

Analyses chimiques / Alimentation humaine

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 correspondant au même contrat/devis, seule la référence peut être indiquée.

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

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

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

RESULTATS
PRELEVE **DEMANDEUR** **FACTURE**
Duplicata à :
Nom / Société :
Lieu-dit / Rue :
Commune : Code postal :
Tél. : Fax. :
Mail :

ECHANTILLONS TRANSMIS AU LABO LE :
PAR NOM : **PRENOM** :
Bon pour accord **Visa**
Date :

RESERVE AU SERVICE
Transmis par : Client Navette Poste Autre
Contrôle de réception : **RAS** **Anomalie**
Saisi par :
Conclu le : Par :

Nature des prélèvements :
Références :
Merci de cocher au verso les paramètres demandés

Pour l'analyse chimique, il est recommandé de faire parvenir au laboratoire au moins 200 g par échantillon.
Si vous demandez une analyse microbiologique, merci de cocher cette case: **Remplir l'imprimé correspondant.**
Faire de préférence deux sous-échantillons, dont un en pot stérile pour la microbiologie.
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.

ANALYSES DEMANDEES

Forfait étiquetage nutritionnel selon le Règlement INCO 1169/2011 :

Prise en charge, Broyage, Humidité, Matières grasses totales, Protéines, Cendres, Glucides par calcul, Sucres, Sel (sodium), Acides gras, Valeurs énergétiques et caloriques par calcul Kcal et Kj

Option : Fibres

Analyses à la carte

*Analyses sous couvert de l'accréditation COFRAC
(n°1-5676 Essais, portée disponible sur www.cofrac.fr)

Déterminations usuelles (produits à base de viande, plats cuisinés, conserves de viande, produits de la pêche)

Humidité (méthode interne CALI-MO-0009*) Matière grasse libre (NF V 04-403*) Hydroxyproline /Collagène (NF V 04-415*)

Protéines (NF V-04-407*; Kjeldahl) Sucres solubles totaux Glucides totaux

Cendres (NF V 04-404*) Phosphore total (ICP)

Nitrites et nitrates (NF V 04-409 et flux continu) Chlorures (Méthode interne CALI-MO-0021*)

Calculs (voir tableau ci-dessous)

HPD Amidon HPDA C/P PCL Phosphates ajoutés MG / HPDA

Autres déterminations (produits à base de viande, plats cuisinés, conserves de viande)

Matière grasse totale (hydrolyse) pH (NF V 04-408) Aw (activité de l'eau)

Histologie (NF V 04-417) Poids Net (Code des Usages) Poids net égoutté (Code des Usages)

Séparation des ingrédients Indice de peroxyde (NF EN ISO 3960) Acidité oléique (NF T 60-204)

Indice d'iode (ISO 3961) Autre : Autre :

Déterminations spécifiques aux produits de la mer

ABVT TMA H/P Eau ajoutée (glazurage) Histamine

Autres produits alimentaires, Produits diététiques; Produits sucrés

(NB pour produits laitiers et ovoproduits, merci d'utiliser l'imprimé spécifique)

Humidité : Etuvage Pression réduite (Arrêté du 08/09/1977) Karl Fischer

Matière grasse totale (hydrolyse + extraction à l'éther de pétrole) Cendres (calcination)

Protéines (Kjeldahl) Sucres (Luff-Schoorl) pH

Chlorures Aw (activité de l'eau) Fibres

Dosage des minéraux (mise en solution après dosage des cendres; lecture en ICP)

Calcium Magnésium Sodium Potassium Cuivre Fer Manganèse Zinc

Dosage des éléments traces (minéralisation à l'eau régale, lecture en ICP sauf Mercure par fluorescence atomique)

Plomb Cadmium Mercure Autres :

Analyses nécessaires pour les calculs

| | HPD | Amidon | HPDA | C/P | PCL | Phosphates Ajoutés |
|----------------------|-----|--------|------|-----|-----|--------------------|
| Humidité | • | | • | | | |
| Matière grasse libre | • | | • | | • | |
| Protéine (Azote) | | | | • | • | • |
| Collagène | | | | • | • | |
| Sucres (SST) | | • | • | | | |
| Glucides (GT) | | • | • | | | |
| Phosphore | | | | | | • |