

ANNEXE

Paramètre	Prix (en dinar)
Acide benzoïque (pâte alimentaire : farine, pain ..)	7,500
Acide fixe et volatile	9,750
Acide lactique	11,700
Acide malique	12,800
Acide oléique	11,700
Acide oxalique	12,800
Acide phosphorique	8,500
Acide salicylique	7,450
Acide sorbique	11,700
Acide tanique	8,500
Acide tartrique	10,600
Acides minéraux dans le vinaigre	6,400
Acidité % (acide citrique monohydrate)	15,000
Acidité (acide citrique double concentré)	15,000
Acidité (acide lactique titrable)	15,000
Acidité (acide oléique)	15,000
Acidité (huile)	15,000
Acidité (lait)	15,000
Acidité (pâte alimentaire farine)	15,000
Acidité (vinaigre)	15,000
Acidité fixe	15,000
Acidité miel	15,000
Acidité titrable	15,000
Acidité totale dans les liquides purs ou peu colorés	15,000
Acidité totale dans les produits colorés	15,000
Acidité volatile (par distillation)	15,000
Activité de l'eau W.A.	4,600
Aflatoxine	60,000
Alcalinité	15,000
Alcalinité des cendres	15,000
Alcalins (essai détermination du poids)	15,000
Alcool éthylique (test à l'alcool)	10,000
Alcool méthylique	10,600
Amidon (margarine)	10,600
Amidon (méthode par saccharification)	15,000
Amidon (méthode polarimétrique)	15,000
Ammoniaque (matières azotées)	9,500
Anaéro sulfite réducteur	7,300
Analyse bactériologique de surface	15,000
Antibiotique	13,000
Azote ammoniacal	5,320
Azote basique volatile totale	25,000
Azote total (protide, viande œuf)	20,000
Bacillus cereus	5,470
Bacillus stearothermophilus	5,470
Bacillus subtilis	5,470
Bactéries aérobies revivables à 22°C/ml	5,470
Bactéries aérobies revivables à 37°C/ml	5,470
Bactéries butyriques	5,470
Bicarbonate et carbonates	3,185

Paramètre	Prix (en dinar)
Biotoxines	180,000
Bore (eau potable, eau de boisson)	5,300
Brix	10,000
C.M.S constante moléculaire simplifiée	5,000
Calcium	8,500
Carboximethyle cellulose	6,500
Caséine	15,000
Caséine de lait	15,000
Caséine lactosérum	15,000
Cellules étrangères	11,705
Cellules mortes	11,705
Cellulose	8,500
Cendre	20,000
Cendre conductimétrique	20,000
Cendre insoluble dans l'acide %	20,000
Cendre soluble dans l'eau	20,000
Cendres insolubles dans l'acide	20,000
Chlore (pâte alimentaire)	11,700
Chlore libre (eau, eau de boisson, jus ..)	11,700
Chlorure	15,000
Chlorure (eau potable, boisson)	15,000
Chlorure (eau potable, eau de boisson)	15,000
Chlorure (méthode de MOHR)	15,000
Chlorure (méthode de VOLHARD)	15,000
Chlorure de sodium NaCl	15,000
Chlorure sel ajouté	15,000
Chlorure (volhard)	15,000
Chromatographie sur couche mince	19,000
Chromatographie sur mini colonne	23,000
Chromatographie sur papier	22,000
Clostridium sulfite-réducteur	5,470
Coliformes fécaux	5,470
Coliformes thermo-tolérants	5,470
Coliformes totaux	5,470
Colorant	6,400
Colorant (pastilles)	6,500
Colorants (chromatographie sur papier)	30,000
Composition en acide gras (chromatographie phase gazeuse)	50,000
Composition en acide gras et acide gras trans (chromatographie phase gazeuse)	60,000
Conductivité	10,000
Contrôle de stérilité	100,000
Cyanures (chromatographie)	7,400
Cuivre (métaux et non métaux)	15,950
Cuivre par ionométrie (eau potable, boisson)	15,000
Cyclamates chromatographie	7,00
Degré acétique	6,500
Degré alcoolique (méthode densimétrique)	10,000
Degré alcoolique (méthode py-chronométrique)	13,000
Degré alcoolique % (Reichard)	15,000
Densité (eau potable)	10,000
Densité (lait)	10,000
Densité (lipide)	10,000
Déplacement	200,000

Paramètre	Prix (en dinar)
Déplacement + prélèvement grand Tunis	110,000
Déplacement + prélèvement (eau)	110,000
Déplacement + prélèvement+rapport	350,000
Déplacement + rapport	250,000
Déplacements + prélèvement	200,000
Détermination du poids spécifique	2,125
Détermination du point de fusion	3,500
Dextrine (chromatographie)	9,250
Dextrose = saccharose	15,000
Diacétyle (recherche chromatographie)	6,500
Dioxyde-de soufre	20,425
Dureté carbonates (eau potable)	15,000
Dureté permanente (eau de boisson)	15,000
Dureté totale	15,000
Dureté totale (eau potable et eau de boisson)	15,000
Dyphenyle et phénylphenol (chromatographie)	23,150
E.Coli.Et Coliformes/100ml	5,470
Eau oxygénée (chromatographie)	2,800
Energie	10,000
Entérobactérie	10,000
Entérocoques /100ml	14,000
Ergot (pain, farine...)	12,800
Escherchia coli	7,150
Essai qualitatif à l'iode	13,800
Esthers ethyliques	8,500
Etat des parois internes	10,000
Etats des fruits (fermenté, moisiss, vers...)	20,000
Etiquetage (DF, nom, adresse...)	10,000
Examen microscopique de la moisissure	20,000
Examen microscopique du dépôt (eau potable, eau de boisson)	20,000
Examen microscopique et bactériologique	35,000
Examen organoleptique	15,000
Examen organoleptique / nature des composants	6,500
Expertise	50,000
Extrait à l'eau	14,200
Extrait alcoolique dans le poivre noir	15,000
Extrait aqueux (chromatographie)	11,100
Extrait sec % (étuvage)	15,000
Extrait sec lactosérum dégraissé	7,800
Extrait sec sel déduit ESSD	15,000
Extrait sec total (réfractomètre)	15,000
Extrait soluble	4,600
Fer	15,950
Fermentation (essai de chromatographie)	8,500
Fibre alimentaire	8,500
Flore aerobie	5,470
Fluorure	14,800
Fluorures (chromatographie)	5,300
Formol (acide chlohydro ferrique)	10,000
Formol (chromatographie)	10,000
Fructose	15,000
Furfural (hmf)	9,500
Germes aerobies termophiles	6,380

Paramètre	Prix (en dinar)
Germes fécaux	5,470
Germes lipolitiques	7,300
Germes protéolitiques	7,300
Germes totaux	5,470
Germes Totaux (analyse bactériologique de l'eau)	5,470
Glucide	6,385
Glucose	4,250
Gluten	20,000
Gluten humide	20,000
Glycerine	12,800
Gomme	14,900
Grains brisés- étranzés	3,900
Grains cassés	3,900
Grains endomagés	3,900
Groupe des carbomates	26,600
Groupe des esters phosphoriques	26,600
Howard (cellules mortes moisissure)	11,700
Humidité (extrait sec)	15,000
Humidité (perte à la dissication)	15,000
Humidité (réfractomètre)	15,000
Hydrate de carbone soluble	6,385
Indice cellulosique	18,500
Indice d'acétyle	4,250
Indice d'acide	11,700
Indice de bellier	9,500
Indice de formol	13,800
Indice de kischner	13,800
Indice de péroxyde	20,000
Indice de réfraction	10,000
Indice de saponification	14,100
Indice d'iode	13,800
Indice pollenske	13,800
Indice reichert-meil	13,800
Insectes et corps étranges	10,000
Intervention technique sur terrain	200,000
Invertase (miel)	15,500
Lactobacilles (analyse microbiologique)	5,470
Lactose	7,400
Lécithine% (déduction)	12,100
Levures	4,560
Lévures et moisissures	15,000
Lextrose (brix--sucre réducteur)	7,450
Listéria	30,000
Lithuim	15,950
Magnésuim	14,800
Maltose	4,250
Matière albuminoïdes % (déduction)	12,100
Matière azotée non protéique	7,300
Matière grasse (méthode acido-butyrométrique)	15,000
Matière grasse (soxhlet)	30,000
Matière grasse(méthode wei bull)	8,500
Matière insoluble (miel)	4,250
Matière non grasse (%) méth.gerber	15,000

Paramètre	Prix (en dinar)
Matière non protéique	10,000
Matière sèche dégraissée	15,000
Matières en suspension	3,500
Matières étrangères	9,200
Microorganisme revivable à 22°C/ml	15,000
Microorganisme revivable à 37°C/ml	15,000
Moisissures	5,470
Mouillage	5,000
Mycotoxines	60,000
Nitrates (aliment)	30,000
Nitrates (eau de boisson)	15,000
Nitrites (aliment)	30,000
Nitrites (eau de boisson)	15,000
Pectines	17,000
pH	10,000
Phénols	7,400
Phosphatases (acide phosphorique)	8,500
Phosphate (épreuve)	6,400
Phosphore	15,950
Plasticité des farines	22,350
Plomb	15,950
Plomb (absorption atomique)	16,000
Plomb (par ionométrie)	5,300
Plomb par colomètre	11,700
Poids net	10,000
Poids net égoutté	10,000
Poids spécifique	10,000
Poids total-moyen/pièce-nombre de pièce	10,000
Point de fusion (acide gras)	10,000
Point de solidification (acide gras)	10,000
Poivre: extrait alcoolique	15,000
Potassium (K)	14,800
Pourcentage de cacao exempt de graisse	4,650
Pourcentage de fruits	6,975
Pourcentage fruits sec %	6,975
Présence de charançons	4,650
Présence de poudre métallique (poudre laitière)	4,650
Présence de vers	4,650
Protéines non caséines	30,000
Protéines totales	30,000
Protéines/MS	40,000
Protides	6,385
Pseudomonas	5,470
Radioactivité	30,000
Recherche de l'huile de sésame	20,425
Recherche des embryons	3,200
Recherche des matières, amylacées	5,640
Recherche et identification des colorants	30,000
Recherche qualitative (ammoniaque)	4,250
Résidu de pesticides (groupe des organochlorés)	26,600
Résidu de pesticides (groupe esters phosphorique)	26,600
Saccharose	4,000
Salinite (NaCl)	9,500

Paramètre	Prix (en dinar)
Salmonelle	9,000
Schigella	9,000
Sel ajouté	7,500
Sel naturel	7,500
Sels totaux à 110°C	8,500
SO2	12,800
Soduim (Na+)	14,800
Solubilité (dans l'eau)	10,000
Solubilité (dans les solvants)	15,000
Solubilité (lactosérum)	15,900
Solubilité (lait en poudre)	15,900
Solvants résiduaux	26,600
Sorbitol	17,400
Spoires	6,380
Spoires flat (acidité)	6,380
Spoires flat-sour (acidité)	6,380
Spoires mésophiles	6,380
Spoires produisant de gaz	6,380
Spoires produisant du h2s	6,380
Spoires thermophiles	6,380
Stabilité	36,000
Staphylocoque aureus	7,300
Sterols	15,900
Streptocoque fécaux (eaux)	5,470
Sucres réducteurs	12,000
Sucres totaux	12,000
Sulfates	8,500
Ta titre alcalimétrique	8,000
Tac titre alcalimétrique complet	8,000
Tamissage	4,250
Tanins (acide tanique)	8,500
Taux d'alcool	12,500
Taux de caféine (test de fraîcheur = examen organol)	4,650
Taux de grain attaqué	3,900
Taux de pureté (sucre)	11,700
Taux grains moyens/ grayeux	11,700
Teneur en acétone	35,000
Test à la ninhydrine	10,000
Test à lugol	7,400
Test à ébullition	5,460
Test d'activité acidifiante	19,200
Test de coagulation	5,460
Test de stabilité	36,000
Test de toxine botulic	180,000
Test organoleptique (gout, saveur, odeur, texture ..)	15,000
Théine	12,500
Viscosité	14,900
Vitamine B2	22,300
Volume net	2,150