



**GIE ICV-VVS - Centre Œnologique
Laboratoire Bouchage et Conditionnement**
La Jasse de Maurin - 34970 LATTES
☎ 04.67.07.05.74 / 04.67.07.04.80
✉ lbc@icv.fr

Date de réception :

Référence :

DEMANDE D'ANALYSE DU LABORATOIRE BOUCHAGE ET CONDITIONNEMENT

FORMULAIRE A COMPLETER ET A JOINDRE AUX ECHANTILLONS

Société : Nom du responsable:.....

Adresse :

Tél. : E-mail :

Résultats transmis par e-mail. **Votre Consultant ICV** :

Le demandeur reconnaît que les rapports d'analyses en format pdf transmis par voie électronique ont valeur d'original au même titre que les rapports en format papier et s'engage à assurer la validité et confidentialité de toute forme de courrier.

Le laboratoire ne se responsabilise pas des éventuels risques d'usurpation lors de la transmission des documents électroniques. Toute modification éventuelle par rapport à la présente revue de contrat vous sera signalée préalablement à la réalisation.

Après réalisation des essais et dans le cas de rapport Cofrac, les données du rapport d'essai fournis au dépôt des échantillons, ne sont plus modifiables.

Le demandeur est seul responsable de l'utilisation et de la diffusion des rapports. Aucune donnée ne sera diffusée à des tiers non concernés par cette prestation.

Les incertitudes de mesures ainsi que les tarifs des prestations analytiques sont à disposition sur simple demande auprès du laboratoire.

Si le client désire récupérer l'échantillon soumis à l'analyse, celui-ci doit en faire la demande au laboratoire et le client doit prendre en charge les frais de retour. Dans le cas contraire, les échantillons seront jetés.

Demande d'analyse à remplir en référence au catalogue du LBC PR001 – A011 SMA

BOUCHON	BOUTEILLE	CAISSE-OUTRE (BIB)
Nombre de lots de bouchons :	Nombre de lots de bouteilles:.....	Nombre de lots de BIB:
Nombre de bouchons / lot :	Nombre de bouteilles / lot :	Nombre de BIB /lot :
Contrôle MENU 1 <input type="checkbox"/>	Contrôle des Bonnes Pratiques de Bouchage (vin tranquille ou effervescent) <input type="checkbox"/>	Bonnes pratiques conditionnement en BIB <input type="checkbox"/>
Contrôle MENU 2 <input type="checkbox"/>	Contrôle des Bonnes Pratiques de Capsulage <input type="checkbox"/>	Analyse sensorielle <input type="checkbox"/>
Contrôle MENU 3 <input type="checkbox"/>	Contrôle du couple de rupture (capsulage à vis) <input type="checkbox"/>	Contrôle des volumes de remplissage <input type="checkbox"/>
Contrôle MENU 4 <input type="checkbox"/>	Analyse sensorielle <input type="checkbox"/>	
Contrôle MENU 5 <input type="checkbox"/>	Contrôle des volumes effectifs de remplissage <input type="checkbox"/>	
Autres demandes à préciser	Contrôle des capacités bouteilles vides et bouteilles Récipients-Mesure <input type="checkbox"/>	
	Caractérisation des voltigeurs <input type="checkbox"/>	
		Recherche haloanisoles et halophénols <i>vin, eau, bouchon, contrôle air ambiant</i>
		<input type="checkbox"/> sans interprétation <input type="checkbox"/> avec interprétation

Délai à réception des échantillons : 5 jours ouvrés pour les essais sur les bouchons / 15 jours ouvrés pour les études sur bouteilles et caisses-outres / 20 jours ouvrés pour les essais avec sous-traitance.

Autres demandes

.....

.....

.....

.....

.....

Paramètres accrédités Cofrac (n°1-0501, portée disponible sur www.cofrac.fr) : **sur bouchons :** Mesure des dimensions - Taux d'humidité - Force d'extraction - Etanchéité aux liquides - Quantité de poussières résiduelles **sur bouteilles :** Profils de cols (dimensionnels internes bagues).
Tous les paramètres accrédités sont rendus sous accréditation sauf demande spécifique.

DEVIS	ACCORD DU DEMANDEUR PAR RETOUR (date, cachet, signature)