

DEMANDE D'ANALYSE BACTERIOLOGIE ALIMENTAIRE

Date de prélèvement :	Heure de prélèvement :
Préleveur :	ACCEPTABILITE : OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>

CONTEXTE DE L'ANALYSE :	<input type="checkbox"/> Autocontrôle	<input type="checkbox"/> Demande particulière : Suivi de fabrication
	<input type="checkbox"/> Demande particulière : Retour	<input type="checkbox"/> Autre : Demande particulière
Identification de l'échantillon:		
		Etiquette
Type de produit : Température au prélèvement :		
Nom du produit :		
Date de fabrication : <i>Si différente de la date de prélèvement</i> DLC :		
Lot de fabrication : Agrément du fabricant :		
Prélèvement – Lieu : Conditionnement :		
<input type="checkbox"/> Test de vieillissement <input type="checkbox"/> Analyse à J0 <input type="checkbox"/> Analyse dans les 24H <input type="checkbox"/> à DLC		

Analyses demandées:

P1 (Salm, Staph, EColi, MOA)	P6 (Salm, Entéro, Pseudo, MOA)	P11 (Salm, EColi, MOA)	
P2 (Salm, Staph, EColi)	P7 (Salm, EColi, ASR)	P12 (EColi, MOA)	
P3 (Salm, EColi)	P8 (List, Salm, EColi, MOA)	P13 (Salm, Entéro)	
P4 (Salm, EColi, BCereus)	P9 (List, Staph, EColi)	P14 (Salm, Staph, EColi, Coli30, MOA, ASR)	
P5 (EColi, List)	P10 (Salm, Staph, EColi, ASR)	Autre :	
Règlement CE 2073/2005	Autre :	Autre :	