

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)	Prélevé par ARQHA	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 Echantillons de l'environnement Prélèvement de surface	Entérobactéries (ENB)						
	Escherichia coli (EC)						
	Psychrotrophes (PSY)						
	Halotolérants (HS)						
	Entérocoques (ENC)						
	Germes aérobies mésophiles (GAM)						
	Germes aérobies mésophiles étrangers (SFA)						
	Staphylocoque à coagulase positive (STA)						
	Levures / Moisissures (LM)						
	Bacillus cereus (BC)						
	Listéria spp (Lspp)						
	Listéria mono. (LMO)						
	Salmonella (SLM)						
	Pseudomonas aeruginosa (PA) (eau)						
	Shiga-toxines (stx1, stx2, eae)						
Eau	GAM, EC, ENC						
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).