

DEMANDEUREnvoi
résultats

Payeur

Nom et prénom
/ Raison sociale :

Adresse :

☐☐

Mail/Téléphone :

N° EDE :

Code usine LILANO :

Date de prélèvement :

Nombre d'échantillons :

Date de fabrication :

DLC ou DDM :

Signature du client Datée et précédée
de la mention «Bon pour accord»

Cadre réservé au LILANO

Espèce : ☐ Vache ☐ Chèvre ☐ Brebis ☐ Autre :

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

Lait liquide :

- ☐ Cru
☐ Pasteurisé/UHT
☐ Entier
☐ ½ écrémé
☐ Ecrémé

Lactosérum :

- ☐ Liquide
☐ Concentré

Lait concentré :
☐ Sucré
☐ Non sucré

Produits Laitiers secs :

- ☐ Poudre de lait
☐ Poudre de lait écrémé
☐ Autre

Babeurre :
☐ Liquide
☐ Concentré

Beurre :

- ☐ Doux
☐ ½ sel
☐ Salé

Fromage :

- ☐ Cru
☐ Pasteurisé
☐ Frais/blanc

Crème :

- ☐ Douce
☐ Maturée
☐ Pasteurisée

☐ Glace☐ Yaourt☐ Skyr☐ Rétentat☐ Autre :**PRESTATIONS ANALYTIQUES**

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

Matière grasse	Méthode acido-butyrométrique*	☐
	Extraction Rose Gottlieb*	☐
Matière Protéique	Noir amido*	☐
	Matière azotée totale (MAT)*	☐
	Azote non protéique (NPN)*	☐
	Azote non caséique (NCN)	☐
WPNI (indice d'azote soluble)		☐
Matière sèche*		☐
Matière sèche non grasse*		☐
Teneur en eau*		☐
Cendres		☐

Acidité*		☐
pH*		☐
Test à l'alcool		☐
Masse volumique		☐
Activité phosphatasique		☐
Lipase		☐
Chlorures		☐
Chlorate/Perchlorate	5 mL	☐
	10 mL*	☐

Etiquetage Nutritionnel

☐

Solubilité	24°C	☐	60°C	☐
	75°C	☐	Autre :°C	☐
Particules brûlées (Filtration)				☐
Indice d'iode				☐
Osmolarité				☐
Cryoscopie*				☐
Autre :				☐
.....				