

Rapport de prélèvement d'échantillons

Coordonnées du client : _____

	Description / identification de l'échantillon Pour tous les produits, indiquez toutes les données connues : n° de lot, date d'emballage, type de lait (vache, chèvre, ...), date de fabrication, T°C de stockage désiré, ...	! 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												

		Veillez 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												
	Détermination de la teneur en alcool (Bières, cidres, vins et spiritueux)												
Cult. Sérum	Acidité												
	Pouvoir acidifiant												
	Microscopie												
Seulement sur le Lait	Teneurs / Cellules												
	Antibiotiques												
	Propioniques												
	Spores butyriques (aussi sur l'eau)												
Denrées alimentaires	Entérobactéries (ENB)												
	Escherichia coli (EC)												
	Psychrotrophes (PSY)												
	Halotolérants (HS)												
	Entérocoques (ENC)												
	Germes aérobies mésophiles (GAM)												
	Staphylocoques à coagulase pos. (STA)												
	Levures / Moisissures (LM)												
	Bacillus cereus (BC)												
	Listéria spp (Lsp)												
	Listéria mono. (LMO)												
	Salmonella (SLM)												
	Pseudomonas aeruginosa (PA) (eau)												
Shiga-toxines (stx1, stx2, eae)													
Eau	GAM, EC, ENC												
		Selon le plan (si vous en avez un)											
Autres :													

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).