



Industrie du Chocolat

Des experts
de confiance !

 **Metrohm**
France SAS



Industrie du Chocolat

Exemples d'applications

	Titrage	Chromatographie ionique	Spectroscopie	Electrochimie	Analyse Process	Rancimat
Détermination automatisée de la teneur en eau	•		•			
Détermination rapide de la stabilité à l'oxydation du chocolat sans préparation d'échantillon						•
Mesure de pH et Acidité	•		•			
Analyse directe des sucres Réducteurs					•	
Détection de traces d'érythrosine B dans le sucre			•			
COT dans les eaux de process et rejet					•	
Le cadmium dans le chocolat				•		
Alcalinité des cendres	•					
Chlorure	•				•	
Azote Kjeldahl	•					
Indice d'iode	•				•	
Indice de saponification	•		•		•	
Acides gras libres	•					
Anions F- et cations Na+, K+, Ca2+ et Mg 2+		•				
Les sucres de l'étiquetage alimentaire : glucose, galactose, fructose, saccharose et maltose		•	•			
Caféine		•	•			
Monosaccharides et disaccharides dans le café instantané ISO-11292		•				
Arabinose, fructose, galactose glucose, mannose		•	•			
Glycérol et sucres alcool		•	•			

Une analyse ?

Consultez notre base de données, plus de 2 000 applications prêtes à l'emploi !

www.metrohm.fr

Metrohm France - 13 Av. du Québec - CS 90038, 91 978 Villebon Courtaboeuf -France
Tél. 01 64 86 97 00 - Fax. 01 64 86 97 01 - info@metrohm.fr - www.metrohm.fr