

FICHE DE DEMANDE D'ESSAIS PRODUIT ALIMENTAIRE

CLIENT N°			N° D	DOSSIER LABOCEA (à compléter par le laboratoire)			
Code client (à compléter par le la	aboratoire) :						
NOM:							
A 1 1							
Adresse postale :			Dáfái	ences de votre Co	mmanda		
Envoyer les résultats à cette adresse ? Oui ☐ Non ☐			Votre N° de Devis / Contrat LABOCEA ?:				
Tél / Fax :			Votre N° de Bon Commande ?:				
Mail:			Intervention Technicien LABOCEA (à compléter par le laboratoire)				
CONTACT / REFERENT CLIENT:			Durée / Frais d'intervention :				
→ Personne que LABOCEA peut contacter si nécessaire au sujet de la							
présente demande d'analyses :			CONDITIONS DE PRELEVEMENT				
Nom – prénom : Fonction :			Date	: / /	Heure	:	
Tél / Fax :							
Mail:				•	ABOCEA? Oui □	Non □	
Envoyer les résultats par M	ail ? Oui	□ Non □	1 laco	image fourin par Li	ADOCEM: Out	TVOII 🗀	
PAYEUR (Adresse de factur	ration)		CON	DITIONS D'ENV	OI / DEPOT ECHA	NTILLON(S)	
NOM:			Par:	□ Client	□Transpo	orteur	
A 1				□ la Poste	□ Collect	e	
Adresse postale:			□ Navette LABOCEA □ Préleveur LABOCEA				
			Autre				
Envoyer les résultats à cette adresse ? Oui Non Tél / Fax :			RECEPTION (à compléter par le laboratoire)				
			Date: / Heure:				
Mail:							
AUTRES DESTINATAIR	RES DU RAPPORT	:	Temp	érature du flacon à	réception:	C	
	Remarque:						
DESCRIPTION DES ECHANTILLONS							
Type de produit :				☐ Cru		nte directe	
		\wedge		□ Pasteurisé		ant transformation	
		Si produit la		☐ Thermisé (non	pasteurisė) 🗀 11a	instormation	
		préciser ci-a	pres →	☐ Bovin :			
				☐Autre que bovi	n:		
	N°1	N°2		N°3	N°4	N°5	
Intitulé du produit (*) :							
N°de lot :							
Date de Fabrication :							
DLC ou DDM:							
Etat lors de l'envoi ou du dépô	ot au Laboratoire : [☐ Réfrigéré ☐	Conge	lé 🗆 Surgelé	☐ à température ambia	inte	
				-	•		
Remarques:					iron à 5 °C +/ 2) at à 1'a		
le transport	it etre depose au iabora	noire des que poss	ibie et c	onserve au iroid (env	iron a 5 °C +/- 3) et a 1 a	iori de la lumière durant	
(*) : Cette identification sera rep	portée sur le rapport d	'analyse pour iden	tifier l'	échantillon analysé			
LES ANALYSES DOIVENT				·			
□ Sur chaque échantillon □ à Réception							
☐ Sur un échantillon moyen				☐ à la DLC sans protocole de rupture de chaine du froid			
☐ Selon un plan à 3 classes (analyse bactériologique réglementaire sur				☐ à la DLC avec protocole de rupture de chaine du froid.			
chacun des 5 échantillons)				Préciser :			

ENRE-SU-0103 V6

PARAMETRES A ANALYSER (⇒ Veuillez cocher les analyses et les méthodes souhaitées)						
MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE	Méthodes					
☐ Anaérobies sulfito-réducteurs	NF V 08-061					
☐ Bacillus cereus présomptifs	□ NF EN ISO 7932					
☐ Bacillus cereus	□ 2014LR47 (TEMPO BC)					
☐ Bactéries lactiques mésophiles	☐ NF ISO 15214 + Spiral ☐ Tempo LAB	□ NF ISO 15214				
☐ Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 V 2004					
☐ Coliformes thermotolérants	NF V08-060					
☐ Coliformes totaux	☐ BIO 12/17-12/05 (TEMPO TC) ☐ NF V 08-050 (présumés ; à 30°C)	☐ NF ISO 4832 (à 30°C ou 37°C)				
☐ Entérobactéries	☐ BIO 12/21-12/06 (TEMPO EB) ☐ NF V08-054 (présumées ; à 30°C ou 37°C)	☐ NF EN ISO 21528-2 (à 37°C ou 30°C) Dénombrement ☐ NF EN ISO 21528-1 (à 37°C ou 30°C) Recherche				
□ Escherichia coli	☐ BIO 12/13-02/05 (TEMPO EC)	□ NF ISO 16649-2 (β-glucuronidase+; à 44°C)				
☐ Escherichia coli ß-glucuronidase+ (COQUILLAGES)	□ NPP 3 tubes NF EN ISO 16649-3	□ NPP 5 tubes NF EN ISO 16649-3				
☐ Levures et moisissures	\square NF V08-059 (aw > 0,95)	\square NF V08-059 (aw < 0,95)				
☐ Listeria monocytogenes (recherche)	☐ AES 10/03-09/00 (ALOA ONE DAY)	☐ BIO 12/18-03/06 (Vidas <i>Listeria</i> Duo) ☐ NF EN ISO 11290-1 (à 37°C)				
☐ <i>Listeria monocytogenes</i> (dénombrement)	☐ AES 10/5-09/06 (ALOA COUNT)	□ NF EN ISO 11290-2 (à 37°C)				
☐ Micro-organismes à 30°C	☐ BIO 12/15-09/05 (TEMPO AC) ☐ NF EN ISO 4833-2	☐ NF EN ISO 4833-1				
☐ Pseudomonas spp	☐ NF EN ISO 13720 (présumées)	☐ NF EN ISO 13720 modifiée (présumées)				
☐ Salmonella ☐ Salmonella(hors Typhi et Paratyphi)	☐ BIO 12/16-09/05 (Vidas Easy SLM) ☐ NF EN ISO 6579-1					
☐ Staphylocoques à coagulase +	☐ BIO 12/28-04/10 (TEMPO STA)	☐ NF EN ISO 6888-2 V 2021				
☐ Vibrio parahaemolyticus et Vibrio cholerae et vulnificus	NF EN ISO 21872-1 (Recherche Isolement / Identification et confirmation)					
☐ Cronobacter spp	NF EN ISO 22964					
METAUX	Méthodes					
☐ Mercure	ICPMS/FA					
□ Plomb	ICPMS/ICPOES					
□ Cadmium	ICPMS/ICPOES					
AUTRES ⇒ Merci de contacter au préalable le Chef de Service ou Responsable Technique concerné						

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)

Pour toute information sur les paramètres accrédités, veuillez-vous référer aux portées d'accréditation 1-7014 et 1-1828 disponibles sur le site www.cofrac.fr

02 96 69 02 10 // www.labocea.fr (Demandes d'essais disponibles sur le site internet Labocea)

ENRE-SU-0103 V6