

CLIENT Nom/ Prénom/ Adresse : Tél : Mail :	DEMANDEUR (si différent client) Nom/ Prénom/ Adresse : Tél : Mail :	PAYEUR <input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> Demandeur <input type="checkbox"/> Autre (Nom/ Prénom/ Adresse/Tel/mail) Tél : Mail :
Activité du client/ demandeur : <input type="checkbox"/> AUTOCONTRÔLES <input type="checkbox"/> CONTROLES OFFICIELS <input type="checkbox"/> PSPC		
<input type="checkbox"/> Devis N° <input type="checkbox"/> Catalogue <input type="checkbox"/> Autre : N° d'Engagement : N° BDC :	DESTINATAIRE RESULTATS : <input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> Demandeur <input type="checkbox"/> Autre (Nom/ Prénom/ Coordonnées)	
MODALITES D'ENVOI DES RESULTATS : <input type="checkbox"/> Je demande que mes résultats soient envoyés par courrier papier. Si la case ci-dessus n'est pas cochée, je recevrai mes résultats via l'extranet DECLARATION DE CONFORMITE : <input type="checkbox"/> Je demande que mes résultats ne comportent pas de déclaration de conformité. Si la case ci-dessus n'est pas cochée, et que le laboratoire n'a pas déjà reçu cette information, une déclaration de conformité sera mentionnée en fonction des critères prévus, si cela est possible.	J'ai pris connaissance des tarifs, des annexes techniques, des conditions générales de vente (à disposition sur demande), des méthodes utilisées rendues sous accréditation Cofrac Essais*, des critères Public Labos utilisés, des quantités minimales des échantillons ainsi que de leurs conditions/temps/ température/stockage de transport et autorise le laboratoire le cas échéant : <ul style="list-style-type: none"> • A utiliser une méthode de remplacement si nécessaire • A détruire l'échantillon après analyse sauf demande spécifique De plus, j'accepte la congélation (sachant que cela peut parfois entrainer une modification de la flore) sauf si je coche la case ci-contre: <input type="checkbox"/> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> Lu et approuvé Signature du client/demandeur </div> <div style="font-size: small; margin-top: 10px;"> *Les portées d'accréditation pour les laboratoires constitutifs de Public Labos sont disponibles sur www.cofrac.fr - pour le site du Gers : n° 1-6854 - pour le site du Lot : n° 1-6855 - pour le site du Tarn : n° 1-6853 - pour le site de Tarn-et-Garonne : n° 1-6850 </div>	
<u>PRELEVEMENT</u> Date prélèvement : Heure : Préleveur : <input type="checkbox"/> client <input type="checkbox"/> laboratoire (initiales) : Adresse du site: si différente de l'adresse du client	<u>RECEPTION</u> Date : Heure : Température à réception : Info Traçabilité autre : Echantillons pris en charge par (si différente de la personne qui enregistre) Echantillons enregistrés par Destination après réception (si différente de l'enceinte réfrigérée) :	<u>Observations :</u>

ECHANTILLONS

Produit 1 : <input type="checkbox"/> 1 échantillon <input type="checkbox"/> 5 échantillons			
Info : échantillon N°ECHANTILLON à N°ECHANTILLON		Date fabrication : Date congélation : Date DLC/DDM :	
Etat <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Cuit basse T° <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Autre :	Conditionnement <input type="checkbox"/> Sachet stérile <input type="checkbox"/> Barquette <input type="checkbox"/> Autre :	Numéro de lot : T°C Plv :	
ANALYSE <input type="checkbox"/> à réception (dans les 24h) <input type="checkbox"/> à DLC/DDM <input type="checkbox"/> autre :	Conservation souhaitée* <input type="checkbox"/> à 3°C <input type="checkbox"/> à T ambiante <input type="checkbox"/> autre :	ANALYSE Pour validation DLC* <input type="checkbox"/> 3°C ^{1/3} & 8°C ^{2/3} <input type="checkbox"/> 3°C ^{2/3} & 8°C ^{1/3}	3°C ^{1/3} & 8°C ^{2/3} si chaîne du froid insuffisamment connue ou maîtrisée 3°C ^{2/3} & 8°C ^{1/3} si chaîne du froid maîtrisée * Toutes les informations de température sont à +/-2°C
Code labo analyse	Observations à noter sur le rapport d'essais/ou but de l'analyse		

Produit 2 : <input type="checkbox"/> 1 échantillon <input type="checkbox"/> 5 échantillons			
Info : échantillon N° ECHANTILLON à N° ECHANTILLON		Date fabrication : Date congélation : Date DLC/DDM :	
Etat <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Cuit basse T° <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Autre :	Conditionnement <input type="checkbox"/> Sachet stérile <input type="checkbox"/> Barquette <input type="checkbox"/> Autre :	Numéro de lot : T°C Plv :	
ANALYSE <input type="checkbox"/> à réception (dans les 24h) <input type="checkbox"/> à DLC/DDM <input type="checkbox"/> autre :	Conservation souhaitée* <input type="checkbox"/> à 3°C <input type="checkbox"/> à T ambiante <input type="checkbox"/> autre :	ANALYSE Pour validation DLC* <input type="checkbox"/> 3°C ^{1/3} & 8°C ^{2/3} <input type="checkbox"/> 3°C ^{2/3} & 8°C ^{1/3}	3°C ^{1/3} & 8°C ^{2/3} si chaîne du froid insuffisamment connue ou maîtrisée 3°C ^{2/3} & 8°C ^{1/3} si chaîne du froid maîtrisée * Toutes les informations de température sont à +/-2°C
Code labo analyse	Observations à noter sur le rapport d'essais/ou but de l'analyse		

Produit 3 : <input type="checkbox"/> 1 échantillon <input type="checkbox"/> 5 échantillons			
Info : échantillon N° ECHANTILLON à N° ECHANTILLON		Date fabrication : Date congélation : Date DLC/DDM :	
Etat <input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Cuit basse T° <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Autre :	Conditionnement <input type="checkbox"/> Sachet stérile <input type="checkbox"/> Barquette <input type="checkbox"/> Autre :	Numéro de lot : T°C Plv :	
ANALYSE <input type="checkbox"/> à réception (dans les 24h) <input type="checkbox"/> à DLC/DDM <input type="checkbox"/> autre :	Conservation souhaitée* <input type="checkbox"/> à 3°C <input type="checkbox"/> à T ambiante <input type="checkbox"/> autre :	ANALYSE Pour validation DLC* <input type="checkbox"/> 3°C ^{1/3} & 8°C ^{2/3} <input type="checkbox"/> 3°C ^{2/3} & 8°C ^{1/3}	3°C ^{1/3} & 8°C ^{2/3} si chaîne du froid insuffisamment connue ou maîtrisée 3°C ^{2/3} & 8°C ^{1/3} si chaîne du froid maîtrisée * Toutes les informations de température sont à +/-2°C
Code labo analyse	Observations à noter sur le rapport d'essais/ou but de l'analyse		