



Analyses chimiques / Produits laitiers

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

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 :

FACTURE : Raison sociale ou Nom, Prénoms :
.....
Lieu-dit / Rue :
Commune : Code postal :
Tél. : Mail :

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

RESULTATS

PRELEVE **DEMANDEUR** **FACTURE**

Duplicata à :

Nom / Société :

Lieu-dit / Rue :

Commune : Code postal :

Tél. : Mail :

ECHANTILLONS TRANSMIS AU LABO LE :
PAR NOM : **PRENOM** :

Bon pour accord
Date :

Visa :

RESERVE AU SERVICE

Transmis par : Client Navette Poste Autre

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

Saisi par :

Conclu le : Par :

NATURE DE L'ECHANTILLON

Merci de cocher au verso les paramètres demandés

- | | | | |
|--|---|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Lait liquide | <input type="checkbox"/> Entier | <input type="checkbox"/> Ecrémé | <input type="checkbox"/> Demi-écrémé |
| | <input type="checkbox"/> Cru | <input type="checkbox"/> Pasteurisé | <input type="checkbox"/> UHT |
| <input type="checkbox"/> Lait sec à% de matière grasse | Ré-engraissé | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non |
| <input type="checkbox"/> Lactosérum sec | | | |
| <input type="checkbox"/> Caséine | <input type="checkbox"/> Acide | <input type="checkbox"/> Présure | <input type="checkbox"/> Fermentation lactique |
| | <input type="checkbox"/> Caséinate de : | | |
| <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"/> Baveurre | <input type="checkbox"/> Doux | <input type="checkbox"/> Acide | |
| <input type="checkbox"/> Autre : | | | |

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 (ISO 3727-1)*
- Matière sèche non-grasse (ISO 3727-2)*
- Matière grasse (ISO 17189)*
- 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 / FIL179)*

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 (NF V 04-282)*
- 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 (ISO 8968-3 / FIL 20)*
- 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 (ISO 8968-3 / FIL 20)*
- 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 (NF V 04-214 / ISO 1211)*
 - Méthode Röse-Gottlieb double extraction spécifique au lait écrémé (NF V 04-365 / ISO 7208)*
 - 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 (hygromètre à miroir)
 - Autre demande :
-

LAITS SECS/ LACTOSERUM SEC / ALIMENTS

- Teneur en eau (méthode interne [P-313-003](#) selon FIL 26A (1993) abrogée)*
- Teneur en eau (FIL 26A (2004) / ISO 5537)*
- Azote total (ISO 8968-3 / FIL 20)*
- Matière grasse :
 - Méthode Röse-Gottlieb (ISO 1736 / FIL 9)*
 - Méthode acido-butyrométrique (Gerber) (ITSV 3^{ème} éd. p.335)
 - Méthode éthéro-chlorhydrique (Méthode interne [P-313-020](#))
 - Autre méthode, précisez :
- Acidité titrable (Dornic) (NF V 04-350)
- Acidité titrable méthode ADMI (ITSV 3^{ème} éd. p.359)
- Lactose (méthode enzymatique ISO 5765-2 / FIL 79-2)*
- Acide L-lactique et L-lactates (ISO 8069 / FIL 69)*
- 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 CE 273/08)*
- pH
- Nitrites et nitrates
- Chlorures (NF V 04-212)
- Teneur en lait écrémé en poudre (R CE 273/08)

CASEINES

- Teneur en eau (NF V 04-383 / ISO 5550)
- Cendres (NF V 04-384 / ISO 5545)*
- Cendres fixes (NF V 04-391 / ISO 5544)*
- Lactose (NF V 04-388 / ISO 5548)
- Azote total Kjeldhal (NF V 04-387)
- Matière grasse :
 - Méthode acido butyrométrique (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 :

Accréditation n°1-5676 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)