



**Demande d'analyses microbiologiques alimentaires :
étude de vieillissement / validation de DLC**

**ENRE-SU-0082
Version 1**

Demandeur / Etablissement : Adresse : (Téléphone / Fax / mail) :	Réception		Nom du préleveur :
	Date, Heure,		Date / Heure
	Température prélèvements ou enceinte réfrigérée :		Thermomètre utilisé : Transport du prélèvement : Réfrigéré

Prélèvement JO

Référence laboratoire	Nature du prélèvement	Lieu stockage	Etat du prélèvement	T°prél	DLC	Analyses

Analyses à J0 le

Remarques :



**Demande d'analyses microbiologiques alimentaires :
étude de vieillissement / validation de DLC**

**ENRE-SU-0082
Version 1**

Demandeur / Etablissement : Adresse : (Téléphone / Fax / mail) :	Réception		Nom du préleveur :
	Date, Heure, Visa :		Date / Heure
	Température prélèvements ou enceinte réfrigérée :		Thermomètre utilisé : Transport du prélèvement Réfrigéré

Prélèvement J DLC

Référence laboratoire	Nature du prélèvement	Lieu stockage	Etat du prélèvement	T°prél	Date Fab / n° lot	DLC	Analyses

Décrochage à 8°C à 1/3 de la DLC
 à 2/3 de la DLC le _____

Analyses (à DLC) le _____

Remarques :

Signature du demandeur :

