

RÉSERVÉ À LABOCÉA

Dossier n° : _____ **Reçu le :** _____

Mode d'arrivée : Client Navette Poste Transporteur Autre : _____

Température à réception : _____

Défaut à réception : Température Intégrité emballage Quantité Autre : _____

Saisi le : _____ Validé le : _____

Si cette demande d'analyse fait suite à un devis, veuillez indiquer sa référence :

Le devis doit être retourné au laboratoire signé lors de la 1ère demande. Pour les échantillons ultérieurs correspondants au même devis, seule la référence peut être indiquée.

PRÉLEVÉ :

N° d'exploitation : _____

Nom/société : _____

Lieu-dit/Rue : _____

Commune : _____ Code postal : _____

Tél : _____ Mail : _____

FACTURÉ (si différent du prélevé) :

Raison sociale ou nom, prénoms : _____

Lieu-dit/Rue : _____

Commune : _____ Code postal : _____

Tél : _____ Mail : _____

Numéro de commande : _____

DEMANDÉ PAR :

Nom : _____

Société ou organisme : _____

Lieu-dit/Rue : _____

Commune : _____ Code postal : _____

Tél : _____ Mail : _____

RÉSULTATS :

Courrier au : Prélevé Demandeur Facturé

Et/ou

Mail au : Prélevé Demandeur Facturé

Autres duplicatas : _____

MOTIF DE L'ANALYSE :

- Auto-contrôle
- Certificat pour exportation
- Plainte, suspicion, intoxication
- Problème élevage
- Autres : _____

Température de conservation avant prélèvement :

Ambiante Réfrigérée Congelée

Préleveur : _____

Lieu du prélèvement : _____

Date du prélèvement : _____

Température lors du prélèvement : _____

Transport à température : Ambiante Réfrigérée Congelée

ANALYSE DEMANDÉE

- Critères réglementaires ou proposés par Labocéa si disponibles (selon le produit)
- À la carte : Cochez ci-dessous les cases souhaitées et compléter les zones grisées
Indiquez vos critères ou normes, si besoin.

BON POUR ACCORD

Date : _____

Signature : _____

Produits : designation précise, références	pH du produit (info impérative si pH < 4.5)	Présence substances inhibitrices (si oui, préciser la substance)	Date de fabrication	DLC	Analyse à réaliser à :			
					Réception	DLC sans rupture <input type="checkbox"/> 4 °C <input type="checkbox"/> 8 °C <input type="checkbox"/> Ambiant	DLC 1/3 à 4 °C 2/3 à 8 °C	DLC 2/3 à 4 °C 1/3 à 8 °C
<input type="checkbox"/> Alimentation humaine <input type="checkbox"/> Alimentation animale : <input type="checkbox"/> Aliment complémentaire <input type="checkbox"/> Ferments <input type="checkbox"/> Autre (MP, PF, etc.) <input type="checkbox"/> Environnement : <input type="checkbox"/> NF U44-051 <input type="checkbox"/> Engrais <input type="checkbox"/> NF U44-095 <input type="checkbox"/> Autre					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Les produits réfrigérés doivent être transportés entre 1 et 8 °C - La période recommandée pour le dépôt des échantillons est du lundi au jeudi midi. Pour davantage de renseignements sur les prélèvements et les conditions générales d'analyse, consulter le document MALI-IN-0061 disponible sur notre site internet www.labocea.fr, à l'accueil Labocéa, aux points de dépôts ou sur demande.

Les résultats sont couverts par l'accréditation (analyses COFRAC précisées ci-après par symbole *) sous réserve du domaine d'application de la méthode et du respect des recommandations (cf MALI-IN-0061). Pour plus de renseignements, contacter le laboratoire ou consulter le site du COFRAC (www.cofrac.fr - N° d'accréditation de Labocéa Ploufragan : 1-7015, essais).

Analyse	Méthode	Critères
<input type="checkbox"/> Anaérobies sulfitoréducteurs	NF V08-061 (boîte)	
<input type="checkbox"/> Anaérobies sulfitoréducteurs (spores)	NF V08-061 (boîte) et NF V 08-250	
<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	<input type="checkbox"/> NF EN ISO 7932 <input type="checkbox"/> TEMPO BC validée MICROVAL 2014 LR 47 ⁽¹⁾	
<input type="checkbox"/> Bactéries lactiques mésophiles	<input type="checkbox"/> NF ISO 15214 (± méthode spirale) <input type="checkbox"/> EMPO LAB, 44h à 30°C ⁽¹⁾	
<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter spp.</i> (dénombrement)	NF EN ISO 10272-2	
<input type="checkbox"/> <i>Campylobacter spp.</i> (recherche)	NF EN ISO 10272-1	
<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	
<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> (spores)	NF EN ISO 7937 et NF V08-250	
<input type="checkbox"/> Coliformes présumés à 30 °C	NF V08-050	
<input type="checkbox"/> Coliformes thermotolérants à 44 °C	NF V08-060	
<input type="checkbox"/> Entérobactéries 30 °C/37 °C	<input type="checkbox"/> NF V08-054 (présumées) <input type="checkbox"/> NF EN ISO 21528-2	
<input type="checkbox"/> Entérocoques	Sur milieu Slanetz	
<input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase +	<input type="checkbox"/> NF ISO 16649-2 <input type="checkbox"/> NF EN ISO TS 16649-3 (NPP coquillages) <input type="checkbox"/> TEMPO EC validée AFNOR BIO 12/13 - 02/05 ⁽¹⁾	
<input type="checkbox"/> Flore aérobie mésophile	<input type="checkbox"/> XP V 08-034 <input type="checkbox"/> NF EN ISO 4833-1 <input type="checkbox"/> TEMPO EC validée AFNOR BIO 12/35 - 05/13 ⁽¹⁾	
<input type="checkbox"/> Levures - Moisissures (dénombrement)	NF V08-059	
<input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> (dénombrement)	<input type="checkbox"/> AL-dénombrement validée AFNOR BRD 07/17-01/09 <input type="checkbox"/> NF EN ISO 11290-2	
<input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> (recherche) dans <input type="text"/> g	<input type="checkbox"/> Vidas <i>Listeria</i> LIS validée AFNOR BIO 12/2-06/94 <input type="checkbox"/> Vidas <i>Listeria</i> LDUO validée AFNOR BIO 12/18-03/06 <input type="checkbox"/> NF EN ISO 11290-1	
<input type="checkbox"/> <i>Pseudomonas spp.</i> présomptifs	NF EN ISO 13720 (viandes et produits à base de viande)	
<input type="checkbox"/> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Sur milieu CFC	
<input type="checkbox"/> Salmonelles dans <input type="text"/> g	<input type="checkbox"/> Vidas Easy <i>Salmonella</i> validée AFNOR BIO 12/16-09-05 <input type="checkbox"/> Vidas Up (24h) validée AFNOR BIO 12/32-10/11 <input type="checkbox"/> NF EN ISO 6579-1	
<input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase +	<input type="checkbox"/> NF EN ISO 6888-2 <input type="checkbox"/> NF EN ISO 6888-3 (recherche) <input type="checkbox"/> TEMPO STA validée AFNOR BIO 12/28 - 04/10 ⁽¹⁾	
<input type="checkbox"/> Moisissures (identification)	Sous-traitée	
<input type="checkbox"/> Antibiotiques <input type="checkbox"/> Lait <input type="checkbox"/> Muscle <input type="checkbox"/> Foie de palmipède <input type="checkbox"/> Autre :		
<input type="checkbox"/> Stabilité conserves		
Autres demandes et commentaires :		

⁽¹⁾ La méthode TEMPO n'est applicable qu'aux produits d'alimentation humaine.