OCÉANIA

LABORATOIRES D'ANALYSES

LA RÉFÉRENCE DANS
L'**ANALYSE DES BOISSONS**,
AU **SERVICE** DE L'ŒNOLOGIE
ET DE LA VITICULTURE

OCÉANIA
LABORATOIRES D'ANALYSES

Créé en 2003,
OCEANIA est à ce jour
le laboratoire de référence pour l'analyse
des liquides issus de l'agroalimentaire.
Implanté dans l'ouest de la France,
OCEANIA propose un service unique
de contrôle de vos produits,
liquides alimentaires,
matières premières…

OCEANIA est un groupe d'une vingtaine de salariés composé d'une équipe d'ingénieurs, œnologues et techniciens d'analyses, tous dotés de fortes compétences en chimie analytique et en microbiologie.

LA RECHERCHE CONSTANTE D'UNE QUALITÉ OPTIMALE

Les laboratoires proposent leurs activités en matière d'analyses physico-chimiques et en matière d'analyses microbiologiques.

CES ANALYSES SONT SEGMENTÉES DANS DIFFÉRENTS DOMAINES

- **Œnologie** : vins, moûts, BABV, vinaigres
- **Spiritueux**, alcools, liqueurs
- **Cidres, poirés**
- **Bières**
- **Boissons sans alcool** (jus, sirops, sodas…)
- **Eaux** douces, eaux résiduaires
- **Matières premières** utilisées dans l'industrie agroalimentaire des liquides (produits œnologiques, additifs…), bouchons, atmosphère de cave/chai/zone de stockage…
- **Huiles végétales** (colza, chanvre, tournesol…)
- Plantes et extraits de plantes
- Valorisation des coproduits issus de la vigne et du raisin : **pépins, marcs**…
- Céréales et produits agroalimentaires transformés : Recherche et détection du **gluten**…

ACCREDITATION
N°1-1788 et 1-0959
cofrac
ESSAIS
Listes des sites accrédités et portées disponibles sur www.cofrac.fr

ACCRÉDITATION COFRAC SUR 7 PROGRAMMES :

AGROALIMENTAIRE/BOISSONS (HORS EAUX DE CONSOMMATION) / ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

- Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs(1) :
  LAB GTA 78 : vins et moûts ;
  LAB GTA 78 / 115 : boissons spiritueuses et éthanol d'origine agricole ;
  LAB GTA 78 / HP AAB : cidres et poirés ;
  LAB GTA 78 / 98 : bière.
- Analyses physico-chimiques en vue de la détermination de la composition, des critères de qualité et technologiques, et de l'étiquetage nutritionnel dans l'alimentation humaine et animale :
  LAB GTA 25 / 118 : boissons sans alcool(1).

AGROALIMENTAIRE / DIVERS ALIMENTS / ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

- Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux :
  LAB GTA 21 / 99-1 : ochratoxine A dans les vins et patuline dans les cidres et jus de pommes(1).

AGROALIMENTAIRE / ALLERGENES(1)

- Détection et quantification du gluten dans les produits céréaliers, épices, produits transformés et bières. Détection et quantification de la caséine, ovalbumine et lysozyme dans les vins et boissons désalcoolisées à base de vin

POURQUOI FAIRE APPEL À UN ORGANISME ACCRÉDITÉ ?

Recourir à un organisme accrédité vous fera bénéficier de plusieurs avantages.

Réduire les risques
A travers le monde, les marchés et clients souhaitent avoir l'assurance que les marchandises, matériaux ou services qu'ils produisent ou achètent répondent à leurs attentes et sont conformes à des exigences déterminées. Cela signifie souvent que les articles sont contrôlés conformément à une norme ou une spécification. Pour le fabricant ou le fournisseur, choisir un organisme accrédité reconnu comme techniquement compétent réduit par exemple les risques de produit défectueux.

Eviter le coût d'un nouveau contrôle
Le contrôle des produits et matériaux peut s'avérer coûteux et chronophage. Si la qualité de ce contrôle laisse à désirer, les conséquences peuvent coûter cher.
Au-delà du besoin d'un nouveau contrôle, en ne répondant pas aux exigences ou aux attentes du client, il est probable qu'il faille s'attendre à un rappel de la marchandise, à une action en justice et au remboursement du produit. Cela peut également ternir fortement la réputation du fournisseur ainsi que du fabricant. Le choix d'un organisme compétent au plan technique minimise les risques de se voir contraint de reprendre ces contrôles.

BON À SAVOIR

Renforcer la confiance de vos clients
La confiance dans un produit est renforcée si les clients savent qu'il a été minutieusement évalué par un organisme indépendant et compétent.
Ceci est particulièrement vrai quand un fournisseur peut démontrer que l'organisme de contrôle a lui-même été évalué par une tierce partie.
De plus en plus de clients s'appuient sur des preuves pour juger de la conformité d'un produit ou service.

Limiter les coûts et améliorer la reconnaissance internationale
Grâce aux accords multilatéraux (MRAs) dont est signataire le Cofrac, les organismes accrédités bénéficient d'une reconnaissance internationale.
Leurs rapports sont ainsi plus facilement acceptés dans d'autres pays.
Cette reconnaissance permet de réduire les coûts pour les fabricants et exportateurs qui s'affranchissent partiellement ou complètement du besoin de réaliser un nouveau contrôle dans les pays importateurs.

(1) Comité Français d'accréditation, essais n°1-0959 et N°1-1788, liste des sites accrédités et portées disponibles sur www.cofrac.fr

La SAS Laboratoires OCEANIA est regroupée sur Vallet (44) et Doué-la- Fontaine (49), deux sites accrédités par le COFRAC(1).
La cellule de Recherche et Développement analytique ainsi que la cellule d'analyses microbiologiques sont situées à Vallet.

1er RÉSEAU DE LABORATOIRES EN FRANCE

9 LABORATOIRES ACCRÉDITÉS(1)

60 COLLABORATEURS

400 000 ÉCHANTILLONS ANALYSÉS PAR AN

LABORATOIRES

GROUPE SOFRALAB

FRANCE

OCÉANIA VALLET
1 rue des Tonneliers, 44330 VALLET, Val de Loire
Arnauld MARTIN - 02 40 36 69 28 - amartin@labo-oceania.com

OCÉANIA DOUÉ
208 rue Lavoisier, 49700 DOUE EN ANJOU, Val de Loire
Arnauld MARTIN - 02 41 59 76 46 - amartin@labo-oceania.com

SOCIÉTÉ BORDELAISE D'ŒNOLOGIE (SBO)
7 ter Au Nègre, 33710 BOURG, Bordeaux
Maryline HUGROS - 05 57 68 24 11 - contact@sbo-oenologie.fr

LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE LE MORGON
37B rue Chaptal, BEAUJOLAIS, 69910 Villie-Morgon
Françoise COLLOUD - 04 74 69 10 56 - contact@labolemorgon.fr

LABORATOIRE MONTAGNAC
PAE le Pavillon, 5 rue Michel Dessalles
34530 MONTAGNAC, Occitanie
Catherine ROCCO - 04 67 89 89 01 - contact@sofralab.com

LABORATOIRE EPERNAY - MAGENTA
79 A.A Av. Alfred Anatole Thévenet
51530 MAGENTA, Champagne
Cécile JENDRYKA - 03 26 51 29 30 - cjendryka@sofralab.com

LABORATOIRE CORMONTREUIL
55 Rue du Commerce, 51350 CORMONTREUIL, Champagne
Armelle GAUDINAT - 03 26 85 81 40 - agaudinat@sofralab.com

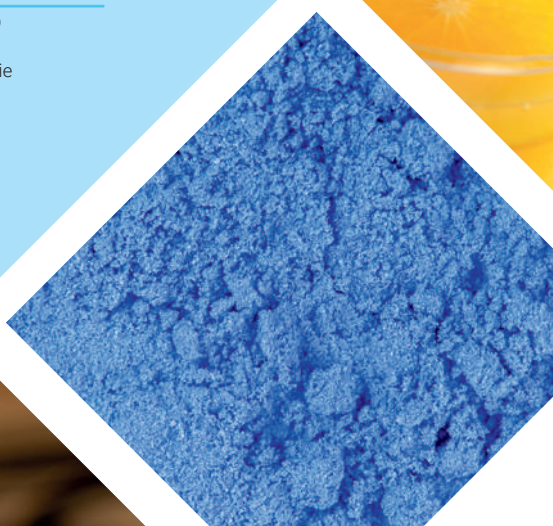
LABORATOIRE BAR SUR SEINE
1 Bis Av. du Professeur Paul Portier
10110 BAR-SUR-SEINE, Champagne
Sandrine GORNY - 03 25 29 98 45 - sgorny@sofralab.com

LABORATOIRE EGUISHEIM
Rue du Premier R.é.c.
68420 EGUISHEIM, Alsace
Estelle HEYBERGER - 03 89 20 16 96
eheyberger@sofralab.com

ITALIE

LABORATOIRE ODERZO
Via Pezza Alta, 17
31046 RUSTIGNÉ TV, Italie
0039 0444 13 60 85 0
info@oenofrance.it

(1) Portées disponibles sur www.cofrac.fr



ANALYSES

MOÛTS, VINS TRANQUILLES ET EFFERVESCENTS

(Accréditation COFRAC LB GTA 78 (1))

- **Analyses de vinification** : Contrôle de maturité du raisin, analyse de moûts, suivi des fermentations alcoolique et malo-lactique
- **Analyses de mise en bouteille/conditionnement** : Conservateurs, contrôle des volumes, test de stabilité tartrique (avec ajout de CMC, PAK) et protéique (chaleur, tanins), autorisation de mise sur le marché (IGP, AOP/AOC)
- **Analyses pour l'export et les concours :** Laboratoires référencés par l'INAO, reconnus pour l'exportation dans les pays importateurs (Chine, Japon, Brésil, Afrique...) et habilités par les concours nationaux et internationaux

BOISSONS À BASE DE VINS (BABV) ET VINS DÉSALCOOLISÉS

(Accréditation COFRAC LAB GTA 78(1))

- **Analyses réglementaires :** Titre alcoométrique volumique (1), dioxyde de soufre total (1), conservateurs…

VINAIGRES

(NON COUVERT PAR L'ACCRÉDITATION)

- **Analyses réglementaires :** Titre alcoométrique volumique, degré acidimétrique.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

(NON COUVERT PAR L'ACCRÉDITATION)

- **Dénombrements :** Levures, moisissures, bactéries acétiques, lactiques, flore aérobie mésophile, Recherche de Brettanomyces
- **Hygiène :** contrôle de surface, des becs lors de la mise en bouteille, vérification de la désinfection, du protocole de nettoyage...

ANALYSES DES DÉFAUTS ORGANOLEPTIQUES ET DE STABILITÉ

(NON COUVERT PAR L'ACCRÉDITATION) :

- **Recherche du goût de bouchons :** Haloanisoles (TCA...) et des halophenols (précurseurs des haloanisoles)
- **Recherche du goût de moisi-terreux :** Géosmine, MIB, IPMP...
- **Recherche du goût animal type brettanomyces :** Ethyl-4-phenol et Ethyl-4-gaiacol (phénols volatils) et précurseurs
- **Recherche d'autres défauts :** Amande amère, Savon, Plastique, Fuel/Gasoil caractérisé par des molécules telle que le benzaldéhyde, le styrène, Benzène, Toluène...
- **Recherche de l'origine du trouble et/ou du dépôt :** Examen microscopique et réalisation de tests specifiques sur le dépôt en vue de son identification.

RECHERCHE DE CONTAMINANTS ET DE COMPOSÉS RÉGLEMENTÉS

- **Contaminants endogènes :** Ochratoxine A (1), méthanol(1), Amines biogènes (profil complet de 15 amines biogènes)...
- **Contaminants exogènes :** Métaux lourds (Plomb(1), zinc, Cadmium, fer(1), cuivre(1)...), glycols, Hydrocarbures, Phtalates, BTEX, styrène, bisphénol A, allergènes liés aux agents de collage : albumine(1), caséine(1), lysozyme(1), résidus de pesticides, sulfates(1), chlorures, acide citrique.

VALORISATION DE COPRODUITS DE LA VIGNE

- **Analyses marcs de raisin :** Analyses officielles : titre alcoométrique massique total (TAV, sucres)
- **Caractérisation des polyphénols des pépins de raisin**

CONTROLE DES BOUCHONS ET DE L'ATMOSPHÈRE DES CHAIS/ZONE DE STOCKAGE

(NON COUVERT PAR L'ACCRÉDITATION)

- **Recherche des haloanisoles** (TCA...) sur bouchons (contrôle qualité, expertise...).
- **Recherche des haloanisoles et des halophénols** sur des pièges d'atmosphère fournis par le laboratoire.

BIÈRES

(Accréditation COFRAC LAB GTA 78/98 (1))

- **Contrôle qualité & suivi de production :** Teneur en alcool (1), Amertume (IBU), Sucres fermentescibles (glucose, fructose, maltose, maltotriose,...), Oxygène dissous, surpression (1), Mycotoxines, allergènes (gluten (1), sulfites),…
- **Détection rapide de germes d'altération** (en collaboration avec un laboratoire partenaire)

HOUBLONS

- **Matières sèches, teneur en corps étrangers, acides α et β, teneur en huile essentielle et compositions (16 molécules)**

CIDRES - POIRÉS

(ACCRÉDITATION COFRAC LAB GTA 78/HP-AAB (1))

- **Analyses réglementaires et suivi de fermentation, Analyses pour l'export :** TAV (1), Sucres totaux (1), Fer (1), Ethanal (1) (Acétaldéhyde), Cendres (1), Dioxyde de soufre total (1), Extrait sec réduit, Volume, Azote assimilable, Patuline (1) ...
- **Analyses spécifiques :** Phénols volatils

BOISSONS SPIRITUEUSES ET ETHANOL D'ORIGINE AGRICOLE

(ACCRÉDITATION COFRAC LAB GTA 78/115(1))

- **Analyses réglementaires et de contrôle qualité, analyses pour l'export :** TAV (1), substances volatiles, Alcools supérieurs (1), méthanol (1), acidité volatile (1) et totale (1), sucres totaux (1), esters totaux, furfural (1) ...
- **Dosage de composés réglementés et de contaminants :** Acide cyanhydrique, Acide glycyrrhizique (1), Chalcones, α et β thuyones, Mycotoxine (Ochratoxine A et Patuline, contaminants endogènes (Carbamate d'éthyle), Contaminants exogènes (Phtalates, Bisphénol A, Métaux lourds, Résidus de Pesticides, Allergènes, recherche et identification de colorants synthétiques)

BOISSONS SANS ALCOOL

(ACCRÉDITATION COFRAC LAB GTA 25/118(1))

- **Recherche d'additifs :** Conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium, acide ascorbique, parabènes...), Edulcorants (Acésulfame de potassium, Saccharinate de sodium, aspartame, sucralose,), rébaudioside A et stévioside, Colorants, Caféine, quinine, acide orthophosphorique...
- **Recherche de contaminants :** Parabènes, Bisphénol A, Plomb, Phtalates, Allergènes (gluten, caséine, albumine, lysozyme, sulfites), Mycotoxines : Ochratoxine A et Patuline (1)
- **Analyses microbiologiques selon les normes de l'agroalimentaire.**
- **Analyses nutritionnelles (1) selon le règlement INCO (2) :** Glucides dont sucres, protéines (1), matières grasses (1) dont acides gras saturés, sel (sodium (1)) et calcul de la valeur énergétique.

HUILES VÉGÉTALES : HUILE DE NOIX, DE COLZA, DE CHANVRE, D'ARGAN, D'OLIVES...

(NON COUVERT PAR L'ACCRÉDITATION)

- **Analyses physico-chimiques :** Indice d'acide, Indice de peroxyde, Indice d'hydroxyle, Indice de saponification, Indice d'iode, Indice acidité oléique, …
- **Caractérisation des acides gras :** profil des acides gras saturés, mono et polyinsaturés, oméga 3 et 6...

PLUS D'INFORMATIONS :
www.labo-oceania.com

Arnauld MARTIN - amartin@labo-oceania.com
Clémence DOUET - contact@labo-oceania.com

(1) Comité Français d'accréditation, essais n°1-0959 et N°1-1788, liste des sites accrédités et portées disponibles sur www.cofrac.fr
(2) Règlement (UE) n° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

OCÉANIA
LABORATOIRES D'ANALYSES

www.labo-oceania.com

OCEANIA VALLET
1 Rue des Tonneliers,
ZI Les Dorices 44330 VALLET
02.40.36.69.28

OCEANIA DOUE LA FONTAINE
208 Rue Lavoisier,
ZI La Saulaie 49700 DOUE EN ANJOU
02.41.59.76.46

Arnauld MARTIN
Directeur des laboratoires
amartin@labo-oceania.com

Clémence DOUET
Assistante commerciale
contact@labo-oceania.com