

Client :	
----------	--

Fromages 24h

Eau et pH	F1	<input type="checkbox"/> Pâte dure	<input type="checkbox"/> Pâte mi-dure
	F2	<input type="checkbox"/> Pâte dure	<input type="checkbox"/> Pâte mi-dure
	F3	<input type="checkbox"/> Pâte dure	<input type="checkbox"/> Pâte mi-dure

ALT / LAP chaudières séparées mélange des chaudières 1 chaudière

Cultures, sérums et PLS

Veuillez, s'il vous plaît, indiquer le genre de culture

	X	Genre de culture		X		X
C 1			S 1		PLS 1	
C 2			S 2		PLS 2	
C 3			S 3		PLS 3	
C 4						
C 5						

Lait de chaudière

Chaudière no1
Chaudière no2
Chaudière no3
Chaudière no4

Teneurs (T)

T1
T2
T3
T4

Bactériologie (B)

B1
B2
B3
B4

Lait des producteurs

Spores butyriques Nbr. d'échantillons :

Bactéries propioniques Nbr. d'échantillons :

Cellules Nbr. d'échantillons :

Autres échantillons

Tout échantillon envoyé doit être identifié, faisant partie ou non, du bulletin de prélèvement

Echantillons à analyser	Traitement du lait			AQ Eau	Butyriques	Propioniques	Halotolérants	Entérobactéries	E.Coli	GAM	Sta. Coag +	Salmonelle	Listéria mono	Levures/ Mois.	Teneurs en eau	MG	Sel	Selon le plan	Analyse en DLC	-----	
	Cru	Thermisé	Pasteurisé																		

Date de prélèvement :

Signature :

Les conditions générales font partie intégrante de la demande d'analyses et sont disponibles sur notre site Internet (www.arqha.ch).