



Pôle d'analyses et de recherche
interdépartemental de Normandie

www.laboratoire-labeo.fr



DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE



**AUTOCONTRÔLE SANITAIRE
DES COQUILLAGES VIVANTS**



AUTOCONTRÔLE SANITAIRE DES COQUILLAGES VIVANTS



LABÉO vous propose son expertise dans le domaine conchylicole :

> **Escherichia coli** : résultat en 24H à réception des huîtres, moules, coques et palourdes :

NF V 08-106© : Dénombrement des Escherichia coli dans les coquillages vivants, technique par impédancemétrie.

> **Escherichia coli** : résultat en 48H à réception des coquilles Saint-Jacques et bulots :

NF EN ISO 16649-3© : Dénombrement des Escherichia coli dans les coquillages vivants, technique NPP.

> **Salmonelle** : technique avec un résultat négatif en 24H à réception :

SPT VIDAS Up Salmonella (SPT) : recherche des salmonelles dans les matrices alimentaires, certifiée AFNOR selon la norme EN ISO 16140-2 comme méthode alternative à la norme ISO 6579-1.

> **LABÉO est accrédité COFRAC sur son site de Saint-Lô (50). Il est également agréé par le Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt.**



Échantillon :



ou



x20

Quantités nécessaires par lot :

Coquillages vivants : 20 huîtres, 12 coquilles Saint-Jacques ou 2 kg moules/coques /palourdes

Envoyer les échantillons sous couvert du froid dans un délai maximum de 24 heures.



Délai de réponse :

Résultats sous 24h
dès réception des échantillons.

Libération de votre lot le lendemain du prélèvement.

Virginie DIEULEVEUX,

Responsable du pôle Alimentation
Cheffe de service Microbiologie Alimentaire,
sites LABÉO Frank Duncombe et LABÉO Manche
Pôle Santé

02 31 47 19 10 - virginie.dieuleveux@laboratoire-labeo.fr



Découvrez l'ensemble
de notre offre sur

www.laboratoire-labeo.fr

