

ARQHA Service analyses	Demande d'analyse pour le domaine laitier	FO6.20
---------------------------	--	--------

Client :	
----------	--

Fromages 24h

	F1	<input type="checkbox"/> Pâte dure	<input type="checkbox"/> Pâte mi-dure
Eau et	F2	<input type="checkbox"/> Pâte dure	<input type="checkbox"/> Pâte mi-dure
pH	F3	<input type="checkbox"/> Pâte dure	<input type="checkbox"/> Pâte mi-dure
	F4	<input type="checkbox"/> Pâte dure	<input type="checkbox"/> Pâte mi-dure

ALT / LAP chaudières séparées mélange des chaudières 1 chaudière

Cultures, sérums et PLS

Veillez, s'il vous plaît, indiquer le genre de culture

	X	Genre de culture		X		X
C 1	<input type="checkbox"/>		S 1	<input type="checkbox"/>	PLS 1	<input type="checkbox"/>
C 2	<input type="checkbox"/>		S 2	<input type="checkbox"/>	PLS 2	<input type="checkbox"/>
C 3	<input type="checkbox"/>		S 3	<input type="checkbox"/>	PLS 3	<input type="checkbox"/>
C 4	<input type="checkbox"/>					
C 5	<input type="checkbox"/>					

Lait de chaudière

Chaudière no1
Chaudière no2
Chaudière no3
Chaudière no4

Teneurs (T)

T1
T2
T3
T4

Bactériologie (B)

B1
B2
B3
B4

Lait des producteurs

Spores butyriques	<input type="checkbox"/>	Nbr. d'échantillons :
Bactéries propioniques	<input type="checkbox"/>	Nbr. d'échantillons :
Cellules	<input type="checkbox"/>	Nbr. d'échantillons :

Autres échantillons à analyser

<u>Important !</u> Pour les produits laitiers : indiquez <u>le traitement thermique du lait</u> et <u>le type de pâte pour les fromages</u> Pour tous les produits : indiquez la date de fabrication, la DLC, le no de lot (quand cela est possible).	<u>Traitement thermique du lait</u>			<u>Fromage à pâte :</u>																											
	Past.	Thermisé	Cru	Dure	Mi-dure	Molle	AQ Eau	Butyriques	Propioniques	Halotolerants	Entérobactéries	E.Coli	GAM	Sta. Coag +	Salmonelle	Listeria mono.	Listeria spp	Levures/ Mois.	Teneurs en eau	MG	Sel									Selon le plan	Analyse en DLC

Date de prélèvement :

Signature :

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