

# arqha

Agence Régionale pour la Qualité et l'Hygiène Alimentaire



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

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 ouvrable)</b>	<b>Quantité d'échantillon recommandée</b>	<b>Prix CHF, hors TVA</b>
<b>Préparation d'échantillons pour dénombrement (sauf lait) / filtration d'eau</b>	-	-	-	-	16.30
<b>Analyses d'environnement par contacts</b>	-	-	1 à 3	-	15.00
<b>Dénombrement de Bacillus cereus</b>	Méthode Bacara ISO 7932 / ISO 16140	oui	1	100g/100ml	23.10
<b>Dénombrement d'Entérobactéries</b>	ISO 21528	oui	1 à 2	100g/100ml	17.85
<b>Dénombrement d'Entérobactéries (carcasse)</b>	ISO 21528	oui	1 à 2	-	22.05
<b>Dénombrement d'Entérocoques</b>	ISO 7899	-	2	100g/100ml	17.30
<b>Dénombrement d'Entérocoques (eau)</b>	ISO 7899	oui	2	150 ml	17.30
<b>Dénombrement d'Escherichia coli</b>	ISO 16649	oui	1	100g/100ml	17.85
<b>Dénombrement d'Escherichia coli et coliformes (eau)</b>	ISO 9308	oui	1 à 2	150 ml	17.85
<b>Dénombrement des germes aérobies mésophiles</b>	ISO 4833	oui	3	100g/100ml	19.40
<b>Dénombrement des germes aérobies mésophiles (carcasse)</b>	ISO 4833	oui	3	-	23.60
<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	19.40
<b>Dénombrement des germes étrangers aérobies mésophiles</b>	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	-	3	100g/100ml	29.00
<b>Dénombrement des germes halotolérants</b>	Dénombrement sur Mannitol-Salt-Agar (7.5% NaCl)	-	2	100g/100ml	22.05
<b>Dénombrement des germes Psychrotrophes</b>	FIL 101- ISO 6730	-	10	100g/100ml	19.40
<b>Dénombrement d'hétéro-fermentaires facultatifs</b>	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	-	3	100g/100ml	22.00
<b>Dénombrement des levures/moisissures pour les contrôles de l'air en m3</b>	ISO 21527 ISO 16140 et ISO 21527, Méthode Symphony®	-	3	-	20.00

# Analyses Bactériologiques

Analyse	Méthode	accrédité	Durée d'analyse (jour ouvrable)	Quantité d'échantillon recommandée	Prix CHF, hors TVA
Dénombrement des levures	ISO 16140 et ISO 21527, Méthode Symphony®	Oui	3	100g/100ml	17.30
Dénombrement de Listeria monocytogenes	ISO 11290 et ISO 16140	oui	2 à 4	100g/100ml	29.40
Recherche de Listeria monocytogenes	ISO 11290, ISO 16140 et instruction du fabricant du mini-vidas	oui	3 à 6 (pas d'analyse le vendredi)	100g/100ml	45.70
Dénombrement de Listeria spp (incluant Listeria monocytogenes)	ISO 11290 et ISO 16140	-	2 à 4	100g/100ml	29.40
Recherche de Listeria spp (incluant Listeria monocytogenes)	ISO 11290, ISO 16140 et instruction du fabricant du mini-vidas	oui	3 à 6 (pas d'analyse le vendredi)	100g/100ml	45.70
Recherche de Listeria monocytogenes dans les bains de sel	ISO 11290, ISO 16140 et instruction du fabricant du mini-vidas	oui	3 à 6 (pas d'analyse le vendredi)	300g/300ml	55.00
Recherche de Listeria spp (incluant Listeria monocytogenes) dans les bains de sel	ISO 11290, ISO 16140 et instruction du fabricant du mini-vidas	oui	3 à 6 (pas d'analyse le vendredi)	300g/300ml	55.00
Confirmation Listeria si résultat positif	ISO 11290 et ISO 16140	oui	1 à 2	100g/100ml	32.55
Dénombrement de moisissures	ISO 21527	-	4	100g/100ml	17.30
Dénombrement des Bactéries propioniques	Méthode FAM	-	10	100g/100ml	17.25
Dénombrement de Pseudomonas aeruginosa	ISO 16266	-	2 à 3	100g/100ml	30.45
Dénombrement de Pseudomonas aeruginosa (eau)	ISO 16266	oui	2 à 3	150ml	30.45
Dénombrement des Spores butyriques (eau + lait)	Méthode ALP	-	(résultat intermédiaire) 7	100ml	21.25*
Dénombrement des spores butyriques (lait)	Méthode Ann. Institut Pasteur Lille	- oui	(résultat intermédiaire) 7	100ml	21.25*
* Spores butyriques : Pour des cas de sinistres, des augmentations de prix ont lieu selon le nombre de tubes utilisés pour l'analyse.					
Dénombrement de Staphylocoque à coagulase positive	ISO 16140, ISO 6888, Méthode Easy Staph®	oui	1	100g/100ml	23.10
Recherche des Salmonella spp	ISO 16140, Méthode IRIS salmonella®	oui	3 à 4	100g/100ml	51.45
Recherche des Salmonella spp (carcasse)	ISO 16140, Méthode IRIS salmonella®	oui	3 à 4	-	55.60

<b>Confirmation Salmonella si résultat positif</b>	ISO 16140, Méthode IRIS salmonella®	oui	1 à 2	100g/100ml	32.55
--	-------------------------------------	-----	-------	------------	-------

## Analyse Biologie Moléculaire

<b>Analyse</b>	<b>Méthode</b>	<b>accrédité</b>	<b>Durée d'analyse (jour ouvrable)</b>	<b>Quantité d'échantillon recommandée</b>	<b>Prix CHF, hors TVA</b>
Recherche des Escherichia coli producteurs de Shiga toxines STEC (stx1, stx2, eae) (Fromage au lait cru)	ISO/TS 13136 : 2012	oui	2 à 7 (1x/semaine)	100g	100.00

## Analyses Chimiques

<b>Analyse</b>	<b>Méthode</b>	<b>accrédité</b>	<b>Durée d'analyse (jour ouvrable)</b>	<b>Quantité d'échantillon recommandée</b>	<b>Prix CHF, hors TVA</b>
ALT (Acide lactique L et D) et LAP (L-Leucine-Amino-Peptidase)	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	10 g	59.00
Acidité	Titration	-	1	40 ml	5.00
Cellules et teneurs	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	40ml	5.10
Cryoscopie (point de congélation)	Analyse sous-traitée au laboratoire agroalimentaire fribourgeois	Oui (STS 0287)	1 (selon laboratoire sous-traitant)	40ml	10.00
Détermination de la matière grasse des produits laitiers par butyrométrie	Méthode Gerber	-	1	40ml/40g	16.50
Détermination de la matière grasse du fromage par butyrométrie	ISO 3432 FIL/IDF 222	oui	1	20g	19.00
Détermination de la perte de poids au séchage du fromage par gravimétrie	ISO 5534 FIL/IDF 4	oui	1	20g	25.50
Détermination de la teneur en chlorure par titrage potentiométrique	ISO 5943 FIL/IDF 88	oui	1	20g	23.00
Peroxydase	Test rapide colorimétrique avec bandelettes	-	1	40ml	14.50
Phosphatase alcaline	Test rapide Lactognost	-	1	40ml	14.50
Pouvoir acidifiant	Titration	-	1	40ml	12.50
PH	Interne	-	1	20ml/20g	5.20

<b>Teneur en eau (fromage 24h)</b>	ISO 5534 FIL/IDF 4	-	1	20g	15.50
<b>Teneur en alcool des vins, bières, cidres, spiritueux, saké</b>	Interne	oui	1	150 ml	80.00

## Autres analyses

<b>Analyse</b>	<b>Méthode</b>	<b>accrédité</b>	<b>Durée d'analyse (jour ouvrable)</b>	<b>Quantité d'échantillon recommandée</b>	<b>Prix</b> CHF, hors TVA
<b>Microscopie</b>	-	-	1	40 ml	6.20
<b>Recherche des inhibiteurs dans le lait</b>	Delvo-test	-	1	10ml	11.00
<b>Si inhibiteur positif, confirmation par dilutions selon demande du client</b>	Delvo-test	-	1	10ml	59.85

## Matériels

<b>Article</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix</b> CHF, hors TVA
<b>Caisse de prélèvement</b>	1	20.00
<b>Tubes 13 ml pour congélation</b>	1000	139.00
<b>Tubes 55 ml</b>	500	130.50

## Autres tarifs

<b>Article</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix</b> CHF, hors TVA
<b>Urgence vendredi après-midi</b>	1	30.00
<b>Urgence week-end</b>	1	70.00
<b>Préparation de mélange du lait</b>	-	70.00/ heure

### 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.