

**Rapport de prélèvement d'échantillons**

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

	Description / identification de l'échantillon  <b>Pour tous les produits, indiquez toutes les données connues</b> : 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
<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)						
	pH						
	Détermination de la teneur en alcool (Bières, cidres, vins et spiritueux)						
<b>Cult. Sérum</b>	Acidité						
	Pouvoir acidifiant						
	Microscopie						
<b>Seulement sur le Lait</b>	Teneurs / Cellules						
	Antibiotiques						
	Propioniques						
	Spores butyriques (aussi sur l'eau)						
<b>Denrées alimentaires</b>	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)							
<b>Eau</b>	GAM, EC, ENC						
		Selon le plan (si vous en avez un)					
<b>Autres :</b>							

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).