



LE DÉPARTEMENT

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES
FICHE DE DEMANDE D'ANALYSES
HYGIENE ALIMENTAIRE
Gers • Lot • Tarn • Tarn & Garonne
ANALYSES - CONSEILS - FORMATIONS

Etiquette dossier :

CLIENT : Nom/Prénom et Adresse : Tél. : Mail :	N° client :	DEMANDEUR (si différent du client) : Nom/Prénom et Adresse : Tél. : Mail :
Envoyer résultats par : <input type="checkbox"/> Extranet <input type="checkbox"/> courrier		Envoyer résultats par : <input type="checkbox"/> Extranet <input type="checkbox"/> courrier

Site de prélèvement :

Devis / Contrat N° : Grille : RC D P ClientPayeur Client Demandeur Autre (préciser) :Destinataires résultats Client Demandeur Autres (préciser) :

Ref labo	Prélèvements effectués par <input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> Laboratoire :
1.	Nom du produit :
	Etat : <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Décongelé <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Autre :
	Conditionnement : <input type="checkbox"/> Barquette <input type="checkbox"/> Sachet plastique <input type="checkbox"/> Sous film plastique <input type="checkbox"/> Bocal <input type="checkbox"/> Boîte métal <input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Autre :
	N° de lot / référence :
	Date fab./cond. : DLC/DLUO :
	ANALYSES DEMANDEES : <input type="checkbox"/> Code/Type : <input type="checkbox"/> Jour d'analyse : <input type="checkbox"/> Analyse à DLC :
	Conditions de conservation : <input type="checkbox"/> 1/3 3°C - 2/3 8°C <input type="checkbox"/> 2/3 3°C - 1/3 8°C <input type="checkbox"/> 3°C jusqu'à l'analyse <input type="checkbox"/> T° ambiante
	<input type="checkbox"/> Analyses souhaitées : (préciser)
	Observations à noter sur le rapport d'essai :

2.	Nom du produit :
	Etat : <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Décongelé <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Autre :
	Conditionnement : <input type="checkbox"/> Barquette <input type="checkbox"/> Sachet plastique <input type="checkbox"/> Sous film plastique <input type="checkbox"/> Bocal <input type="checkbox"/> Boîte métal <input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Autre :
	N° de lot / référence :
	Date fab./cond. : DLC/DLUO :
	ANALYSES DEMANDEES : <input type="checkbox"/> Code/Type : <input type="checkbox"/> Jour d'analyse : <input type="checkbox"/> Analyse à DLC :
	Conditions de conservation : <input type="checkbox"/> 1/3 3°C - 2/3 8°C <input type="checkbox"/> 2/3 3°C - 1/3 8°C <input type="checkbox"/> 3°C jusqu'à l'analyse <input type="checkbox"/> T° ambiante
	<input type="checkbox"/> Analyses souhaitées : (préciser)
	Observations à noter sur le rapport d'essai :

Ref labo	Prélèvements
3.	Nom du produit :
	Etat : <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Décongelé <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Autre :
	Conditionnement : <input type="checkbox"/> Barquette <input type="checkbox"/> Sachet plastique <input type="checkbox"/> Sous film plastique <input type="checkbox"/> Bocal <input type="checkbox"/> Boîte métal <input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Autre :
	N° de lot / référence :
	Date fab./cond. : DLC/DLUO :
	ANALYSES DEMANDEES : <input type="checkbox"/> Code/Type :
	<input type="checkbox"/> Jour d'analyse : <input type="checkbox"/> Analyse à DLC :
	Conditions de conservation : <input type="checkbox"/> 1/3 3°C - 2/3 8°C <input type="checkbox"/> 2/3 3°C - 1/3 8°C <input type="checkbox"/> 3°C jusqu'à l'analyse <input type="checkbox"/> T° ambiante
	<input type="checkbox"/> Analyses souhaitées : (préciser)
	Observations à noter sur le rapport d'essai :
4.	Nom du produit :
	Etat : <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Décongelé <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Autre :
	Conditionnement : <input type="checkbox"/> Barquette <input type="checkbox"/> Sachet plastique <input type="checkbox"/> Sous film plastique <input type="checkbox"/> Bocal <input type="checkbox"/> Boîte métal <input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Autre :
	N° de lot / référence :
	Date fab./cond. : DLC/DLUO :
	ANALYSES DEMANDEES : <input type="checkbox"/> Code/Type :
	<input type="checkbox"/> Jour d'analyse : <input type="checkbox"/> Analyse à DLC :
	Conditions de conservation : <input type="checkbox"/> 1/3 3°C - 2/3 8°C <input type="checkbox"/> 2/3 3°C - 1/3 8°C <input type="checkbox"/> 3°C jusqu'à l'analyse <input type="checkbox"/> T° ambiante
	<input type="checkbox"/> Analyses souhaitées : (préciser)
	Observations à noter sur le rapport d'essai :

J'ai bien pris connaissance des méthodes d'analyses, du critère accréditation des paramètres demandés à l'analyse et de leur tarif. Je confirme avoir noté qu'une quantité minimale de 100g par échantillon est nécessaire à l'analyse et qu'il est nécessaire que les échantillons soient conditionnés, stockés et éventuellement transportés rapidement, dans les conditions les plus proches possibles du stockage original. Tout échantillon transmis au laboratoire pour analyse sera ensuite éliminé.

OBSERVATIONS :

Date :

Signature :

PARTIE RESERVEE AU LABORATOIRE

Prélèvements collectés par : à : h

Prélèvements réceptionnés par : Le : à : h

Température à réception (°C) : congelés

Observations :

Destination après réception : Chambre froide HA Congélateur HA Enregistrement

Enregistrement effectué par : Le : à : h

Destination après enregistrement : Ch. froide HA Congél. HA Temp. ambiante (F2)