

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

CLIENT

Nom Prénom :

Adresse :

.....

Tél : Fax :

PRÉLEVEUR (si différent du client)

.....

COLLECTEUR (si différent du client)

.....

DESTINATAIRE DES RÉSULTATS (si différent du client)

Nom :

Adresse :

.....

Tél : Fax :

FACTURATION (si différent du client)

Nom :

Adresse :

.....

Tél : Fax :

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 \geq 4,5 (viande, légumes) ou tomates entières ou en cubes , produits acidifiés (cèleri rémoulade) ou produits avec amidon (sauce, potage) : 3 conserves (T°C ambiante : 25°C/7jours, 37°C/7jours et 55°C/7jours) ou 6 conserves pour exportation ou validation.

- **Catégorie 2** : pH<4,5 (fruits) : 2 conserves (T°C ambiante : 25°C/21jours et 32°C/21 jours) ou 4 conserves pour exportation ou validation.

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 \leq 10°C / Produits congelés \leq -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 \leq 10°C depuis < 24h

Les produits réfrigérés, ne pouvant être analysés le jour même ou le lendemain ni dans les délais de la DLC ou DLUO ou tout autre délai convenu en raison de jours non ouvrables, sont congelés au laboratoire à \leq -24°C et une réserve est mentionnée sur le résultat du type : «Produit congelé au laboratoire en accord avec le client. La congélation peut entraîner une modification de flore»

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)

Fromage : affiné non affiné

Crème glacée : avec produit laitier sans produit laitier

TSVP

DEMANDE D'ANALYSE EN BACTÉRIOLOGIE ALIMENTAIRE

	1	2	3	4	5
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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autres à préciser : (ex: analyse en mélange)					
Analyse à DLC (2) ou à date convenue	DLC <input type="checkbox"/> ou	DLC <input type="checkbox"/> ou	DLC <input type="checkbox"/> ou	DLC <input type="checkbox"/> ou	DLC <input type="checkbox"/> ou
Analyse pour validation de DLC (3) - test de vieillissement	1/3 4°C 2/3 8°C <input type="checkbox"/> 2/3 4°C 1/3 8°C <input type="checkbox"/>	1/3 4°C 2/3 8°C <input type="checkbox"/> 2/3 4°C 1/3 8°C <input type="checkbox"/>	1/3 4°C 2/3 8°C <input type="checkbox"/> 2/3 4°C 1/3 8°C <input type="checkbox"/>	1/3 4°C 2/3 8°C <input type="checkbox"/> 2/3 4°C 1/3 8°C <input type="checkbox"/>	1/3 4°C 2/3 8°C <input type="checkbox"/> 2/3 4°C 1/3 8°C <input type="checkbox"/>

(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 aux particuliers, 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, ayant été informé des méthodes, particularités techniques, **réserves et notamment en cas de nécessité de congélation au laboratoire**, tarifs et **conditions générales de vente**.

PARTIE RÉSERVÉE AU LABORATOIRE

ETAT A RÉCEPTION :

Date et heure de réception :

Réfrigéré Congelé Température ambiante

Produit réfrigéré ou congelé : Température de surface : VISA : (Si réception non technique)

PRISE EN CHARGE TECHNIQUE

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

Réserve sur le température

Congélation au laboratoire