


ENREGISTREMENT	EQ BA 06/01/01/01	Date d'effet : 13/01/2025	Version : 6 Page : 1/1
	L.D.V.H.A 05	Critères d'acceptabilité des échantillons destinés à la bactériologie alimentaire	

1/ Etat de l'échantillon :

- ✍ Bien vérifier l'intégrité de l'emballage :
 - Choc
 - Etanchéité...
- ✍ Vérifier les DLC, DDM,...
- ✍ Sur emballer des échantillons peu protégés (dans un sac stérile)

2/ Poids :

a) *Echantillons*

Type d'analyse demandée	Standard		
Poids minimum accepté de produit susceptible d'être analysé (sans les os, arêtes, coquilles...)	150 grammes (dont 75g si recherche entérotoxine)		
	AW	Valeurs nutritionnelles	Étuvage
	150g	250g	7j : 3pots 21j : 6pots

b) *Réceptions*

Poids à retrancher du poids total mesuré.

Type de Réception	Pot plastique Barquette plastique	Pot en verre type petit pot	Pot en verre type confiture	Sac plastique
Poids	30 grammes	90 grammes	210 grammes	10 grammes

3/ Température :

La température se prend dans l'enceinte qui a servi à transporter l'échantillon.

Type de Produit	Produits stables	Produits non stables à température ambiante	Produits surgelés ou congelés	Surfaces
Température	18°C à 27°C Tolérance jusqu'à 40°C	5+/-3°C Tolérance jusqu'à 10°C si le transport est <4h	-18°C Tolérance jusqu'à -15°C	1°C à 8°C

Remarque :

- Pour les échantillons de trichine, la température doit être comprise entre 1°C et 8°C. Cependant pour des besoins organisationnel, la transmission de prélèvements à des températures supérieures est tolérée.
- Les produits pour lesquels une température supérieure à 8°C s'explique par leur procédé de fabrication pourront être analysés sous réserve de l'accord signé du client. Ex : les fromages, les saucissons...