

UTILISATION DE LA MARQUE COFRAC

ENOSENS
— GRÉZILLAC —

Selon le document COFRAC GEN REF 11 « Règles générales pour la référence à l'accréditation et aux accords de reconnaissance internationaux », nous informons nos clients que les catégories d'analyses sous accréditation sont les suivantes :

- Analyses export
- Analyses concours (Concours Général Agricole de Paris, Concours de Bordeaux, Concours de Mâcon...) avec déclaration de conformité (déclaration non couverte par l'accréditation)
- Autres analyses à caractère officiel ou réglementé.

Pour ces catégories d'analyses dont la revue de demande est faite avec le personnel habilité du laboratoire, les rapports seront rendus avec la marque d'accréditation.

La reproduction du rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale, c'est-à-dire une photocopie sans aucune modification.

La marque d'accréditation COFRAC et/ou le logo COFRAC ne peuvent être reproduits en aucune manière et sur aucun document.

Les paramètres accrédités sont définis dans l'annexe technique consultable à l'accueil du laboratoire ou sur le site www.enosens-grezillac.fr.

La portée d'accréditation est disponible sur www.cofrac.fr sous le numéro 1-7234 (analyses en portée FIXE pour les méthodes internes et en portée FLEX 1 pour les méthodes normalisées).

Pour toutes les demandes faites par le client à l'aide des étiquettes « analyses techniques », le rapport n'est pas rendu sous accréditation et n'est par conséquent ni présumé conforme au référentiel d'accréditation ni couvert par les accords de reconnaissance internationaux. Ce rapport, même s'il contient des paramètres inclus dans la portée d'accréditation du laboratoire, ne peut être mis à disposition ou envoyé à des tiers par le demandeur.

ENOSENS GREZILLAC		
N°:	Nom :	
N°Cuve/Lot	Année	
	Blanc Rosé Clairet Rouge	
Vol	hl. AOC	
Château ou cuvée		
	Four collage	Mise en Bouteilles
		Mise en BIB
Alcool (TAV)	CO2	CP (Stab. Tartrique)
Sucres (G/F)	FER	Turbidité
AT	CUVRE	Microscope
AM	Protéines	CFLA (Filtrabilité)
pH	IPT	Brett_Par PCR
SO2L	Anthocyanes	Phénols volatils
SO2 conseil (actif+SO2 à ajouter)	Haloanisoles	
SO2T	ICM	Dégustation
Azote	Poids baies	Méthode Glories
Autre		