DEMANDE D'ANALYSE

RENSEIGNEMENTS CLIENT

Nom commercial : ..... Contact: .....

SIRET : .....Adresse commerciale : .....

Mail : ..... Téléphone : ..... Analyse Non-Cofrac ☐ Analyse Cofrac ☐

	IDENTIFICATION DU PRODUIT	LIEU DE PRÉLÈVEMENT	DATE ET HEURE DU PRÉLÈVE-MENT	FOURNISSEUR/ FABRICANT	CRU	LAIT CRU	CUIT	LAIT PAST	LOT	DATE			TEMPÉ-RATURE LORS DU PRÉLÈVE-MENT	SOUS VIDE
										EMB	FAB	DLC		
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														

OBSERVATIONS À LA RÉCEPTION : ……

J'AI PRIS CONNAISSANCE DES MÉTHODES D'ANALYSES PROPOSÉES PAR TERANA (VOIR PORTÉE D'ACCRÉDITATION CONSULTABLE AU SECRÉTATRIAT), DES CRITÈRES D'ACCEPTATION (CF VERSO) ET DES TARIFS ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DU LABORATOIRE.

SIGNATURE DU CLIENT : RÉCEPTION À TERANA PAR …… LE …… À ……....H ….

Référence : FORM-BA-014 **Révision : 09** **Date d'application : 30/06/2020**

CRITÈRES D'ACCEPTATION D'UNE DENRÉE ALIMENTAIRE POUR UNE ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Pour déterminer la qualité microbiologique d'une fabrication, un échantillon de 5 unités est préconisé. Toutefois, en raison du coût élevé d'une telle procédure, **le prélèvement d'un seul échantillon représentatif par lot de fabrication peut être accepté**.

QUANTITÉ SUFFISANTE POUR ANALYSE

Le prélèvement doit être suffisant pour permettre l'analyse, à savoir **100 grammes**. En fonction des recherches à effectuer, nous pouvons cependant accepter des quantités inférieures.
Pour des quantités inférieures à 40g (emballage compris), le prélèvement se verra refusé, sauf pour :

- Les peaux de cou de poulet
- Les intoxications alimentaires
- Les produits à usage pharmaceutique

En cas de non-respect de ces critères, le laboratoire se réserve le droit de refuser un échantillon.

TRANSPORT & EMBALLAGE

Le transport est sous la **responsabilité de la personne qui achemine les échantillons** jusqu'au laboratoire. La prise de température est effectuée lors de la réception.

Les températures de transport et réception acceptables adaptées aux types de produits sont les suivantes :

- Produits stables (pains, produits déshydratés...) : température ambiante (< 40°C)
- Produits frais, réfrigérés, pasteurisés et similaires : entre 1°C et 8°C
- Produits congelés ou surgelés : < - 15 °C. Pour les produits congelés, il est toléré jusqu'à +4°C si les analyses sont démarrées sous 24h.

Le prélèvement doit être **placé dans un emballage propre et fermé**.
Si celui-ci est endommagé, le laboratoire refusera les échantillons.

La liste des paramètres pour lesquels le laboratoire est accrédité est disponible sur le site www.cofrac.fr (portée d'accréditation n°1-6120) ou sur simple demande au laboratoire.

IDENTIFICATION

Le client et le prélèvement doivent être identifiés précisément, le nom et l'adresse, le contact client, le **numéro de SIRET**, nature ou appellation de l'échantillon, DLC, etc.

TERANA PUY-DE-DÔME
Site de Marmilhat
20 rue Aimé-Rudel – BP 42
63370 Lempdes
04 73 90 10 41
puydedome@labo-terana.fr

TERANA LOIRE
7 avenue Louis Lépine
Z.I de Vaure – CS 80207
42605 Montbrison cedex
04 77 58 28 05
loire@labo-terana.fr

TERANA CANTAL
100 rue de l'Égalité
15013 Aurillac Cedex
04 71 45 58 80
cantal@labo-terana.fr

TERANA HAUTE-LOIRE
16 rue de Vienne – CS 70081
43009 Le Puy-en-Velay Cedex
04 71 05 76 76
hauteloire@labo-terana.fr