

DEMANDE D'EXAMEN

Microbiologie dans les produits à base de viande et de poisson



Société	Rapport - e-mail
Contact	e-mail
Rue/CP	
NPA, lieu	Langue <input type="checkbox"/> Allemand <input type="checkbox"/> Anglais <input type="checkbox"/> Français
Téléphone	Délai <input type="checkbox"/> Standard (env. 10 jours ouvrables) Délai souhaité:
Contact e-mail	<input type="checkbox"/> Express (env. 5 jours ouvrables, surplus de 40%)
Facture <input type="checkbox"/> à une autre adresse (renseigner sous remarques)	Divers <input type="checkbox"/> Selon offre:

No.	Désignation d'échantillon	Date de fabrication	Date de l'analyse	N° de lot/charge / provenance, pays/ type de production	Temp. (à compléter par Interlabor)
1					
2					
3					
4					
5					

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

Paramètre de test (Quantité d'échantillon au moins 100 g)	Société suisse d'éco. alpestre SAV
Produits de la pêche, prêts à consommer	<input type="checkbox"/> ①⑥
Produits de la pêche, fumés à froid ou chaud	<input type="checkbox"/> ①⑥
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"/> ①⑥
Produits à base de viande, traités thermiquement, coupés, portionnés	<input type="checkbox"/> ①⑥
Produits à base de viande, traités thermiquement, pasteurisés dans l'emballage	<input type="checkbox"/> ①⑥
Produits à base de viande, crue, ingrédients fermentés/ épicés, marinés	<input type="checkbox"/> ③
Produits à base de viande, crue	<input type="checkbox"/> ①③
Volaille, crue, entière	<input type="checkbox"/> ①③
Viande hachée, crue	<input type="checkbox"/> ①③
Gibier, cru, entier	<input type="checkbox"/> ③
Produits de salaison crus et saucisses crues, à consommer crus	<input type="checkbox"/> ③④
Produits de salaison crus et saucisses crues, maturation interrompue, non prêts à la consommation	<input type="checkbox"/> ③④
Tatаре	<input type="checkbox"/> ①③
Charcuterie crue à tartiner, prête à consommer crue	<input type="checkbox"/> ③④

- Veuillez s.v.p. tester en plus:
 Germes aérobies mésophiles ①
 Staphylocoques à coagulase positive* ④
 Salmonelles* ⑦
 Listeria monocytogens qualitative* ⑩
 Levures/moisissures ②
 Pseudomonas aeruginosa* ⑤
 Candida albicans ⑧
 Listeria monocytogens quantitative* ⑪
 Escherichia coli ③
 Enterobacteriaceae* ⑥
 Bacillus cereus ⑨

* en cas de découverte suspecte un test de confirmation payant suivra obligatoirement CHF 45.-

Autres analyses/ remarques	Date et signature
.....
.....