	QHA analyses	Demande d'analyse pour le domaine laitier											06.20
Clie	ent :												
Fromage	s 24h												_
Eau et pH		Pâte Pâte Pâte	mi-	dur	е								
ALT / LAP ☐ chaudières séparées ☐ mélange des chaudières ☐ 1 chaudière												ıdière	
Cultures, sérums et PLS													
	'il vous pla	ît, indiquer le	_	de culti	ure				Lv	_			
C 1 C 2 C 3		Genre de cu	Iture		S 1 S 2 S 3	X		PLS 1 PLS 2 PLS 3	X				
C 4 C 5										_			
Lait de		T2 T3	urs	(T)	Bacte B1 B2 B3 B4	_ 	ogie	(B)					
Lait des	producte	<u>urs</u>											
Spores bu	Nbr. d'e	échanti	llons	3:									
Bactéries	propioniqu	es		Nbr. d'e	échanti	llons	<b>;</b> :						
Cellules				Nbr. d'e	échanti	llons	3:						
<u>Autres é</u>	<u>chantillo</u>	ns à analys	<u>er</u>										
e de pâte p	ment therm our les froi	i <mark>que du lait</mark> e		ique 🚊	romage pâte :	- - -	riques ioniques	otolérants érobactéries oli	l Coag +	nonelle	<u> </u>	פחוא פון	on le plan

Important! Pour les produits laitiers : indiquez le traitement thermique du lait et		<u>Traitement</u> <u>thermique</u> <u>du lait</u>		Fromage à pâte :				(O	S	ries					0	is.	ean			_	ပု	ū	
le type de pâte pour les fromages  Pour tous les produits : indiquez la date de fabrication, la DLC, le no de lot (quand cela est possible).	Past.	Thermisé	Cru	Dure	Mi-dure	Molle	AQ Eau	Butyriques	Propioniques	Halotolérants	Entérobactéries	E.Coli	GAM	Sta. Coad +	Salmonelle	Listéria mono	Levures/ Mois	Teneurs en eau	MG	Sel	Selon le plan	Analyse en DLC	T°C réception

## Date de prélèvement :