

**DEMANDE D'ANALYSES
EN PRODUCTION ALIMENTAIRE**
[MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (HA1)]

Étiquette

COORDONNEES DU (DES) DEMANDEUR(S) ET DU DEBITEUR	
DEMANDEUR	
Titre/Nom/Raison sociale :	
Adresse :	Code <input type="text"/>
Code Postal/Ville :	
PAYEUR (si différent du demandeur) :	Code <input type="text"/>
Autres destinataires (si besoin) :	Code <input type="text"/>

PRELEVEMENT / RECEPTION		
Date / heure :	Visa préleveur / agent réception :	Signature Client :

ECH 1	DOMAINE:	MODELE :	NATURE:
Motif analyse : Autocontrôle <input type="checkbox"/> Analyse à DLC <input type="checkbox"/> test de vieillissement <input type="checkbox"/> TIAC <input type="checkbox"/>			
Contrôle officiel <input type="checkbox"/>			
T° prélèvement :	T° réception : <input type="text"/>	Date de fabrication :	<input type="text"/>
Si T° non conforme, réalisation de l'analyse ?			<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON
Fournisseur :	N° Lot :	Lieu de prélèvement :	
DLC :	DLUO :		
1/3 à 3°C et 2/3 à 8°C, date de rupture :		2/3 à 3°C et 1/3 à 8°C, date de rupture :	
Date analyse prévue :	Dénomination : <input type="text"/>		
Composition :			
Observations :			
@ Flore mésophile (FLOR_SPI - XPV08 034)	<input type="checkbox"/>	@ Cl. perfringens (CLOSP_ISO) ISO 7937	<input type="checkbox"/>
@ Flore lactique 30°C (LACT_SPI - ISO 15214 spiral)	<input type="checkbox"/>	@ B. cereus (BCEREU_ISO) ISO 7932	<input type="checkbox"/>
@ Escherichia coli (EC_ISO) -ISO 16649-2	<input type="checkbox"/>	@ ASR 46°C (ASR_V) V08-061	<input type="checkbox"/>
@ Dénombrement Staph coag+ (STA_ISO)-ISO 6888-2 (seuil 1ufc/g)	<input type="checkbox"/>	@ Recherche Salmonelle (salm_alt) Brd 07/11-12/05	<input type="checkbox"/>
@ Recherche Staph coag+ (STA_R_ISO)-ISO 6888-3 (1g <input type="checkbox"/> 10g <input type="checkbox"/> 25g <input type="checkbox"/>)	<input type="checkbox"/>	1g <input type="checkbox"/> 10g <input type="checkbox"/> 25g <input type="checkbox"/> 100g <input type="checkbox"/>	
@ Dénombrement Staph coag+ (STA_V)-ISO 6888-1 (seuil >=10ufc/gr)	<input type="checkbox"/>		
@ Entérobactéries (EB_V) V08-054 30°C <input type="checkbox"/> 37°C <input type="checkbox"/>			
@ dénombrement Campylobacter (CAMPN_ISO) NF EN ISO 10272-2	<input type="checkbox"/>	@ Recherche L.Mono (list_alt) ALOA AES 10/3-09/00	<input type="checkbox"/>
Autres (précisez) :			

ECH 1	DOMAINE:	MODELE :	NATURE:
Motif analyse : Autocontrôle <input type="checkbox"/> Analyse à DLC <input type="checkbox"/> test de vieillissement <input type="checkbox"/> TIAC <input type="checkbox"/> Contrôle officiel <input type="checkbox"/>			
T° prélèvement :		T° réception :	Date de fabrication :
Si T° non conforme, réalisation de l'analyse ?			<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON
Fournisseur :		N° Lot :	Lieu de prélèvement :
DLC :		DLUO :	
1/3 à 3°C et 2/3 à 8°C, date de rupture :		2/3 à 3°C et 1/3 à 8°C, date de rupture :	
Date analyse prévue :		Dénomination :	
Composition :			
Observations :			
@ Flore mésophile (FLOR_SPI - XP V08 034) <input type="checkbox"/>		@ Cl. perfringens (CLOSP_ISO) ISO 7937 <input type="checkbox"/>	
@ Flore lactique 30°C (LACT_SPI - ISO 15214 spiral) <input type="checkbox"/>		@ B. cereus (BCEREU_ISO) ISO 7932 <input type="checkbox"/>	
@ Escherichia coli (EC_ISO) -ISO 16649-2 <input type="checkbox"/>		@ ASR 46°C (ASR_V) V08-061 <input type="checkbox"/>	
@ Dénombrement Staph coag+ (STA_ISO)-ISO 6888-2 (seuil 1ufc/g) <input type="checkbox"/>		@ Recherche Salmonelle (salm_alt) Brd 07/11-12/05 <input type="checkbox"/>	
Recherche Staph coag+ (STA_R_ISO)-ISO 6888-3 (1g <input type="checkbox"/> 10g <input type="checkbox"/> 25g <input type="checkbox"/>)		1g <input type="checkbox"/> 10g <input type="checkbox"/> 25g <input type="checkbox"/> 100g <input type="checkbox"/>	
@ Dénombrement Staph coag+ (STA_V)-ISO 6888-1 (seuil >=10ufc/gr) <input type="checkbox"/>			
@ Entérobactéries (EB_V) V08-054 30°C <input type="checkbox"/> 37°C <input type="checkbox"/>			
@ dénombrement Campylobacter (CAMPN_ISO) NF EN ISO 10272-2 <input type="checkbox"/>		@ Recherche L.Mono (list_alt) ALOA AES 10/3-09/00 <input type="checkbox"/>	
Autres (à préciser) :			

CHIFFONNETTE NATURE:CHIFFONNETTE

Lieu de prélèvement :	Salmonelles(SURSALM) <input type="checkbox"/>	
Dénomination :	Listeria (SURLM) <input type="checkbox"/>	
Observations :		

BOITES CONTACT

1 :

2 :

3 :

En l'absence de précision du client, le laboratoire émet une déclaration de conformité sur la base de la réglementation européenne en vigueur en ne tenant pas compte des incertitudes de mesure. La déclaration de conformité n'est couverte par l'accréditation que si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure est couvert par l'accréditation.
 @ analyses accréditées

<p>Envoi des résultats par mail :</p> <p><input type="checkbox"/> J'ai lu et j'accepte les conditions générales de vente (disponible sur le site www.laboratoire.vendee.fr)</p> <p><input type="checkbox"/> Je souhaite recevoir mes résultats d'analyses par mail à l'adresse suivante :</p>	<p><u>Signature du client :</u></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------