

Reçu le : Nombre d'échantillons : Dossier N° :

Si cette demande d'analyse fait suite à un contrat ou à un devis, veuillez indiquer sa référence :

Le contrat ou devis doit être retourné au laboratoire signé lors de la 1^{ère} demande. Pour les échantillons ultérieurs correspondants au même contrat/devis, seule la référence peut être indiquée.

PRELEVE : N° Exploitation :
Nom / Société :
 Lieu-dit / Rue :
 Commune : Code postal :
 Tél. : Mail :

RESULTATS

PRELEVE **DEMANDEUR** **FACTURE**

Duplicata à :
Nom / Société :
 Lieu-dit / Rue :
 Commune : Code postal :
 Tél. : Mail :

FACTURE : Raison sociale ou Nom, Prénoms :

 Lieu-dit / Rue :
 Commune : Code postal :
 Tél. : Mail :

ECHANTILLONS TRANSMIS AU LABO LE :

PAR NOM : **PRENOM :**
Bon pour accord **Visa :**
Date :

DEMANDE PAR : NOM :
 Société ou organisme :
 Lieu-dit / Rue :
 Commune : Code postal :
 Tél. : Mail :

RESERVE AU SERVICE

Transmis par : Client Navette Poste Autre

Contrôle de réception : **RAS** **Anomalie**

Saisi par :
 Conclu le : Par :

<p>NATURE DE L'ECHANTILLON</p> <p><input type="checkbox"/> Lait liquide <input type="checkbox"/> Entier <input type="checkbox"/> Ecrémé <input type="checkbox"/> Demi-écrémé <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> UHT</p> <p><input type="checkbox"/> Lait sec à % de matière grasse Ré-enrichi <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p><input type="checkbox"/> Lactosérum sec <input type="checkbox"/> Acide <input type="checkbox"/> Présure <input type="checkbox"/> Fermentation lactique <input type="checkbox"/> Caséine <input type="checkbox"/> Caséinate de :</p> <p><input type="checkbox"/> Crème <input type="checkbox"/> Fromage <input type="checkbox"/> Beurre <input type="checkbox"/> Doux <input type="checkbox"/> Demi-sel <input type="checkbox"/> Salé <input type="checkbox"/> Babeurre <input type="checkbox"/> Doux <input type="checkbox"/> Acide <input type="checkbox"/> Autre :</p>	<p style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"><i>Merci de cocher au verso les paramètres demandés</i></p>
---	---

.....

REFERENCES ECHANTILLON :

Si vous demandez une analyse bactériologique, merci de cocher cette case *Remplir l'imprimé correspondant*
N° dossier bactériologique :

Note : Le laboratoire peut utiliser les résultats des analyses pour incrémenter des bases de données régionales ou nationales, ceci de manière anonyme. En cas d'opposition de votre part, merci de nous le signaler.

BEURRES

- Teneur en eau (méthode interne CALI-MO-0030)
- Matière sèche non-grasse (méthode interne CALI-MO-0029)
- Matière grasse (NF EN ISO 17189 /FIL 194)
- pH (NF V 04-316)
- Activité phosphatasique (ITSV 3^{ème} éd. p.527)
- Acidité oléique (NF ISO 1740)
- Indice de peroxyde (NF V 04-242 ; NF T 60-220)

- Indice d'iode (NF T 60-203)
- Teneur en sel (chlorures) (ISO 15648)

CREMES

- Teneur en eau (FIL 21B)
- M. grasse Gerber (NF V 04-263)

- M. grasse Röse-Gottlieb (NF V 04-261 / FIL 16)
- Acidité titrable (ITSV 3^{ème} éd. p 503)
- Phosphatase (Arr. 03/01/1985)

FROMAGES

- Matière sèche (méthode interne CALI-MO-0009)*
- M. grasse SBR (NF V 04-286 / ISO 1735)
- M. grasse Weibull-Berntrop (NF V 04-051-3 / ISO 8262-3)
- M. grasse méthode officielle (éthéro-chlorhydrique) Arr.1980
- Azote total (méthode interne CALI-MO-0018)*
- Chlorures (NF V 04-289 / ISO 5943)

LAITS LIQUIDES

- Matière sèche (NF V 04-367 ; NF V 04-368 ; NF V 04-207)
- Azote total (méthode interne CALI-MO-0018)*
- Azote non protéique (Arr. 24/08/1983)
- Azote non caséique (ITSV 3^{ème} éd. p 285)
- Matière grasse :
 - Méthode Gerber (NF V 04-210)
 - Méthode Röse-Gottlieb (méthode interne CALI-MO-0025)*
 - Méthode Röse-Gottlieb double extraction spécifique au lait écrémé (méthode interne CALI-MO-0025)*
 - Autre méthode, précisez :
- Acidité titrable (NF V04-206)
- Lactose (méthode enzymatique FIL 79-2)
- Acide L-lactique et L-lactates (FIL 69B)
- Ammoniaque (ITSV 3^{ème} éd. p 277)
- Phosphatase (Arr. 03/01/1985)
- Peroxydase (ITSV 3^{ème} éd. p 283)
- Urée (méthode au DMAB)
- Cendres (NF V 04-208)

AUTRES DETERMINATIONS

- Aflatoxine M1*
- Activité de l'eau Aw
- Autre demande :

.....

Accréditation n°1-7015 Essais (Analyses sous couvert de l'accréditation COFRAC repérées par le symbole *, sous réserve que la méthode et le type d'échantillon fasse partie de notre portée d'accréditation)

LAITS SECS/ LACTOSERUM SEC / ALIMENTS

- Teneur en eau (méthode interne CALI-MO-0009)*
- Teneur en eau (ISO 5537/FIL 26)*
- Azote total (méthode interne CALI-MO-0018)*
- Matière grasse :
 - Méthode Röse-Gottlieb (méthode interne CALI-MO-0025)*
 - Méthode acido-butylrométrique (Gerber) (ITSV 3^{ème} éd. p.335)
 - Méthode éthéro-chlorhydrique
(Méthode interne CALI-MO-0017)
 - Autre méthode, précisez :
- Acidité titrable (Dornic) (NF V 04-350)
- Acidité titrable méthode ADMI (ITSV 3^{ème} éd. p.359)
- Lactose (ISO 5765-2)*
- Acide L-lactique et L-lactates
(méthode interne CALI-MO-0023)*

- Phosphatase (Arr. 03/01/1985)
- Peroxydase (ITSV 3^{ème} éd. p.283)

- Recherche d'amidon (ITSV 3^{ème} éd. p.413)
- Cendres (NF V 04-208)
- Recherche de lactosérum (CMP) (R CEE 273/08)*
- pH
- Nitrites et nitrates
- Chlorures (NF V 04-212)
- Teneur en lait écrémé en poudre (R CEE 273/08)*

CASEINES

- Teneur en eau (NF V 04-383 / ISO 5550)
- Cendres (NF ISO 5545)*
- Cendres fixes (NF ISO 5544)*
- Lactose (NF V 04-388 / ISO 5548)
- Azote total Kjeldhal (NF V 04-387)
- Matière grasse :
 - Méthode acido butylrométrique (ITSV 3^{ème} éd p.705)
 - Méthode éthéro-chlorhydrique (ISO 5543 / V 04-382)

MINERAUX /METAUX

- Matières minérales
- Phosphore
- Calcium
- Sodium
- Potassium
- Magnésium
- Manganèse
- Cuivre
- Fer
- Zinc
- Métaux lourds :

Précisez les éléments demandés :