

# FEUILLE DE DEMANDE D'ANALYSES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

## IDENTIFICATION / COORDONNEES CLIENT

	Destinataire des résultats	Destinataire de la facture si différent
Nom Prénom ou Société		
Adresse		
Code postal et ville		
Téléphone		
Portable		
Fax		
Adresse Mail		

Les échantillons réfrigérés sont analysés **moins de 24 heures** après réception au laboratoire, sauf demande particulière du client (analyse à DLC, test de vieillissement,...). Tout écart dans le déroulement de l'analyse sera indiqué sur le rapport d'analyse. Les méthodes d'analyses utilisées sont des méthodes normalisées ou validées **AFNOR** (méthode rapide) lorsqu'elles existent. Dans tous les cas, la méthode d'analyse utilisée est indiquée sur le rapport d'analyses (liste communiquée sur demande et affichée à la réception du laboratoire). Le laboratoire s'assure en permanence de l'**actualisation** des méthodes d'analyses à utiliser.

Le client accepte :

- Les **traitements complémentaires** (effectués par le laboratoire) nécessaires à la bonne mise en œuvre des analyses demandées.

- La **sous- traitance** en cas de nécessité ou d'imprévu de tout ou partie des analyses dans un autre laboratoire accrédité.

## IDENTIFICATION DU PRODUIT A ANALYSER

Date et Heure de réception*	à / /
Référence préleveur *	
T°C à Réception *	
T°C de transport	
Date de fabrication	/ /
Date de dernière manipulation	/ /
Lieu du prélèvement *	
Nature du prélèvement	
Conditionnement *	
Température et heure du prélèvement	
N° du lot	
DLC ou DLUO	
Contexte analytique (analyse à DLC, à J+.. suite à une TIAC, ...)	
Surface estimée	
Remarque	

Les parties comprenant une \* et grisées sont des zones obligatoires à saisir

Etiquette

## CHOIX ANALYTIQUE SELON

- Critères Réglementaires du LDAR16  
 Critères spécifiques clients  
 Autres critères

CODE PRODUIT

## ANALYSE NON REGLEMENTEE

Germes Recherchés :	Cible Attendue
<input type="checkbox"/> MICRO ORGANISMES A 30°	
<input type="checkbox"/> Profondeur <input type="checkbox"/> Surface	
<input type="checkbox"/> FLORE LACTIQUE	
<input type="checkbox"/> ESCHERICHIA COLI	
<input type="checkbox"/> STAPHYLOCOQUES coagulase+à 37°C	
<input type="checkbox"/> ANAEROBIES Sulfito-Reducteurs	
<input type="checkbox"/> LISTERIA MONOCYTOGENES	
<input type="checkbox"/> Recherche <input type="checkbox"/> Dénombrement	
<input type="checkbox"/> SALMONELLA	
<input type="checkbox"/> BACILLUS CEREUS	
<input type="checkbox"/> LEVURES MOISSISSURES	
<input type="checkbox"/> COLIFORMES A 30°C	
<input type="checkbox"/> COLIFORMES THERMOTOLERANTS	
<input type="checkbox"/> ENTEROBACTERIES	
<input type="checkbox"/> MICROORGANISMES à 30°C (LAIT)	
<input type="checkbox"/> CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	
<input type="checkbox"/> AUTRE (S) :	

Si conserve, catégorie :

1  2

VISA CLIENT

VISA RECEPTION