URIANE 02260 LA CAPELLE	DEMANDE D'ANALYSES AUTOCONTRÔLES	S14-AUTOCONT-EN.01	
		Date d'application : 01/01/2024	
		REV.Z	Page 1/2

Compléter 1 feuille par échantillon ou groupe d'échantillons du même lot

DEMANDEUR :
NOM / PRENOM : .....
ADRESSE : .....
N° TEL : ..... N° FAX : .....
Mail : .....

COORDONNEES DE FACTURATION *(si différentes de celles du demandeur)*:
.....

Destinataire d'une copie du rapport d'essai *(la signature valant accord pour envoi au tiers désigné)*:
.....

Envoi du rapport : ❑ **Courrier** ❑ **Mail (format pdf)**

Cadre réservé au laboratoire
Date de réception : .....
Transport : ❒ URIANE *(froid contrôlé)* ❒ Client ❒ Transporteur } T°C : ..... ❒ *Absence de témoin d'eau*
Revue de Contrat : ❒ Conforme ❒ Non Conforme
Ech. Enregistré(s) par : .....

Date de prélèvement : ……..……

Identification: …… N° Lot : ……..

Type de produit : ❑ Lait ❑ Crème ❑ Fromage frais ❑ Fromage affiné
❑ Beurre ❑ Yaourt ❑ Autre à préciser : ……..

Traitement thermique : ❑ Cru / Pas de traitement ❑ Traitement thermique moins fort que la pasteurisation
❑ Pasteurisé ou traitement thermique plus fort que la pasteurisation

Date de fabrication : ……/……/……. DLC (Date Limite de Consommation) : ……/……/…….

Nombre d'échantillon(s) du lot prélevé : ❒ 1 ❒ 5 ❒ Autre à préciser :……

Analyses à réaliser : ❒ sur le lot d'échantillon (n=1) ❒ par échantillon (n=5)

Vous souhaitez la réalisation des analyses microbiologiques :
- ❑ A réception au laboratoire
- ❑ A Durée de Vie Microbiologique (DVM[2])
- ❑ A réception au laboratoire et à DVM [2] *(Attention, nous fournir dans ce cas, l'échantillon en double)*
- ❑ Autre date (à préciser) : ……..

[2] Les produits seront analysés à leur durée de vie microbiologique (DVM=DLC + 2 jours) après rupture de chaîne du froid réalisée par le laboratoire pendant 1/3 de la DVM à 3,5°C +/- 1,5°C et 2/3 de la DVM à 7°C +/- 1°C.

Analyses Microbiologiques

	Codes	Désignation de l'analyse	Méthode
❑	51	Dénombrement des micro-organismes (**Germes Totaux**)	NF EN ISO 4833-1
❑	53*	Recherche de ***Listeria spp et monocytogenes*** *(la recherche de L. monocytogenes est effectuée en cas de présence de spp)*	BIO 12/2-06/94 [1] (VIDAS LIS) *BIO 12/11-03/04 ou BIO 12/09-07/02 (VIDAS LMO2)* [1]
❑	57*	Recherche de ***Salmonella***	BIO 12/16-09/05 (VIDAS SLM) [1]
❑	58*	Dénombrement des ***Escherichia Coli***	BRD 07/1-07/93
❑	59*	Dénombrement des **Staphylocoques à coagulase positive**	NF EN ISO 6888-2
❑	60*	Dénombrement des **Coliformes présumés**	NF V08-050
❑	63	Recherche de **Streptocoques ß-hémolytiques**	Méthode interne S15-STREP-INS.01
❑	66	Dénombrement des **Entérobactéries**	BRD 07/24-11/13

* **analyses couvertes par l'accréditation essais COFRAC n° 1-1734 du laboratoire** ***(Portée complète disponible sur www.cofrac.fr)***
[1] analyse pouvant nécessiter une confirmation facturée en sus

Autres Analyses *(Tableau à compléter en fonction de vos besoins cf. catalogue des analyses)*

	Codes	Désignation de l'analyse
❑		
❑		
❑		

Autres prestations

	Codes	Désignation de l'analyse
❑	06555	**Ramassage des échantillons par le laboratoire**

Merci de cocher les cases en fonction des analyses à réaliser. Nous sommes à votre disposition pour vous aider à compléter ce document

Le tarif des prestations est disponible sur simple demande au laboratoire.
Le catalogue des analyses téléchargeable sur le site www.uriane.com.

J'ai pris connaissance des conditions générales d'analyses et autorise le laboratoire à réaliser les analyses demandées.
Signature du Client :

Compléter 1 feuille par échantillon ou groupe d'échantillons du même lot

Ci-dessous un tableau pour information en fonction des produits régulièrements reçus au laboratoire. Il a été créé selon les données du ***RÈGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION*** *du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Le document officiel complet est disponible sur le site :* ***https://eur-lex.europa.eu/***

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Limites (m)	Stade d'application du critère
Toutes denrées alimentaires	*Salmonella*	Absence dans 25 g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	*Listeria monocytogenes*	< 100 ufc/g	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Absence dans 25 g	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée.
Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés	Entérobactéries	< 1 ufc/ml	Fin du procédé de fabrication
Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	*Escherichia coli*	< 100 ufc/g	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre d'*E. coli* le plus élevé
Fromages au lait cru	Staphylocoques à coagulase positive	< 10 000 ufc/g	Pendant le procédé de fabrication, au moment où l'on prévoit le nombre de staphylocoques à coagulase positive le plus élevé *Lorsque des valeurs > 100 000 ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.*
Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g	
Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	Staphylocoques à coagulase positive	< 10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication *Lorsque des valeurs > 100 000 ufc/g sont détectées, le lot de fromages doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.*
Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique plus faible que la pasteurisation	*Escherichia coli*	< 10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication
Lait en poudre et lactosérum en poudre	Entérobactéries	< 10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication
	Staphylocoques à coagulase positive	< 10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication *Lorsque des valeurs > 100 000 ufc/g sont détectées, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.*
Crèmes glacées et desserts lactés congelés	Entérobactéries	< 10 ufc/g	Fin du procédé de fabrication

Critères d'acceptation des échantillons : Afin de pouvoir réaliser les analyses, les échantillons doivent répondre aux critères suivants :

Quantité suffisante : Vous devez fournir à minima un échantillon de :
- 50 ml de produit liquide (exemple : lait)
- 100 g de produit solide (exemple : fromage, beurre,…)

En cas de réalisation de plusieurs analyses, il est peut-être nécessaire de fournir un volume d'échantillon plus important, nous contacter si besoin.

Identification : Merci d'identifier le ou les échantillons avec la même référence que celle reportée sur la demande d'analyse.

Echantillon en parfait état de conservation : Contenant non ouvert / cassé, échantillon non caillé, non huileux,… Emballage correct.

Température : Lorsque les échantillons sont transportés par le laboratoire, le transport est effectué sous froid contrôlé entre 0°C et 8°C.

Pour tout dépôt directement au laboratoire ou lors d'envoi par transporteur, **merci de joindre un flacon d'eau pour prise de température à réception**. En cas d'absence de témoin d'eau, il n'y aura pas de prise de température. Les échantillons seront acceptés sans prendre en compte ce critère.

Utilisation de conservateur : L'utilisation de conservateur n'est pas acceptée dans le cadre des analyses microbiologiques.

Délai d'acheminement des échantillons / date de prélèvement : Le laboratoire ne se fixe pas de délai maximum entre la date de prélèvement et la date de réception des échantillons pour analyses particulières. Néanmoins, celui-ci doit être le plus court possible pour garantir une bonne conservation des échantillons. La date de prélèvement indiquée sur la demande d'analyse sera indiquée sur le rapport d'essai. En cas d'absence de date, le laboratoire enregistrera la date correspondant au jour de ramassage des échantillons.

Pour toutes autres informations concernant la mise en œuvre des analyses, merci de vous référer aux « CONDITIONS GENERALES D'ANALYSES » disponibles sur le catalogue des analyses téléchargeable sur le site www.uriane.com.