

# FEUILLE DE DEMANDE D'ANALYSE

## INFORMATIONS CLIENT

NOM COMMERCIAL : .....

ADRESSE COMMERCIALE : .....

SIRET : .....

CONTACT : .....

MAIL : .....

TELEPHONE : .....

## INFORMATIONS ECHANTILLONS

DATE ET HEURE DU PRELEVEMENT : .....

ANALYSE NON COFRAC                       ANALYSE COFRAC

TYPE DE PRELEVEMENT :

BACTERIOLOGIE                      Quantité

SURFACE                                      Quantité

	IDENTIFICATION DU PRODUIT	LIEU DE PRELEVEMENT	FOURNISSEUR/ FABRICANT	CRU	LAIT CRU	CUIT	LAIT PAST	LOT	DATE			TEMPERATURE AU MOMENT DU PRELEVEMENT	S.V.	S.F.	VRAC	
									EMB	FAB	DLC					
01																
02																
03																
04																
05																
06																
07																

OBSERVATIONS A LA RECEPTION: .....

CONNAISSANCE DES METHODES D'ANALYSES PROPOSEES PAR TERANA (VOIR PORTEE D'ACCREDITATION CONSULTABLE AU SECRETARIAT) ET DES CRITERES D'ACCEPTATION (CF VERSO). PAR MA SIGNATURE, J'INDIQUE QUE J'AI PRIS CONNAISSANCE ET ACCEPTE LES CGV ENVIGUEUR A TERANA.

SIGNATURE DU CLIENT : ..... RECEPTION A TERANA PAR ..... LE ..... À ..... H .....



## CRITERES D'ACCEPTATION D'UNE DENREE 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 ECHANTILLON REPRESENTATIF par lot de fabrication peut être accepté.

### QUANTITE SUFFISANTE POUR ANALYSE

Le prélèvement doit être suffisant pour permettre l'analyse à savoir **100 grammes**. En fonction des recherches à effectuer, on peut cependant accepter des quantités inférieures.

Pour des quantités inférieures à 40 g (emballage compris), le prélèvement sera refusé sauf pour :

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

En cas de dépassement des seuils de température, d'emballage douteux... un technicien sera appelé et décidera de l'acceptation en émettant des réserves ou du refus de l'échantillon.

### EMBALLAGE

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

### IDENTIFICATION

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

### TRANSPORT

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.

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