

**Rapport de prélèvement d'échantillons**

Coordonnées du client : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

	Description / identification de l'échantillon	Pâte fromage			Traitement du lait			T°C produit réception	Date de production	Date de réception	Analyse en DLC ?
		Molle	Mi-dure	Dure	Cru	Therm.	Past.				
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

<b>Veillez cocher les analyses à faire pour chaque échantillon</b>		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Chimie</b>	Fromage 24h : H <sub>2</sub> O + pH										
	ALT / LAP										
	Matière grasse (MG) (Fromages, Crème, Lait, beurre)										
	Sel (NaCl)										
	Perte de poids au séchage (H <sub>2</sub> O)										
<b>Cult. Sérum</b>	Acidité										
	Pouvoir acidifiant										
	Microscopie										
<b>Lait</b>	Teneurs										
	Cellules										
	Antibiotiques										
<b>Microbiologie</b>	Propioniques										
	Spoires butyriques										
	Entérobactéries (ENB)										
	Escherichia coli (EC)										
	Entérocoques (ENC)										
	Germes aérobies mésophiles (GAM)										
	Staphylocoques (STA)										
	Levures / Moisissures (LM)										
	Bacillus cereus (BC)										
	Pseudomonas aeruginosa (PA)										
	Analyses d'eau (GAM, EC, ENC)										
	Listéria mono. (LMO)										
Salmonella (SLM)											
	Selon le plan (si vous en avez un)										
<b>Autres</b>											
<b>Matériel Divers</b>											

Date et signature : .....

Visa ARQHA : .....

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