

**ANALYSES MICROBIOLOGIQUES :
 ALIMENTATION ANIMALE OU HUMAINE OU ENVIRONNEMENT**

RESERVE AU SERVICE

DOSSIER N° _____ RECU le : _____

Mode d'arrivée : Client Navette Poste Transporteur Autre :

Température à réception :

Défaut à réception : Température Intégrité Emballage Quantité Autre :

Saisi le : Validé le

A REMPLIR PAR LE CLIENT

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

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

PRELEVE

Nom/Société :

Lieu-dit, rue :

Commune :

Tél :

Fax/Mail :

RESULTATS

Courrier au : PRELEVE FACTURE DEMANDEUR

Et/ou

Email au : PRELEVE FACTURE DEMANDEUR

Autres duplicatas :

FACTURE (si différent prélevé)

Nom/Société :

Lieu-dit, rue :

Commune :

Tél :

Fax/Mail :

Numéro de commande :

Motif de l'analyse

- Auto-contrôle
- Certificat pour exportation
- Plainte, suspicion, intoxication
- Problème élevage
- Autres :

DEMANDEUR (si différent prélevé)

Nom/Société :

Lieu-dit, rue :

Commune :

Tél :

Fax/Mail :

Température de conservation avant prélèvement :

ambiante réfrigérée congelée

Préleveur :

Lieu de prélèvement :

Date de prélèvement :

Température lors du prélèvement :

Transport à température :

ambiante réfrigérée congelée

TOURNER SVP →

DESIGNATION PRECISE des PRODUITS - REFERENCES <input type="checkbox"/> Alimentation humaine <input type="checkbox"/> Alimentation animale <input type="checkbox"/> Environnement (lisiers,...) Préciser si NF U44-051 / NF U44-095	Date de fabrication	DLC	Analyse à réaliser à :			
			Réception	DLC sans rupture	DLC 1/3 à 4°C 2/3 à 8°C	DLC 2/3 à 4°C 1/3 à 8°C
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

⚠ Les produits réfrigérés doivent être transportés entre 1 et 8°C - La période recommandée pour le dépôt des échantillons est du lundi au jeudi midi. **Cas après-midi du vendredi / veille jour férié** : coquillages non analysés, recherche de *Listeria* hors COFRAC. Pour davantage de renseignements sur les prélèvements et les conditions générales d'analyse, consulter le document CC-340-001 disponible sur notre site internet www.labocea.fr, à l'accueil LABOCEA, aux points de dépôts ou sur demande.

Les résultats sont couverts par l'accréditation (analyses COFRAC précisées ci-après par symbole *) sous réserve du domaine d'application de la méthode et du respect des recommandations (cf CC-340-001). Pour plus de renseignements, contacter le laboratoire ou consulter le site du COFRAC (www.cofrac.fr - N° d'accréditation de LABOCEA Ploufragan : 1-5676, essais) :

Demande de résultats couverts par l'accréditation COFRAC (le début d'analyse peut alors être différé)

ANALYSE DEMANDEE

- Critères réglementaires ou proposés par LABOCEA si disponibles (selon le produit)
 A la carte : Cochez ci-dessous les cases souhaitées et compléter les zones grisées
Indiquez vos critères ou normes, si besoin.

Bon pour accord

Date :

Visa :

Analyse	Méthode	Critères
<input type="checkbox"/> Anaérobies sulfitoréducteurs	NF V08-061 (boîte) *	
<input type="checkbox"/> Anaérobies sulfitoréducteurs (spores)	NF V08-061 (boîte) * et NF V 08-250	
<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	<input type="checkbox"/> NF EN ISO 7932* <input type="checkbox"/> TEMPO BC validée MICROVAL 2014 LR 47 ¹ *	
<input type="checkbox"/> Bactéries lactiques mésophiles	<input type="checkbox"/> NF ISO 15214 * (± méthode spirale *) <input type="checkbox"/> TEMPO LAB, 44h à 30°C ¹	
<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp. (dénombrement)	ISO/TS 10272-2 *	
<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter</i> spp. (recherche)	NF EN ISO 10272-1*	
<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937 *	
<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> (spores)	NF EN ISO 7937 * et NF V08-250	
<input type="checkbox"/> Coliformes présumés à 30°C	NF V08-050 *	
<input type="checkbox"/> Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V08-060*	
<input type="checkbox"/> Entérobactéries 30°C/37°C	<input type="checkbox"/> NF V08-054 * (présümées) <input type="checkbox"/> NF EN ISO 21528-2 *	
<input type="checkbox"/> Entérocoques	Sur milieu Slanetz	
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase +	<input type="checkbox"/> NF ISO 16649-2 * <input type="checkbox"/> NF EN ISO TS 16649-3 * (NPP coquillages) <input type="checkbox"/> TEMPO EC validée AFNOR BIO 12/13 - 02/05 ¹ *	
<input type="checkbox"/> Flore aérobie mésophile	<input type="checkbox"/> XP V 08-034* <input type="checkbox"/> NF EN ISO 4833-1* <input type="checkbox"/> TEMPO AC validée AFNOR BIO 12/35 - 05/13 ¹ *	
<input type="checkbox"/> Levures - Moisissures (dénombrement)	NF V08-059	
<input type="checkbox"/> Moisissures (identification)	Sous-traitée	
<input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> (dénombrement)	<input type="checkbox"/> AL-dénombrement validée AFNOR BRD 07/17-01/09* <input type="checkbox"/> NF EN ISO 11290-2 *	
<input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> (recherche) dans <input type="text" value=""/> g	<input type="checkbox"/> Vidas <i>Listeria</i> validée AFNOR BIO 12/2-06/94* <input type="checkbox"/> NF EN ISO 11290-1 *	
<input type="checkbox"/> <i>Pseudomonas</i> spp. présomptifs	NF EN ISO 13720 * (viandes et produits à base de viande)	
<input type="checkbox"/> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Sur milieu CFC	
<input type="checkbox"/> Salmonelles dans <input type="text" value=""/> g	<input type="checkbox"/> Vidas Easy Salmonella validée AFNOR BIO 12/16-09-05 * <input type="checkbox"/> NF EN ISO 6579 *	
<input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase +	<input type="checkbox"/> NF EN ISO 6888-2 * <input type="checkbox"/> NF EN ISO 6888-3 * (recherche) <input type="checkbox"/> TEMPO STA validée AFNOR BIO 12/28 - 04/10 ¹ *	
<input type="checkbox"/> Antibiotiques dans le lait	Delvotest T validée AFNOR DSM 28/02 - 02/12 *	
<input type="checkbox"/> Antibiotiques dans les muscles et foies de palmipèdes	LMV 90/01*	
<input type="checkbox"/> Stabilité Conserves	NF V08-408	
Autres demandes et commentaires :		

¹ : La méthode TEMPO n'est applicable qu'aux produits d'alimentation humaine.