

DEMANDE D'ANALYSE BACTERIOLOGIE ALIMENTAIRE

Plan à 3 classes

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:	
Type de produit :	Température au prélèvement :
Nom du produit :	
Date de fabrication : <i>Si différente de la date de prélèvement</i>	DLC :
Agrément du fabricant :	
Prélèvement – Lieu :	Conditionnement :

Identification par l'échantillon:
Lot de fabrication :

Etiquette

Identification par l'échantillon:
Lot de fabrication :

Etiquette

Identification par l'échantillon:
Lot de fabrication :

Etiquette

Identification par l'échantillon:
Lot de fabrication :

Etiquette

Identification par l'échantillon:
Lot de fabrication :

Etiquette

<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 :	