

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

CLIENT

Nom Prénom :
Adresse :
.....
Tél :

PRÉLEVEUR (si différent du client)

.....

COLLECTEUR (si différent du client)

.....

DESTINATAIRE DES RÉSULTATS (si différent du client)

Nom :
Adresse :
.....
Tél :

FACTURATION (si différent du client)

Nom :
Adresse :
.....
Tél :

CONSERVATION PENDANT LE TRANSPORT

Glacière ☐ Véhicule réfrigéré ☐ Température ambiante ☐

CRITERES D'ACCEPTATION DES ECHANTILLONS PAR LE LABORATOIRE

Quantité minimale : 100 gr (en dessous possibilité de refus immédiat ou différé lors de la mise en analyse en fonction des analyses demandées).

Conserves :

- **Catégorie 1** : pH≥4,5 (viande, légumes) ou tomates entières ou en cubes , produits acidifiés (céleri rémoulade) ou produits avec amidon (sauce, potage) : 3 conserves en routine (TA ; 37°C ; 55°C sur 7 j) ou 6 conserves pour exportation ou validation (TA ; 32°C sur 21j) et (55°C sur 7 j).
- **Catégorie 2** : pH<4,5 (fruits) : 2 conserves en routine (TA; 32°C sur 21j) ou 4 conserves pour exportation ou validation (TA; 32°C sur 21j).

Peau de cou de poulet : 5 lots de 25g minimum chacun contenant 3 peaux de cou.

Emballage intègre et ou stérile (pour certains produits possibilité de refus : ex. lait dans une bouteille non stérile).

Température de surface à réception : Produits réfrigérés ≤ 10°C / Produits congelés ≤ -13 °C.

Au delà les échantillons sont acceptés et une réserve est mentionnée sur le rapport d'essais en cas d'utilité pour l'interprétation du résultat du type :

«Résultat sous réserve, la température de surface à réception du produit ne garantit pas une stabilité des flores bactériennes Température observée de ..°C».

Un produit arrivé décongelé ne peut être recongelé et n'est accepté que si sa température est ≤ 10°C depuis < 24h

Validation de DLC : 10 produits d'un même lot et d'une même date de fabrication.

RENSEIGNEMENTS PARTICULIERS POUR LES PRODUITS LAITIERS (nécessaire au choix des critères d'analyses)

Fabrication à partir : de lait cru ☐ de lait thermisé (40-72°C pdt 15s) ☐ de lait pasteurisé (>72°C pdt 15 s) ☐

Espèce : chèvre ☐ vache ☐ brebis ☐ autres ☐

Fromage : affiné ☐ non affiné ☐ Lait cru remis en l'état au consommateur final ☐

Crème glacée : avec produit laitier ☐ sans produit laitier ☐

TSVP

	1	2	3	4	5
N°échantillon					
Nature du produit *					
Date/heure de prélèvement*					
Référence client					
N° de lot					
Date de fabrication *					
DLC ou DLUO * si elle existe					
Si congélation, date :*					
	Analyses à réaliser *				
Bactériologie classique (1)	☐	☐	☐	☐	☐
Autres à préciser : (ex: analyse en mélange)					
Analyse à DLC (2) ou à date convenue	DLC ☐ ou	DLC ☐ ou	DLC ☐ ou	DLC ☐ ou	DLC ☐ ou
Analyse pour validation de DLC (3) - test de vieillissement	1/3 4°C 2/3 8°C ☐ 2/3 4°C 1/3 8°C ☐	1/3 4°C 2/3 8°C ☐ 2/3 4°C 1/3 8°C ☐	1/3 4°C 2/3 8°C ☐ 2/3 4°C 1/3 8°C ☐	1/3 4°C 2/3 8°C ☐ 2/3 4°C 1/3 8°C ☐	1/3 4°C 2/3 8°C ☐ 2/3 4°C 1/3 8°C ☐

(1) selon les critères CEE et Interprofessionnels (2) Les produits sont conservés jusqu'à DLC **entre 0-2°C**

(3) Protocole habituel 1/3 4°C ± 1°C 2/3 à 8°C ±1°C si vente directe, 2/3 4°C±1°C 1/3 8°C±1°C si vente à un professionnel Si les 2, proposer le protocole « professionnel » * **Renseignements indispensables**

SIGNATURE DU CLIENT

Bon pour accord, pour les analyses commandées, selon les méthodes et les tarifs appliqués au laboratoire (consultables sur demande).

PARTIE RÉSERVÉE AU LABORATOIRE

ETAT A RÉCEPTION :

Date et heure de réception :

Réfrigéré ☐ Congelé ☐ Température ambiante ☐

Produit réfrigéré ou congelé : Température du produit :VISA : (Si réception non technique
(ou de l'enceinte de transport)

PRISE EN CHARGE TECHNIQUE

☐ Acceptation ☐ Réserve sur le poids VISA : (Si réception technique)
☐ Réserve sur le température