


ENREGISTREMENT	EQ 07/01/01	Date d'effet : 19/11/2025	Version : 22 Page : 1/2
 Hautes-Alpes le département	L.D.V.H.A 05	Fiche de demande d'analyse service agroalimentaire-COLLECTE-	

- Client en convention
 Client hors convention

NUMERO D'ANALYSE :

HA2

➤ **Provenance de l'échantillon** (Nom ou Raison Sociale et adresse complète du demandeur) :

➤ **Préleveur** : Tech. collecte : Demandeur (Client) DDETSPP Autres (à préciser) :

➤ **Réceptionnaire** : Résultat URGENT

➤ **Date et heure de collecte** : Résultat à téléphoner / mail

➤ **Date et heure d'arrivée de l'échantillon** : Coordonnées client :

➤ **Commentaire client** :

➤ **Dénomination du produit** :

➤ **Références du produit / fabricant** :

Date de fabrication : DLC ou DDM(fabricant) : Lot :

Divers : Emballé le : Ouvert le Fabricant :

DLC (après ouverture) Autres :

➤ **Caractéristiques / État du produit** :

- Cru Cuit Cuisson courte Pasteurisé Thermisé Stérilisé
 Contient de l'amidon Contient crème, fromage Contient œuf crus Contient fruits crus
 Sous vide Sous atmosphère contrôlée

➤ **Échantillon prélevé** : Froid positif Congelé T° ambiante Chaud

➤ **Lieu de prélèvement** : Collecte en rayon / vente Collecte en production T° lors du prélèvement (si demandé) :

➤ **Conditions de collecte** : Par les soins de l'établissement. Par les soins du fabricant, emballage commercial
 Par les soins du laboratoire au moyen de son propre matériel. DDETSPP
 Par les soins du laboratoire au moyen du matériel de l'établissement.

➤ **Conditionnement de l'échantillon** : Pot plastique stérile Emballage de l'établissement Conserve
 Sac plastique stérile Emballage commercial Barquette filmée
 Emballage sous vide de l'établissement Autres (à préciser).....

➤ **Acheminement au Labo par** : Tech. collecte: ... Demandeur (Client) DDETSPP Laitier Autres

➤ **Température à l'arrivée** :°C

➤ **Cadre/ objectif** : Autocontrôle Test de vieillissement TIAC Test de stabilité- Date fin test stabilité :

➤ **Demandes** : par défaut

particulières : x 5 Broyat Paiement laiterie Analyses matières premières à faire pour.le :

- Salmonelle Listeria Recherche Listeria dénombrement STEC Campylobacter
 Staphylocoques E. Coli Coliformes 30°C Enterobactéries BSR Bacillus cereus
 Micro à 30°C Flore lactique levures/Moisissures Pseudomonas Autres(préciser) :


Gras / sec Phosphatase

➤ **Test de vieillissement** :

<input type="checkbox"/> Validation		<input type="checkbox"/> Vérification	
<input type="checkbox"/> Analyse à J0	n° dossier associé:		
<input type="checkbox"/> Analyse à DVM :	nombre d'échantillon :	Analyse à DVM :	nombre d'échantillon :
<input type="checkbox"/> 1/3 de la DVM de 2 à 5°C, 2/3 de la DVM entre 6 à 11°C		<input type="checkbox"/> 1/3 de la DVM de 2 à 5°C, 2/3 de la DVM entre 6 à 11°C	
<input type="checkbox"/> 2/3 de la DVM de 2 à 5°C, 1/3 de la DVM entre 6 à 11°C		<input type="checkbox"/> 2/3 de la DVM de 2 à 5°C, 1/3 de la DVM entre 6 à 11°C	
<input type="checkbox"/> 100% de 2 à 5°C		<input type="checkbox"/> 100% de 2 à 5°C	
Si DVM hors jour d'analyse : <input type="checkbox"/> analyse à J+... ou <input type="checkbox"/> Congélation le	(choix client)	Si DVM hors jour d'analyse : <input type="checkbox"/> Analyse à J+... ou <input type="checkbox"/> Congélation le	(choix client)
Date d'analyse :	Date de changement :	Date d'analyse :	Date de changement :

➤ **Remarque, anomalie constatée** :

➤ **Acceptation de la prise en charge par le laboratoire** ; Visa du client (Uniquement pour les demandeurs d'analyses occasionnels) :

ENREGISTREMENT	EQ 07/01/01	Date d'effet : 19/11/2025	Version : 22 Page : 2/2
	L.D.V.H.A 05	Fiche de demande d'analyse service agroalimentaire-COLLECTE-	

Conservation avant analyse :

Conservé sous froid Conservé à température ambiante Congelé (produit collecté congelé)

Analyse :

Analyses refaites sur échantillon de sécurité :

Remarques sur l'analyse :

Communication avec le client :

Date et Visa :

N° tél :

Détails de la communication :