



FICHE DE DEMANDE D'ESSAIS PRODUIT
ALIMENTAIRE

ENRE-SU-0103
Version : 1

CLIENT	N° DOSSIER LABOCEA (à compléter par le laboratoire)
Code client (à compléter par le laboratoire) :	
NOM :	
Adresse postale :	
Envoyer les résultats à cette adresse ? Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Tél / Fax :	
Mail :	
CONTACT / REFERENT CLIENT :	Références de votre Commande
→ Personne que LABOCEA peut contacter si nécessaire au sujet de la présente demande d'analyses :	
Durée / Frais d'intervention :	
Nom – prénom :	
Fonction :	
Tél / Fax :	
Mail :	
Envoyer les résultats par Mail ? Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
PAYEUR (Adresse de facturation)	Intervention Technicien LABOCEA (à compléter par le laboratoire)
NOM :	
Adresse postale :	
Envoyer les résultats à cette adresse ? Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Tél / Fax :	
Mail :	
AUTRES DESTINATAIRES DU RAPPORT :	CONDITIONS DE PRELEVEMENT
Date : .. / .. / .. Heure :	
Nom du préleveur :	
Flaconnage fourni par LABOCEA ? Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
PAYEUR (Adresse de facturation)	CONDITIONS D'ENVOI / DEPOT ECHANTILLON(S)
NOM :	
Adresse postale :	
Envoyer les résultats à cette adresse ? Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
Tél / Fax :	
Mail :	
AUTRES DESTINATAIRES DU RAPPORT :	RECEPTION (à compléter par le laboratoire)
Date : .. / .. / .. Heure :	
Température du flacon à réception : °C	
Remarque :	

DESCRIPTION DES ECHANTILLONS	
Type de produit :	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé (non pasteurisé) <input type="checkbox"/> Bovin : <input type="checkbox"/> Autre que bovin :
	<input type="checkbox"/> Vente directe <input type="checkbox"/> Avant transformation <input type="checkbox"/> Transformation

	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5
Intitulé du produit (*):					
N° de lot :					
Date de Fabrication :					
DLC ou DLUO :					
Etat lors de l'envoi ou du dépôt au Laboratoire :	<input type="checkbox"/> Réfrigéré <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Surgelé <input type="checkbox"/> à température ambiante				
Remarques :				
Conservation : L'échantillon doit être déposé au laboratoire dès que possible et conservé au froid (environ à 5 °C +/- 3) et à l'abri de la lumière durant le transport					
(*) : Cette identification sera reportée sur le rapport d'analyse pour identifier l'échantillon analysé					

LES ANALYSES DOIVENT ÊTRE RÉALISÉES :	
<input type="checkbox"/> Sur chaque échantillon	<input type="checkbox"/> à Réception
<input type="checkbox"/> Sur un échantillon moyen	<input type="checkbox"/> à la DLC
<input type="checkbox"/> Selon un plan à 3 classes (analyse bactériologique réglementaire sur chacun des 5 échantillons)	



FICHE DE DEMANDE D'ESSAIS PRODUIT ALIMENTAIRE

ENRE-SU-0103
Version : 1

PARAMETRES A ANALYSER (⇒ Veuillez cocher les analyses et les méthodes souhaitées)

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE	Méthodes
<input type="checkbox"/> Anaérobies sulfito-réducteurs	NF V 08-061 *
<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> présomptifs <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i>	<input type="checkbox"/> NF EN ISO 7932 * <input type="checkbox"/> 2014LR47 (TEMPO BC) *
<input type="checkbox"/> Bactéries lactiques mésophiles	<input type="checkbox"/> NF ISO 15214 + Spiral <input type="checkbox"/> NF ISO 15214 * <input type="checkbox"/> Tempo LAB
<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937 *
<input type="checkbox"/> Coliformes thermotolérants	NF V08-060 *
<input type="checkbox"/> Coliformes totaux	<input type="checkbox"/> BIO 12/17-12/05 (TEMPO TC) * <input type="checkbox"/> NF ISO 4832 (à 30°C ou 37°C) * <input type="checkbox"/> NF V 08-050 (présumés ; à 30°C) *
<input type="checkbox"/> Entérobactéries	<input type="checkbox"/> BIO 12/21-12/06 (TEMPO EB) * <input type="checkbox"/> NF EN ISO 21528-2 (à 37°C ou 30°C) * <input type="checkbox"/> NF V08-054 (présumées ; à 30°C ou 37°C) * <input type="checkbox"/> Dénombrement <input type="checkbox"/> NF EN ISO 21528-1 (à 37°C ou 30°C) Recherche
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i>	<input type="checkbox"/> BIO 12/13-02/05 (TEMPO EC) * <input type="checkbox"/> NF ISO 16649-2 (β-glucuronidase+ ; à 44°C) *
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase+ (COQUILLAGES)	<input type="checkbox"/> NPP 3 tubes NF EN ISO 16649-3 <input type="checkbox"/> NPP 5 tubes NF EN ISO 16649-3 *
<input type="checkbox"/> Levures et moisissures	<input type="checkbox"/> NF V08-059 (aw > 0,95) * <input type="checkbox"/> NF V08-059 (aw < 0,95)
<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> (recherche)	<input type="checkbox"/> AES 10/03-09/00 (ALOA ONE DAY) * <input type="checkbox"/> BIO 12/18-03/06 (Vidas <i>Listeria</i> Duo) * <input type="checkbox"/> NF EN ISO 11290-1 (à 37°C) *
<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> (dénombrement)	<input type="checkbox"/> AES 10/5-09/06 (ALOA COUNT) * <input type="checkbox"/> NF EN ISO 11290-2 (à 37°C) *
<input type="checkbox"/> Micro-organismes à 30°C	<input type="checkbox"/> BIO 12/15-09/05 (TEMPO AC) * <input type="checkbox"/> NF EN ISO 4833-1 *
<input type="checkbox"/> <i>Pseudomonas</i> spp	<input type="checkbox"/> NF EN ISO 13720 (présumées) * <input type="checkbox"/> NF EN ISO 13720 modifiée (présumées)
<input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> (hors <i>Typhi</i> et <i>Paratyphi</i>)	<input type="checkbox"/> BIO 12/16-09/05 (Vidas Easy SLM) * <input type="checkbox"/> NF EN ISO 6579-1 *
<input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase +	<input type="checkbox"/> BIO 12/28-04/10 (TEMPO STA) * <input type="checkbox"/> NF EN ISO 6888-2 (à 37°C) *
<input type="checkbox"/> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et <i>Vibrio cholerae</i> et <i>vulnificus</i>	NF EN ISO 21872-1 * (Recherche Isolement / Identification et confirmation)
<input type="checkbox"/> <i>Cronobacter</i> spp	NF EN ISO 22964
METAUX	Méthodes
<input type="checkbox"/> Mercure	ANA-I9.MOA .73.B *
<input type="checkbox"/> Plomb	ANA-I9.MOA .73.B *
<input type="checkbox"/> Cadmium	ANA-I9.MOA .73.B *

AUTRES ⇒ Merci de contacter au préalable le Chef de Service ou Responsable Technique concerné

* : Paramètre accrédité COFRAC. Pour toute précision sur le champ d'application des méthodes au regard du logo Cofrac, merci de nous consulter.

Pour tout renseignement relatif aux paramètres analysés, aux méthodes d'analyses, aux exigences analytiques ou aux tarifs, merci de nous consulter. Un catalogue des prestations est disponible sur demande. En absence de précision de votre part, le laboratoire appliquera la méthode d'analyse qui lui semble la plus appropriée, compte tenu de ses moyens d'investigation, des contraintes techniques, opérationnelles ou financières et des renseignements fournis.

« Le client s'engage à déclarer à l'administration compétente les résultats d'analyses portant sur des produits ou animaux commercialisés présentant un danger pour la santé humaine ou animale en conformité avec la réglementation européenne EC 178/2002, EC 2073/2005, 99/2003 et le code rural articles L202-1 à 5 »

BON POUR ANALYSES DU DEPOSANT (Signature) :
(La réception des échantillons au Laboratoire vaut pour accord)

Merci de cocher cette case si vous ne souhaitez que des résultats d'analyses sous couvert de l'accréditation COFRAC

Pour toute information sur les paramètres accrédités, veuillez-vous référer aux portées d'accréditation 1-1827 et 1-1828 disponibles sur le site www.cofrac.fr