

- 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  TIAC

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

- Salmonelle  Listeria Recherche  Listeria dénombrement  Salm et/ou list en mélange  
 Staphylocoques  E.Coli  Coliformes 30°C  Enterobactéries  Campylobacter  
 Micro à 30°C  Flore lactique  BSR  Bacillus cereus  levures/Moisissures  Pseudomonas  
 Test de stabilité- Date fin test stabilité : .....  Gras / sec  Phosphatase  Autres(préciser) : .....

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 à 3±2°C, 2/3 de la DVM entre 6 à 11°C		<input type="checkbox"/> 1/3 de la DVM à 3±2°C, 2/3 de la DVM entre 6 à 11°C	
<input type="checkbox"/> 2/3 de la DVM à 3±2°C, 1/3 de la DVM entre 6 à 11°C		<input type="checkbox"/> 2/3 de la DVM à 3±2°C, 1/3 de la DVM entre 6 à 11°C	
<input type="checkbox"/> 100% à 3±2°C		<input type="checkbox"/> 100% à 3±2°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 : 09/01/2024	Version : 17 Page : 2/2
	L.D.V.H.A 05	<b>Fiche de demande d'analyse service agroalimentaire-COLLECTE-</b>	

**Conservation avant analyse :**

- Conservé sous froid
- Congelé à l'arrivée
- Congelé à la DLC
- Conservé congelé
- Conservé à température ambiante

**Analyse :**

Analyses refaites sur échantillon de sécurité congelé :

Remarques sur l'analyse

Communication avec le client :