

DEMANDE D'EXAMEN

Microbiologie dans les produits laitiers



Société	Certificat <input type="checkbox"/> par poste <input type="checkbox"/> par e-mail
Personne de contact	Langue <input type="checkbox"/> Allemand <input type="checkbox"/> Anglais <input type="checkbox"/> Français
Rue/CP	Délai <input type="checkbox"/> Standard (env. 10 jours ouvrables)
NPA, lieu	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	Date de fabrication	Date de l'analyse	N° de lot / charge / 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)	Boulangers-Confiseurs suisses	GastroSuisse	Fromarte	Société suisse d'économie alpestre SAV
Beurre	<input type="checkbox"/> ③	-	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ③
Beurre au lait cru	-	-	<input type="checkbox"/> ① ③ ④ (7 ⑩ ⑪)**	-
Fromage à pâte mi-dure à base de lait pasteurisé	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑩	-
Fromage à pâte mi-dure de lait thermisé (traitement thermique en dessous de la température de pasteurisation)	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	<input type="checkbox"/> ⑩
Fromage à pâte mi-dure avec ou sans lait cru (s'applique également aux fromages râpés et aux mélanges à fondue). Fraîchement pressé, âgé de 7 jours maximum	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	-
Fromage à pâte mi-dure fabriqué entièrement ou partiellement avec du lait cru (s'applique également au fromage râpé et aux mélanges à fondue). Affiné pendant moins de 60 jours	-	-	-	<input type="checkbox"/> ③
Fromage à pâte dure, extra-dur (s'applique également aux fromages râpés et aux mélanges à fondue)	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	<input type="checkbox"/> ⑩
Yaourt	-	-	<input type="checkbox"/> ② ⑥	-
Lait pasteurisé	-	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑨	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Crème pasteurisée	-	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑨	<input type="checkbox"/> ① ⑥
Crème fouettée	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	-	-
Fromage à pâte molle / fromage à la crème au lait pasteurisé	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑩	<input type="checkbox"/> ③ ④
Fromage à pâte molle / fromage à la crème au lait cru	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	-
Fromage à pâte molle / fromage à la crème au lait thermisé	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩	-

** (tests facultatives, non inclus dans le prix)

- | | | | | |
|------------------------|---|---|---|--|
| 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 qualitative* ⑩ |
| | <input type="checkbox"/> Levures / moisissures ② | <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa* ⑤ | <input type="checkbox"/> Candida albicans ⑧ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens quantitative* ⑪ |
| | <input type="checkbox"/> Escherichia coli ③ | <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae* ⑥ | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus ⑨ | <input type="checkbox"/> Germes étrangers (externe) ⑫ |

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

Remarques	Date et signature
.....
.....