

Rapport de prélèvement d'échantillons

Coordonnées du client : _____

	Description / identification de l'échantillon Pour tous les produits : indiquez la date de fabrication, la DLC, le no de lot (quand cela est possible).	! Important produit laitier !						Date de prélèvement	Date de fabrication	Date limite de consommation (DLC)	Cocher pour faire l'analyse en DLC	T°C produit réception
		Pâte Fromage			Traitement lait							
		Molle	Mi-dure	Dure	Cru	Therm	Past.					
1												
2												
3												
4												
5												
6												

Veuillez cocher les analyses à faire pour chaque échantillon		1	2	3	4	5	6
Chimie	Fromage 24h : H ₂ O + pH						
	ALT / LAP						
	Matière grasse (MG) (Fromages, Crème, Lait, beurre)						
	Sel (NaCl)						
	Perte de poids au séchage (H ₂ O)						
	pH						
Cult. Sérum	Acidité						
	Pouvoir acidifiant						
	Microscopie						
Lait	Teneurs						
	Cellules						
	Antibiotiques						
Microbiologie	Propioniques						
	Spores 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)							
Autres							
Matériels divers							

Date et signature (client) :

Visa ARQHA :

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