

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

Fromages 24h

	Autres Fromages		<input type="checkbox"/> Mélange		Autres analyses :	
F1	<input type="checkbox"/> Gruyère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Eau + pH	<input type="checkbox"/> ALT/LAP	<input type="checkbox"/> MG	<input type="checkbox"/>
F2	<input type="checkbox"/> Gruyère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Eau + pH	<input type="checkbox"/> ALT/LAP	<input type="checkbox"/> MG	<input type="checkbox"/>
F3	<input type="checkbox"/> Gruyère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Eau + pH	<input type="checkbox"/> ALT/LAP	<input type="checkbox"/> MG	<input type="checkbox"/>
F4	<input type="checkbox"/> Gruyère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Eau + pH	<input type="checkbox"/> ALT/LAP	<input type="checkbox"/> MG	<input type="checkbox"/>

Cultures, sérums et PLS

Veillez, s'il vous plaît, indiquer le genre de culture
Veillez cocher les analyses à faire : Pouvoir acidifiant (PA), Acidité (°SH), Microscopie (M)

	Genre de culture	PA	°SH	M		°SH	M		°SH	M
<input type="checkbox"/> C1					<input type="checkbox"/> S1			<input type="checkbox"/> PLS1		
<input type="checkbox"/> C2					<input type="checkbox"/> S2			<input type="checkbox"/> PLS2		
<input type="checkbox"/> C3					<input type="checkbox"/> S3			<input type="checkbox"/> PLS3		
<input type="checkbox"/> C4					<input type="checkbox"/> S4					
<input type="checkbox"/> C5										

<u>Lait de chaudière</u>	Teneurs (T)	Bactériologie (B)		Autres analyses :
Chaudière no1	T1 <input type="checkbox"/>	B1 <input type="checkbox"/> (<input type="checkbox"/> ENB / <input type="checkbox"/> Buty / <input type="checkbox"/> Prop)		<input type="checkbox"/>
Chaudière no2	T2 <input type="checkbox"/>	B2 <input type="checkbox"/> (<input type="checkbox"/> ENB / <input type="checkbox"/> Buty / <input type="checkbox"/> Prop)		<input type="checkbox"/>
Chaudière no3	T3 <input type="checkbox"/>	B3 <input type="checkbox"/> (<input type="checkbox"/> ENB / <input type="checkbox"/> Buty / <input type="checkbox"/> Prop)		<input type="checkbox"/>
Chaudière no4	T4 <input type="checkbox"/>	B4 <input type="checkbox"/> (<input type="checkbox"/> ENB / <input type="checkbox"/> Buty / <input type="checkbox"/> Prop)		<input type="checkbox"/>

Autres échantillons à analyser

<p><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></p> <p>Pour tous les produits : indiquez la date de fabrication, la DLC, le no de lot (quand cela est possible).</p>	<u>Traitement thermique du lait</u>			<u>Fromage à pâte :</u>																							
	Past.	Thermisé	Cru	Dure	Mi-dure	Molle	AQ Eau	Teneurs/ Cellules	Butyriques	Propioniques	Halotolérants	Entérobactéries	E.Coli	GAM	Germe étrangers	Sta. Coag +	Salmonelle	Listeria mono.	Listeria spp	Levures/ Mois.	Teneurs en eau	MG	Sel	Prélevé par ARQHA	Analyse en DLC	T°C réception

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).