

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 :
Adresse :
Téléphone :
Mail :

FACTURÉ

Raison sociale ou nom-prénoms :
Adresse :
Téléphone :
Mail :

DEMANDÉ PAR

Nom :
Société ou organisme :
Adresse :
Téléphone :
Mail :

RÉSULTATS

☐ Prélevé ☐ Demandeur ☐ Facturé
☐ Autre :
Duplicata à :
Société ou organisme :
Adresse :
Téléphone :
Mail :

BON POUR ACCORD

Date :
Signature :

ÉCHANTILLONS TRANSMIS AU LABORATOIRE :

Le :
Par :

RÉSERVÉ À LABOCÉA

Transmis 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 :

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)

- | | |
|---|--|
| ☐ Humidité (méthode interne CALI-MO-0009) | ☐ Matière grasse libre (NF V 04-403) |
| ☐ Hydroxyproline/Collagène (NF V 04-415) | |
| ☐ Protéines (NF V-04-407; Kjeldahl) | ☐ Sucres solubles totaux ☐ Glucides totaux |
| ☐ Cendres (NF V 04-404) | ☐ Phosphore total (ICP) |
| ☐ Nitrites et nitrates (NF V 04-409 et flux continu) | ☐ 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)

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Matière grasse totale (hydrolyse) | ☐ pH (NF V 04-408) | ☐ Aw (activité de l'eau) |
| ☐ Histologie (NF V 04-417) | ☐ Poids Net (code des usages) | ☐ Poids net égoutté (code des usages) |
| ☐ Séparation des ingrédients | ☐ Indice de peroxyde (NF EN ISO 3960) | ☐ Acidité oléique (NF T 60-204) |
| ☐ Indice d'iode (ISO 3961) | ☐ 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, merci d'utiliser l'imprimé spécifique)

- | | | | |
|--|---|--|--|
| Humidité : | ☐ Étuvage | ☐ Pression réduite (arrêté du 08/09/1977) | ☐ Karl Fischer |
| ☐ Matière grasse totale (hydrolyse + extraction à l'éther de pétrole) | | | ☐ Cendres (calcination) |
| ☐ Protéines (Kjeldahl) | ☐ Sucres (Luff-Schoorl) | | ☐ pH |
| ☐ Chlorures | ☐ Aw (activité de l'eau) | | ☐ 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 ☐ Autre :

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