

# DEMANDE D'EXAMEN

## Microbiologie dans les produits laitiers



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

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					

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

Paramètre de test (Quantité d'échantillon au moins 100 g)	Boulangers-Confiseurs suisses	GastroSuisse	Fromate	Société suisse d'éco. alpestre SAV
Beurre, past. (de crème sucrée)	-	-	<input type="checkbox"/> ①③	<input type="checkbox"/> ①③
Beurre au lait cru (SAV: de crème sucrée)	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑦⑩(⑫)**	<input type="checkbox"/> ①③
Fromage à pâte mi-dure à base de lait pasteurisé	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑩	-
Fromage à pâte mi-dure de lait thermisé (traitement thermique en dessous de la température de pasteurisation)	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑩	<input type="checkbox"/> ③⑩
Fromage à pâte mi-dure avec ou sans lait cru. Fraîchement pressé, âgé de 7 jours maximum.	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑦⑩	<input type="checkbox"/> ③④
Fromage à pâte mi dure fabriqué entièrement ou partiellement avec du lait cru. Affiné pendant moins de 60 jours.	-	-	<input type="checkbox"/> ⑩	<input type="checkbox"/> ③
Fromage à pâte dure, extra-dur (affinage au lait cru)	-	-	<input type="checkbox"/> ⑩	-
Yaourt	-	-	<input type="checkbox"/> ②⑥	<input type="checkbox"/> ②
Lait pasteurisé	-	-	<input type="checkbox"/> ①⑥⑨	<input type="checkbox"/> ①⑥
Crème pasteurisée	-	-	<input type="checkbox"/> ①⑥⑨	<input type="checkbox"/> ①⑥
Crème fouettée	<input type="checkbox"/> ①③④	<input type="checkbox"/> ①③④	-	<input type="checkbox"/> ①⑥
Fromage à la crème au lait pasteurisé	-	-	<input type="checkbox"/> ③④	<input type="checkbox"/> ③⑫
Fromage à pâte molle au lait cru (affinage)	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑦⑩	-
Fromage à pâte molle au lait thermisé	-	-	<input type="checkbox"/> ③④⑦⑩	<input type="checkbox"/> ③⑩
Eau de rinçage	-	-	<input type="checkbox"/> ⑩	<input type="checkbox"/> ⑩
Ziger (ricotta)	-	-	<input type="checkbox"/> ①③	<input type="checkbox"/> ①③

\*\* tests facultatives, non inclus dans le prix

- Veillez s.v.p. 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 (externes) ⑫         |

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

<b>Autres analyses/ remarques</b>	<b>Date et signature</b>
.....	.....
.....	.....