

DEMANDE D'EXAMEN

Microbiologie dans les produits laitiers



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

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)	Boulangers-Confiseurs suisses	GastroSuisse	Fromarte
Beurre	<input type="checkbox"/> ① ③ ⑩	-	-
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
Fromage à pâte mi-dure fabriqué entièrement ou partiellement au lait cru (s'applique également aux fromages râpés et aux mélanges à fondue)	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩
Fromage à pâte dure, extra-dur (s'applique également aux fromages râpés et aux mélanges à fondue)	-	-	<input type="checkbox"/> ③ ④ ⑦ ⑩
Yogurt	-	-	<input type="checkbox"/> ② ⑥
Lait past	-	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑨
Crème pasteurisée	-	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑨
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
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 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 | <input type="checkbox"/> Germes étrangers (externe) ⑪ |

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

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