

DEMANDE D'ANALYSE AGRO-ALIMENTAIRE / TYPE DE PRODUIT

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR				N° du Dossier		
Nom : _____			N° unique			
Adresse : _____			N° Echantillon 1			
Lieu de prélèvement : _____			N° Echantillon 2			
A envoyer à : _____		Facture à : _____		Faxer <input checked="" type="checkbox"/>		
TARIF : _____			Catalogue <input type="checkbox"/> Devis <input type="checkbox"/> Convention <input type="checkbox"/>			
Date du prélèvement : / /			Heure : _____			
Nom du préleveur : _____			Lu et approuvé Signature : _____			
Nom du demandeur : _____						
Reconnais avoir connaissance des tarifs en vigueur, et de la totalité des éléments présents sur cette fiche.						
J'autorise le laboratoire à pratiquer la congélation en cas de nécessité (1) <small>La congélation peut entraîner une modification de la flore. (1) Rayer la mention en cas de refus</small>						
En l'absence de critères-clients spécifiques, le laboratoire recherchera les micro-organismes critiques en fonction de la composition de l'aliment et de la FCD						
Sous traitance : le client et/ou prescripteur donne son accord pour que le laboratoire sous-traite les prestations qu'il ne peut pas réaliser. Dans le cas contraire, cocher la case ci-jointe <input type="checkbox"/>				Autocontrôle Autres : <input type="checkbox"/>		
Analyse à DLC / DLUO <input type="checkbox"/>		Etude de vieillissement <input type="checkbox"/>		Analyse à réception <input type="checkbox"/>		
		T° de conservation ° c jusqu'au / /				
		T° de conservation ° c jusqu'au / /				
				Visa création : _____		
N°	NATURE DU PRELEVEMENT	N° DE LOT	Fabriqué le	DLC/DLUO	T° C	Conditionnement
1						
2						
3						
4						
5						
(A renseigner obligatoirement) ANALYSES DEMANDEES						
ANALYSE BACTERIOLOGIQUE (Cocher les paramètres demandés) OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>						
Critères	Salmonelles <input type="checkbox"/>	Individuel <input type="checkbox"/>	Mélange <input type="checkbox"/>			
	Listéria <input type="checkbox"/>	Individuel <input type="checkbox"/>	Mélange <input type="checkbox"/>	Recherche <input type="checkbox"/>	Dénombrement <input type="checkbox"/>	
Entérobactéries		Pseudomonas spp		Staphylocoques coagulase positive	Micro-organismes à 30°C	
Coliformes à 30° C		Anaérobies sulfite-réducteurs		Bacillus cereus	Flore lactique	
Coliformes thermotolérants		Clostridium perfringens		E.coli	Levures-Moisissures	
Autres (préciser) :						
Objectif de l'analyse : <input type="checkbox"/> matière première <input type="checkbox"/> consommé en l'état <input type="checkbox"/> autre : à préciser.....						
ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE (Cocher les paramètres demandés) OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>						
Aw <input type="checkbox"/>						
pH <input type="checkbox"/>						
Autres à préciser (sous-traités) :						
RECEPTION DU PRELEVEMENT AU LABORATOIRE						
Date d'arrivée : / /		Heure : _____		Etat : _____		Température : _____
Prise en charge par : _____						
Renseignements complémentaires :						