



ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES ET BIOCHIMIQUES

Crème – Beurre – Fromage – Ingrédients laitiers (Concentrés – poudres...)

Ce document complété doit accompagner tout panier en analyse – Une feuille par nature d'échantillons

DEMANDEUR			
NOM : []	ENVOI des résultats :	Facturation à :	
	Mail 1 : []	[] <i>Idem demandeur si non rempli</i>	
	Mail 2 : []		
	Code Usine LILANO : []	Réservé LILANO Q :	
Nbe d'échant. : []	Signature : []	Tél. : []	Date réc. : []
Date : []		Autre : []	Visa : []

IDENTIFICATION DES ECHANTILLONS			
1	[]	6	[]
2	[]	7	[]
3	[]	8	[]
4	[]	9	[]
5	[]	10	[]

Date prélèv. : []
Date fab. : []
DLC : []
DLUO : []

PRESTATIONS ANALYTIQUES DEMANDEES

Merci de cocher les cases correspondantes selon le type d'échantillon et l'(les) analyse(s) souhaitée(s)

ANALYSES	CREME	BEURRE	FROMAGE /YAOURT	INGREDIENT LAITIER LIQUIDE	INGREDIENT LAITIER SEC
Analyses couvertes par l'accréditation COFRAC du laboratoire (1-2080) Portée disponible sur www.cofrac.fr 	<input type="checkbox"/> Crue <input type="checkbox"/> Pasteurisée	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Doux	Type : [] <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé	<input type="checkbox"/> Lait <input type="checkbox"/> Lactosérum <input type="checkbox"/> Perméat de lactosérum <input type="checkbox"/> Liquide <input type="checkbox"/> Concentré <input type="checkbox"/> Sucré <input type="checkbox"/> Non sucré Autres : []	<input type="checkbox"/> Lait entier <input type="checkbox"/> Lait écrémé <input type="checkbox"/> Lactosér. <input type="checkbox"/> Babeurre <input type="checkbox"/> WPC <input type="checkbox"/> DWP <input type="checkbox"/> MPC <input type="checkbox"/> PS Autres : []
	<input type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Maturée (acide)	<input type="checkbox"/> 1/2 sel <input type="checkbox"/> Salé			
Acidité	<input type="checkbox"/> JO du 16/05/86				<input type="checkbox"/> V04-206
Activité phosphatasique	<input type="checkbox"/> Recherche JO du 16/05/86	Nous consulter	Nous consulter		
Matière azotée totale MAT	<input type="checkbox"/> ISO 8968-1		<input type="checkbox"/> ISO 8968-1 (Kjeldahl)	<input type="checkbox"/> ISO 8968-1	<input type="checkbox"/> ISO 8968-1
Azote non protéique NPN	<input type="checkbox"/> ISO 8968-4		<input type="checkbox"/> ISO 8968-4 (Kjeldahl)	<input type="checkbox"/> ISO 8968-4	<input type="checkbox"/> ISO 8968-4
Azote non caséinique NCN			<input type="checkbox"/> NF EN ISO 17997-1 (Kjeldahl)	<input type="checkbox"/> NF EN ISO 17997-1	<input type="checkbox"/> NF EN ISO 17997-1
Cendres					<input type="checkbox"/> Méthode interne selon V 04-208
Chlorures		<input type="checkbox"/> Chlorurométrie	<input type="checkbox"/> Chlorurométrie		
Matière grasse MG	<input type="checkbox"/> Méth. acido-butyrométrique NF ISO 19660 <input type="checkbox"/> Méth. Röse Gottlieb NF EN ISO 2450	<input type="checkbox"/> Méth. Röse Gottlieb NF EN ISO 17189	<input type="checkbox"/> Méth. Röse Gottlieb NF EN ISO 1735 <input type="checkbox"/> NF EN ISO 5534 Yaourt : NF EN ISO 6731	<input type="checkbox"/> Méth. Röse Gottlieb Sérums-Babeurre : NF EN ISO 7208 Lait concentré sucré ou non sucré : NF EN ISO 1737 <input type="checkbox"/> Lait concentré : - non sucré : ISO 6731 - sucré : ISO 6734	<input type="checkbox"/> Méth. Röse Gottlieb NF EN ISO 1736 <input type="checkbox"/> Méthode acido-butyrométrique
Matière protéique MP					
Matière sèche MS	<input type="checkbox"/> ISO 6731				
Matière sèche non grasse MSNG		<input type="checkbox"/> NF EN ISO 3727-2			
pH		<input type="checkbox"/> pH de la phase aqueuse NF EN ISO 7238			<input type="checkbox"/> Valeur pH en sol. aq. à 10% Potentiomètre selon FD V 04-035
Teneur en eau		<input type="checkbox"/> NF EN ISO 3727-1			<input type="checkbox"/> Humidité de la poudre V04-348
AUTRES (A préciser)	<input type="checkbox"/> []	<input type="checkbox"/> []	<input type="checkbox"/> []	<input type="checkbox"/> []	<input type="checkbox"/> []