



NOS PRESTATIONS POUR LE CONTROLE DE PRODUCTION

La création du label « C.pro » est spécifiquement adapté aux analyses de contrôle de production ne nécessitant pas d'être réalisées sous accréditation COFRAC. C.pro reprend les mêmes exigences techniques exigées par la norme NF EN ISO/IEC 17025 sans les contraintes réglementaires et administratives. Ceci permet également de faire bénéficier à nos clients d'une plus grande souplesse dans l'évolution des techniques d'analyses et de leur performances.

- Prestations proposées sur des analyses que nous maîtrisons techniquement
- Possibilité de bénéficier de la C.PRO sur d'autres paramètres hors accréditation
- Collecte d'échantillons dans un périmètre d'environ 20km

BILAN/Paramètres	Paramètres/Méthode	Quantité requise	Unité	25 Ech/an	50 Ech/an	100 Ech/an	>200 Ech/an	CODE analyse
VINS DE DISTILLATION								
Bilan fin de fermentation alcoolique des vins	TAV - Sucres - Acidité volatile - Acide malique - Acide lactique - pH - Acidité totale / IRTF	100 mL		Nous consulter				CPro CONTFFA
Bilan avant distillation	TAV - Sucres - Acidité volatile - Acide malique - Acide lactique - pH - Acidité totale / IRTF Composés volatils du vin / GC-FID	150 mL						CPro CONTDT
Composés volatils du vin	GC-FID	60 mL						CProCPGV
Composés volatils type Hennessy	GC-FID	60 mL						CPro CPGMH
Paramètre unitaire IRTF	IRTF	100 mL						pH, Sucres...
SPIRITUEUX								
Composés volatils d'un spiritueux	GC-FID	60 mL		Nous consulter				CProCPGEV
BOIS, CARTON, CONTAINER								
HaloAnisoles + HaloPhénols + Lindane & Naphtalène	SBSE-GCMS	5g		Nous consulter				CProCBAP