

DEMANDE D'EXAMEN

Microbiologie dans les produits à base de viande et de poisson

| | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|
| Société | Rapport d'analyse / certificat | <input type="checkbox"/> Rapport collectif | <input type="checkbox"/> Rapport individuel par échantillon |
| Personne de contact | | <input type="checkbox"/> par poste | <input type="checkbox"/> par e-mail |
| Rue/CP | Langue | <input type="checkbox"/> Allemand | <input type="checkbox"/> Anglais <input type="checkbox"/> Français |
| NPA, lieu | Délai | <input type="checkbox"/> Standard (env. 10 jours ouvrables) Délai préféré: | |
| Téléphone | | <input type="checkbox"/> Express (env. 5 jours ouvrables, surplus de 40%) | |
| E-Mail | Divers | <input type="checkbox"/> Selon offre: | |
| Facture <input type="checkbox"/> à une autre adresse (renseigner sous remarques) | | <input type="checkbox"/> Avec accusé de réception | |

| No. | Désignation d'échantillon, No de lot/charge, etc. | Date de fabrication | Date de l'analyse | Provenance, pays / type de production | Temp. (a compléter par Interlabor) |
|-----|---|---------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |

Les échantillons reçus après 15 h ne seront pas analysés le même jour.

| Paramètre de test (Quantité d'échantillon au moins 100 g) | Union professionnel Suisse de la Viande UPSV |
|--|--|
| Produits de la pêche, prêts à consommer | <input type="checkbox"/> ② ④ ⑥ ⑩ |
| Viande (à l'exception de la volaille et de la viande hachée), crue, entière | <input type="checkbox"/> ③ |
| Produits à base de viande, traités thermiquement, entiers | <input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑩ |
| Produits à base de viande, traités thermiquement, coupés, portionnés | <input type="checkbox"/> ① ④ ⑥ ⑩ |
| Produits à base de viande, traités thermiquement, pasteurisés dans l'emballage | <input type="checkbox"/> ① ⑥ |
| Préparation de viande, crue, ingrédients fermentés | <input type="checkbox"/> ⑥ |
| Préparation à base de viande, crue, marinée ou panée, y compris la pâte crue | <input type="checkbox"/> ① ⑥ |
| Volaille, crue, entière | <input type="checkbox"/> ① ③ |
| Viande hachée, crue | <input type="checkbox"/> ① ③ ⑦ |
| Gibier, cru, entier | <input type="checkbox"/> ③ |
| Produits de salaison crus et saucisses crues, à consommer crus | <input type="checkbox"/> ③ ④ ⑩ |
| Produits de salaison crus, maturation interrompue, non prêts à la consommation | <input type="checkbox"/> ④ ⑦ |
| Saucisse crue, maturation interrompue, prête à la consommation | <input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩ |
| Saucisse crue, maturation interrompue, non prête à la consommation | <input type="checkbox"/> ③ ④ |
| Tartare | <input type="checkbox"/> ① ③ ⑦ ⑩ |

- Veillez tester en plus
- | | | | |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Germes aérobies mésophiles ① | <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive* ④ | <input type="checkbox"/> Salmonelles* ⑦ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens quantitative* ⑩ |
| <input type="checkbox"/> Levures / moisissures ② | <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa* ⑤ | <input type="checkbox"/> Candida albicans ⑧ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens qualitative* ⑩ |
| <input type="checkbox"/> Escherichia coli ③ | <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae* ⑥ | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus ⑨ | |

*en cas de découverte suspecte un test de confirmation payant va suivre obligatoirement, CHF 45.-

| | |
|------------------|--------------------------|
| Remarques | Date et signature |
| | |
| | |