

Date de réception : _____ 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 première demande. Pour les échantillons ultérieurs correspondants au même contrat/devis, la référence seule peut être indiquée.

PRÉLEVÉ :

N° d'exploitation : _____

Nom/société : _____

Lieu-dit/Rue : _____

Commune : _____ Code postal : _____

Tél : _____ Mail : _____

FACTURÉ :

Raison sociale ou nom, prénoms : _____

Lieu-dit/Rue : _____

Commune : _____ Code postal : _____

Tél : _____

Mail : _____

DEMANDÉ PAR :

Nom : _____

Société ou organisme : _____

Lieu-dit/Rue : _____

Commune : _____ Code postal : _____

Tél : _____

Mail : _____

RÉSULTATS : Prélevé Demandeur Facturé Autre : _____

Duplicata à : _____

Nom/société : _____

Lieu-dit/Rue : _____

Commune : _____ Code postal : _____

Tél : _____ Mail : _____

ÉCHANTILLONS TRANSMIS AU LABORATOIRE :

Le : _____ Par : _____

BON POUR ACCORD

Date : _____

Signature : _____

RÉSERVÉ À LABOCÉATransmis 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 DEMANDÉES

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 :

DÉTERMINATIONS USUELLES

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

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Humidité (méthode interne CALI-MO-0009*) | <input type="checkbox"/> Matière grasse libre (NF V 04-403*) |
| <input type="checkbox"/> Hydroxyproline/Collagène (NF V 04-415*) | |
| <input type="checkbox"/> Protéines (NF V-04-407*; Kjeldahl) | <input type="checkbox"/> Sucres solubles totaux |
| <input type="checkbox"/> Cendres (NF V 04-404*) | <input type="checkbox"/> Phosphore total (ICP) |
| <input type="checkbox"/> Nitrites et nitrates (NF V 04-409 et flux continu) | <input type="checkbox"/> 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)

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Matière grasse totale (hydrolyse) | <input type="checkbox"/> pH (NF V 04-408) | <input type="checkbox"/> Aw (activité de l'eau) |
| <input type="checkbox"/> Histologie (NF V 04-417) | <input type="checkbox"/> Poids net (code des usages) | <input type="checkbox"/> Poids net égoutté (code des usages) |
| <input type="checkbox"/> Séparation des ingrédients | <input type="checkbox"/> Indice de peroxyde (NF EN ISO 3960) | <input type="checkbox"/> Acidité oléique (NF T 60-204) |
| <input type="checkbox"/> Indice d'iode (ISO 3961) | <input type="checkbox"/> Autre : _____ | <input type="checkbox"/> Autre : _____ |

DÉTERMINATIONS SPÉCIFIQUES AUX PRODUITS DE LA MER

- ABVT TMA H/P Eau ajoutée (glazurage)

AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES, PRODUITS DIÉTÉTIQUES, PRODUITS SUCRÉS

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

- | | | |
|--|--|---------------------------------------|
| Humidité : <input type="checkbox"/> Étuvage | <input type="checkbox"/> Pression réduite (arrêté du 08/09/1977) | <input type="checkbox"/> Karl Fischer |
| <input type="checkbox"/> Matière grasse totale (hydrolyse + extraction à l'éther de pétrole) | <input type="checkbox"/> Cendres (calcination) | |
| <input type="checkbox"/> Protéines (Kjeldahl) | <input type="checkbox"/> Sucres (Luff-Schoorl) | <input type="checkbox"/> pH |
| <input type="checkbox"/> Chlorures | <input type="checkbox"/> Aw (activité de l'eau) | <input type="checkbox"/> 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 sous couvert de l'accréditation COFRAC (n°1-7015 Essais, portée disponible sur www.cofrac.fr)

ANALYSES NÉCESSAIRES POUR LES CALCULS

	HPD	Amidon	HPDA	C/P	PCL	Phosphates ajoutés
Humidité	X		X			
Matière grasse libre	X		X		X	
Protéine (Azote)				X	X	X
Collagène				X	X	
Sucres (SST)		X	X			
Glucides (GT)		X	X			
Phosphore						X