

DESCRIPTION DES ANALYSES PARTICULIÈRES

Ce document tient lieu de bon de commande

Code	Analyse	Méthode	Quantité/ Volume	Délai	PU HT
PH	Détermination de la teneur en phénols	Analyse par UPLC Norme COI/T20doc n°29	250 mL	1 mois	120,00 € (1)
AG	Détermination de la composition en acides gras et recherche de l'origine de l'huile	Méthode interne de recherche de provenance	10 mL	1 mois	145,00 €
DT	Dégustation technique (comparaison d'essais, variétés...)	Méthode de dégustation interne	60 mL	À définir avec le laboratoire	90,00 €

(1) Analyses bénéficiant d'une remise tarifaire de 15% à partir de 3 échantillons/envoi ou de 25% dès 6 échantillons/envoi

Demandeur :	
NOM :	N° SIRET :
Adresse :	
Code postal :	Commune :
Tel :	Fax : e-mail (s) :
Coordonnées de facturation (si différentes de celles ci-dessus) :	
NOM :	N° SIRET :
Adresse :	
Code postal :	Commune :
Tel :	Fax : e-mail (s) :

➤ Échantillons à analyser

Les méthodes de prélèvement des échantillons sont sous la responsabilité du demandeur.

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

	Référence de l'échantillon : n° cuve, n° lot...	Volume de l'échantillon en cL ou en L (si HO)	Si HO « olives mûres » (Fruité noir) Cocher la case	Phénols (PH)	Acides gras et origine (AG)	Dégustation technique (DT)
1			<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"/>
3			<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"/>
5			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

La transmission du/des rapport(s) d'analyse(s) est réalisée par mail.

Cocher la case suivante si vous souhaitez recevoir le(s) rapport(s) d'analyse(s) par voie postale

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

Fait à

Le

Signature :

France Olive Process

Siège administratif et technique : Maison des Agriculteurs - 22 av. Henri Pontier - 13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX
☎ 04.42.23.82.99 - @ : contact@franceolive.fr