



LE DÉPARTEMENT

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES

FICHE DE DEMANDE D'ANALYSES HYGIENE ALIMENTAIRE

Etiquette dossier :

CLIENT : N° client : Nom/Prénom ou Raison sociale : Adresse : CP : Commune : Tél. : Fax :	DEMANDEUR (si différent du client) : Nom/Prénom ou Raison sociale : Adresse : CP : Commune : Tél. : Fax :
Site de prélèvement :	
Devis / Contrat N° :	Grille : <input type="checkbox"/> RC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> Client
Payeur	<input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> Demandeur <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :
Destinataires résultats	<input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> Demandeur <input type="checkbox"/> 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.

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)