV	Méthode COI/T.20/Doc n°19 (4) (7)	25 cL	8 jours ouvrés	35,00 € HT (5) (42,00 € TTC)
K232 K270 ΔK	ANALYSE DE SPECTOPHOMETRIE DANS L'UV	Méthode COI/T.20/Doc n°19 (4) (7)	25 cL	8 jours ouvrés	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 ouvrés	92,00 HT (5) (110,40 € TTC)
AS	ANALYSE SENSORIELLE EN JURY EXPERT	<b>Méthode interne élaborée par FOP</b> 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 ouvrés	50,00 € HT (5) (60,00 € TTC)
DJ*	MÉTHODE D'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE PAR UN JURY AGRÉÉ PAR LE COI	<b>Méthode COI/T.20/Doc n°15 (4)</b> 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	<b>Méthode COI/T.20/Doc n°15 (4)</b> 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	<b>Méthode interne élaborée par FOP</b> 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	<b>Méthode interne élaborée par FOP</b> 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	DJ* <input type="checkbox"/> DJK* <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DJA	DJ* <input type="checkbox"/> DJK* <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DJA	DJ* <input type="checkbox"/> DJK* <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DJA	<input type="checkbox"/> DJ* <input type="checkbox"/> DJK* <input type="checkbox"/> DJA <input type="checkbox"/> DJFN
Délai demandé par le client, si oui, précisez:		<input type="checkbox"/> Oui:..... <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui:..... <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui:..... <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui:..... <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui:..... <input type="checkbox"/> Non
Conformité échantillon pour analyse:		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Observations complémentaires: <i>si l'échantillon est non conforme pour analyse, préciser la notification au client et les directives souhaitées</i>						