

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						
	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)						
Shiga-toxines (stx1, stx2, eae)							
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).