

**FEUILLE DE RENSEIGNEMENTS POUR ANALYSES CHIMIQUES
 - ALIMENTS DU BETAIL -**

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 :

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 :

RENSEIGNEMENTS ECHANTILLONS REFERENCES :

Etat de l'échantillon : Granulé Miette Farine
 Soupe Poudre Liquide

Conditionnement : Silo Vrac Sac

Usage : Concentré simple Aliment fini Aliment allaitement
 Complémentaire azoté Matière première CMV, AMV

Utilisation : Espèce animale : Stade :
 Production (œuf, lait, viande...) :

Nature : Composé complet Céréales Produits céréaliers Liquide Produits laitiers
 Légumineuses, protéagineux Oléagineux Produits minéraux Mélasse Corps gras

Date de prélèvement : / / **Quantité prélevée** :

Observations :

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.

FORFAITS

Prise en charge et préparation gratuite à la différence des analyses à la carte

	METHODE / REFERENCE	CODE INTERNE
Forfaits valeur alimentaire		
Aliments composés/concentrés/complets	Méthodes : cf. tableau "analyses à la carte"	
* Valeur alimentaire porc ⁽¹⁾ :		
<input type="checkbox"/> ED33	INRA 1984 (MS, MM, MATD, CB, MG)	AT610
<input type="checkbox"/> EN4	Noblet (MS, MM, MATD, CB, MG, Amidon)	AT611
* Valeur alimentaire volaille ⁽¹⁾ :		
<input type="checkbox"/> EM	R CE 152/2009 (MS, MATD, MG, SST en saccharose, Amidon)	AT612
* Valeur alimentaire lapins ⁽¹⁾ :		
<input type="checkbox"/> ED	Maertens 1988 (MS, MM, MATD, CB, MG)	AT615
* Valeur alimentaire ruminant (aliment composé) ⁽¹⁾ :		
<input type="checkbox"/> UFL et UFV	(MS, MM, MATD, CB, MG, Lignine)	AT613
<input type="checkbox"/> PDI + UFL et UFV	(MS, MM, MATK, CB, MG, Lignine, DE1)	AT614
* Valeur alimentaire cheval ⁽¹⁾ :		
<input type="checkbox"/> UFC	Martin-Rosset 1984 (MS, MM, MATD, V Soest, Amidon)	AT616
* <input type="checkbox"/> Valeur alimentaire chien et chat ⁽¹⁾	JOCE du 22/04/95 (MS, MM, MATD, CB, MG par hydrolyse)	AT617

(1) Prise en charge et préparation incluses ; MG avec hydrolyse – Formules de calcul communiquées sur demande.

Dosage des protéines brutes (MAT) effectué par la méthode Dumas = MATD (si dosage par la méthode Kjeldahl souhaité, merci de nous l'indiquer).

ANALYSES A LA CARTE

DETERMINATIONS DEMANDEES	%	METHODE D'ANALYSE	GARANTIE OU ETIQUETTE
Principaux constituants :			
<input type="checkbox"/> Humidité*	%	Calcul par différence
<input type="checkbox"/> Matières sèches*	%	R CE 152/2009
<input type="checkbox"/> Matières minérales*	%	R CE 152/2009
<input type="checkbox"/> Matières organiques	%	Calcul par différence
<input type="checkbox"/> Matières grasses*	%	Méthode interne (P-313-020) selon R CE 152/2009
<input type="checkbox"/> Matières azotées totales* ⁽²⁾	%	Dumas -Méthode interne (P-313-141) selon NF V 18-120 (1997) abrogée
<input type="checkbox"/> Cellulose brute ⁽³⁾	%	Méthode Fibersac
Constituants pariétaux :			
<input type="checkbox"/> NDF	%	Van Soest NF V 18-122
<input type="checkbox"/> ADF	%	Van Soest NF V 18-122
<input type="checkbox"/> ADL	%	Van Soest NF V 18-122
<input type="checkbox"/> Lignine insoluble*	%	Méthode interne (P-313-130) selon XP V 18-115 (1993) abrogée
Eléments minéraux :			
<input type="checkbox"/> Insoluble Chlorhydrique	%	NF V 18-102
<input type="checkbox"/> Chlorures (NaCl)	%	NF V 18-105 et potentiométrie
<input type="checkbox"/> Calcium*	%	Méthode interne adaptée P-313-175 de NF EN 15510 (V 18-213) ICP
<input type="checkbox"/> Magnésium*	%	ou Absorption Atomique
<input type="checkbox"/> Phosphore*	%	Méthode interne adaptée P-313-175 de NF EN 15510 (V 18-213) ICP
<input type="checkbox"/> Potassium*	%	Méthode interne adaptée P-313-175 de NF EN 15510 (V 18-213) ICP
<input type="checkbox"/> Sodium*	%	Méthode interne adaptée P-313-175 de NF EN 15510 (V 18-213) ICP
Oligo-éléments :			
<input type="checkbox"/> Cuivre*	mg/kg	Méthode interne adaptée P-313-175 de NF EN 15510 (V 18-213) ICP
<input type="checkbox"/> Fer*	mg/kg	ou
<input type="checkbox"/> Manganèse*	mg/kg	Absorption Atomique
<input type="checkbox"/> Zinc*	mg/kg	
Autres déterminations :			
<input type="checkbox"/> Amidon*	%	R CE 152/2009 (polarimétrie)
<input type="checkbox"/> Sucres solubles totaux*	%	R CE 152/2009
<input type="checkbox"/> Lactose*	%	R CE 152/2009
<input type="checkbox"/> Protéines sol. Pepsine + HCl	%	ISO 6655 et ISO 5983
<input type="checkbox"/> Urée*		ISO 6654
<input type="checkbox"/> pH		Potentiométrie
<input type="checkbox"/> Acidité oléique		NF T 60-204
<input type="checkbox"/> Indice de Peroxyde		NF T 60-220
<input type="checkbox"/> Indice d'iode		ISO 3961
<input type="checkbox"/> Fluor		Ionométrie
<input type="checkbox"/> Eléments traces métalliques		Préciser ci dessous lesquels et les valeurs limites souhaitées

Autres paramètres :

(2) Matières azotées totales* : si méthode Kjeldahl ISO 5983-2 souhaitée, cocher cette case

(3) Cellulose brute* : si Méthode NF V 03-040 Wende souhaitée, cocher cette case

* 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)