

DEMANDE D'ANALYSES

Demandeur : (Nom et adresse) Tél : Fax : Mail : Nom du correspondant : Coordonnées de facturation : (si différentes du demandeur) Dest. d'une copie du rapport d'analyses : Retour des résultats : Mail Courrier (barrer les mentions inutiles) (si pas de mail)	Cadre réservé au Laboratoire <u>N° de dossier</u> <u>Date de réception</u> ____ / ____ / ____
Date de prélèvement :	N° de panier :

N° Ech.	Référence de l'échantillon	Nature et caractéristiques de l'échantillon (lait cru, crème, beurre...)	Analyses demandées (voir liste au verso)	N° de travail (réservé au Laboratoire)
1		 Autres :	
2		 Autres :	
3		 Autres :	
4		 Autres :	
5		 Autres :	
6		 Autres :	
7		 Autres :	
8		 Autres :	
9		 Autres :	
10		 Autres :	

Température à réception :°C VISA

Echantillons conformes selon les critères d'acceptation? OUI NON

→ si température non-conforme, voir fiche de non-conformité n°.....

→ si autre non-conformité, remplir la fiche SU12X

Les analyses accréditées par le COFRAC sont identifiées par un astérisque * (selon accréditation N°1-0622, Essais, portée disponible sur www.cofrac.fr)			Référence / Version : DA01AB Date d'application : 15/04/25 Page : 2/2		
Code	Désignation de l'analyse	Méthode	Code	Désignation de l'analyse	Méthode
01*	Teneur en matière grasse du lait (méthode acido-butyrométrique)	NF ISO 19662	40	Détermination du taux de chlorures dans le fromage	Potentiométrie
02*	Teneur en matière grasse de la crème (méthode acido-butyrométrique)	NF ISO 19660	42	Mesure du pH sur le fromage	ITSV chimie - VII - 9
04*	Teneur en matière grasse du fromage (méthode acido-butyrométrique Van Gulik)	NF V 04-287			
05*	Teneur en matière grasse du lait (méthode gravimétrique)	NF ISO 23318	50*	Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1
07*	Teneur en matière grasse du fromage et fromage fondu (méthode gravimétrique)	NF EN ISO 23319	51	Estimation du nombre de germes psychrotrophes à 21°C	NF ISO 17410 Annexe B
17*	Teneur en matière grasse du lait écrémé, sérum et babeurre (méthode gravimétrique)	NF ISO 23318	52	Dénombrement des germes thermorésistants	S.Vétérinaires
18*	Teneur en matière grasse de la crème (méthode gravimétrique)	NF ISO 23318	53*	Dénombrement des coliformes présumés à 30°C	NF V 08-050
27*	Teneur en matière grasse dans les aliments pour nourrissons (méthode gravimétrique)	NF ISO 23318	54*	Dénombrement des Escherichia coli β -glucuronidase positives à 44°C	NF ISO 16649-2
41	Teneur en matière grasse du lait écrémé (méthode acido-butyrométrique)	NF V 04-156	55*	Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2
43*	Teneur en matière grasse du lait éaporé et lait concentré sucré (méthode gravimétrique)	NF ISO 23318	58	Dénombrement des spores butyriques	CNERNA
45*	Teneur en matière grasse des produits laitiers secs (méthode gravimétrique)	NF ISO 23318	59	Analyses microbiologiques de l'eau	Méthode interne HA-A5-MO-001
48	Teneur en matière grasse du lait concentré (méthode acido-butyrométrique)	S. Vétérinaires	60*	Dénombrement des Listeria monocytogenes	NF EN ISO 11290-2
09*	Teneur en matière sèche du fromage (méthode de référence)	NF EN ISO 5534	61	Dénombrement des coliformes thermotolérants à 44°C	NF V 08-060
30*	Teneur en matière sèche du lait, crème et lait concentré non sucré (méthode de référence)	NF ISO 6731	62*	Recherche de Listeria monocytogenes	Méthode ALOA ONE DAY AES 10/03 - 09/00
44	Teneur en eau du beurre (méthode de référence)	NF EN ISO 3727-1	63-1	Dénombrement des levures	NF V 08-059
46	Teneur en eau du lait sec	NF V 04-348	63-2	Dénombrement des moisissures	NF V 08-059
14*	Teneur en matière sèche du lactosérum liquide	NF V 04-294	64*	Dénombrement des entérobactéries présumées à 30°C	NF V 08-054
49	Teneur en matière sèche du lactosérum concentré	NF V 04-295	65*	Recherche des Salmonella	Méthode IRIS BKR 23/07 - 10/11
06*	Teneur en protéine du lait (méthode au noir amido)	NF V 04-216	66	Dénombrement des Streptocoques β hémolytiques	Méthode interne HA-A1-MO-020
20*	Teneur en azote total du lait et des produits laitiers (méthode kjeldahl) (N total)	NF EN ISO 8968-1	67*	Recherche de Listeria monocytogenes (méthode de référence)	NF EN ISO 11290-1
21*	Teneur en azote non protéique du lait (méthode kjeldahl) (NPN)	NF EN ISO 8968-4	68*	Recherche des Salmonella spp. hors S.Typhi et S.Paratyphi (méthode de référence)	NF EN ISO 6579-1
24	Teneur en matière protéique (méthode kjeldahl) ((N-NPN)*6.38)	NF EN ISO 8968-1-4			
25*	Teneur en azote non caséique du lait (méthode kjeldahl)	ISO 17997-1			
10	Dépistage des inhibiteurs dans le lait	Test microbiologique d'acidification			
13*	Point de congélation du lait (méthode au cryoscope à thermistance)	NF EN ISO 5764			
19*	Acidité titrable du lait	NF V 04-206			
11	Lipolyse dans le lait	Infrarouge			
12	Acidité oléique dans la crème	INRA THEIX			
15	Teneur en urée	Infrarouge			
16	Analyses physico-chimiques de l'eau	Méthode interne			
36*	Détermination de l'activité de la péroxydase du lait	ITSV p. 284			
37*	Détermination de l'activité phosphatasique du lait	ISO/TS 6090 : 2004			
38*	Mesure électrochimique du pH du lait	Méthode interne PC-A6-MO-001			
39*	Détermination de la masse volumique du lait	NF V 04-204			

Pour ces analyses particulières (microbiologie et physico-chimie), dans le cas où la matrice ne correspondrait pas au domaine d'application de la méthode, les résultats ne seront pas rendus sous accréditation (même si la prestation était demandée en ce sens).
Dans ce cas, sur le rapport, l'intitulé de l'analyse reprendra le principe analytique et non l'intitulé de la norme correspondant à la demande initiale du client.

Pour plus d'informations sur les matrices correspondant aux différentes analyses, se référer au tableau intitulé « domaine d'application/restriction des analyses et critères d'acceptation » (celui ci peut être transmis à nouveau si besoin)