

**Fiche de demande d'analyse alimentaire**

| N° REFERENCE DA* : | | /A | | | | | | | |
|--|-------|--|-----------------|---------------------|--|---------------|---------------|-------------------|----------------------|
| CONTACT/ REFERENT CLIENT | | | | | | | | | |
| Client demandeur : | | | | | | | | | |
| Nom : _____ | | | | | Prénom : _____ | | | | |
| Adresse : _____ | | | | | Tél : _____ | | | | |
| Transmission du rapport : <input type="checkbox"/> Récupérer au laboratoire <input type="checkbox"/> Par mail <input type="checkbox"/> Par poste <input type="checkbox"/> Par téléphone (en cas d'urgence) | | | | | | | | | |
| Références Commande : N° de Devis : _____ N° de Bon Commande ? : _____ Contrat LCQ ? : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | | | | | | | | | |
| PAYEUR (Adresse de facturation) | | | | | | | | | |
| Nom : _____ | | | Adresse : _____ | | | Tél : _____ | | | |
| DONNEES SUR LE PRELEVEMENT | | | | | | | | | |
| Date : ____ / ____ / ____ | | | Heure : ____ | | Nom du préleveur : _____ | | | | |
| T°C de prélèvement : _____ | | | | | Lieu de prélèvement : _____ | | | | |
| Stade de prélèvement : <input type="checkbox"/> En production <input type="checkbox"/> En commercialisation <input type="checkbox"/> Autres : _____ | | | | | | | | | |
| MOTIF DE LA DEMANDE | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Autocontrôle <input type="checkbox"/> Contrôle officiel <input type="checkbox"/> Particulier <input type="checkbox"/> CQI <input type="checkbox"/> EIL | | | | | | | | | |
| ACHEMINEMENT ECHANTILLON(S) | | | | | DEPOT ECHANTILLON(S) | | | | |
| Par : <input type="checkbox"/> La Poste <input type="checkbox"/> Transporteur | | | | | <input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> Préleveur : _____ | | | | |
| RECEPTION | | | | | | | | | |
| Date* : ____ / ____ / ____ | | | | | Heure de réception* : _____ | | | | |
| N°Ech | Code* | Dénomination / Nature de l'échantillon | N° Lot | Date de fabrication | DLC / DLUO | Nbre d'unités | Poids Volumes | *T°C de réception | *Etat à la réception |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| * Etat de la glacière : <input type="checkbox"/> Propre <input type="checkbox"/> Sale Volume de glacière : <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non-conforme | | | | | | | | | |
| En cas de Non - Conformité : _____ | | | | | | | | | |
| Remarques : _____ | | | | | | | | | |

* Cadre réservé au laboratoire

CADRE RESERVE AU LABORATOIRE

PARAMETRES A ANALYSER → (Veuillez cocher les analyses et les méthodes souhaitées)

| Microbiologie alimentaire | N° Ech | Méthodes | Tarif (FCFA) |
|--|--------|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> Anaérobies sulfito-réducteur | | <input type="checkbox"/> NF ISO 15213 : 2003 | 9 500 |
| <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens | | <input type="checkbox"/> NF EN ISO 7937 : 2005 | 9 500 |
| <input type="checkbox"/> Coliforme à <input type="checkbox"/> 30°C <input type="checkbox"/> 37°C | | <input type="checkbox"/> NF ISO 4832 : 2006 | 10 500 |
| <input type="checkbox"/> Coliformes Thermo tolérant | | <input type="checkbox"/> NF V 08-060 : 1996 (Méthode de routine) | 9 500 |
| <input type="checkbox"/> E. coli β glucuronidase | | <input type="checkbox"/> NF ISO 16649-2 : 2001 | 15 000 |
| <input type="checkbox"/> Entérobactérie présumés | | <input type="checkbox"/> NF V 08-054 : 2009 (Méthode de routine) | 9 500 |
| <input type="checkbox"/> Entérobactérie | | <input type="checkbox"/> NF ISO 21528-2 : 2004 | 18 000 |
| <input type="checkbox"/> Levures et moisissures | | <input type="checkbox"/> NF ISO 21527-1 : 2008 <input type="checkbox"/> NF ISO 21527-2 : 2008 | 9 500 |
| <input type="checkbox"/> Microorganismes à 30°C | | <input type="checkbox"/> ISO 4833-1 : 2013 <input type="checkbox"/> ISO 4833-2 : 2013 | 9 500 |
| <input type="checkbox"/> Salmonella spp* | | <input type="checkbox"/> ISO 6579-1 : 2017 | 19 500 |
| <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase + | | <input type="checkbox"/> NF EN ISO 6888-1 : 1999 | 13 500 |
| Physico – chimie | N° Ech | Méthodes | Tarif (FCFA) |
| <input type="checkbox"/> A B V T | | <input type="checkbox"/> Méthode microdiffusion | 18 500 |
| <input type="checkbox"/> Cendres | | <input type="checkbox"/> NF V 04-404 : 2001 | 15 750 |
| <input type="checkbox"/> Colorants | | <input type="checkbox"/> Méthode Interne | 15 750 |
| <input type="checkbox"/> Conductivité | | <input type="checkbox"/> Conductimétrie | 4 500 |
| <input type="checkbox"/> Degré Brix | | <input type="checkbox"/> Réfractométrie | 15 750 |
| <input type="checkbox"/> Dosage sulfites (SO ₂) | | <input type="checkbox"/> NF EN 1988-1 : 1998 | 18 500 |
| <input type="checkbox"/> Indice d'acide et acidité | | <input type="checkbox"/> NF EN ISO 660 : 2009 | 14 500 |
| <input type="checkbox"/> Indice de peroxyde | | <input type="checkbox"/> NF EN ISO 3960 : 2017 | 14 500 |
| <input type="checkbox"/> Indice d'iode | | <input type="checkbox"/> NF EN ISO 3961 : 2018 | 14 500 |
| <input type="checkbox"/> Indice de saponification | | <input type="checkbox"/> NF EN ISO 3657 : 2020 | 14 500 |
| <input type="checkbox"/> Iode dans le sel | | <input type="checkbox"/> Journal Officiel du Gabon | 14 500 |
| <input type="checkbox"/> Humidité | | <input type="checkbox"/> Par Etuvage | 15 750 |
| <input type="checkbox"/> pH | | <input type="checkbox"/> pHmétrie | 3 500 |
| <input type="checkbox"/> Titre en Alcool | | <input type="checkbox"/> Méthode OIV | 10 500 |

* A l'exclusion de *Salmonella Typhi* et *Paratyphi*

AUTRES → Merci de contacter au préalable le Chef de Service ou Responsable Technique concerné

LES ANALYSES DOIVENT ETRE REALISEES :

- Sur chaque échantillon Sur un échantillon moyen
 Selon un plan à 3 classes ou 2 classes (analyse Microbiologique réglementaire sur chacun des 5 échantillons)

Délais de rendu des résultats : ____/____/____

(Sous réserve de résultat positifs conduisant à l'analyse des paramètres supplémentaires. Le laboratoire vous en informera).

Pour tout renseignement relatif aux paramètres analysés, aux méthodes d'analyses, aux exigences analytiques ou aux tarifs, merci de nous consulter. En absence de précision de votre part, le laboratoire appliquera la méthode d'analyse qui lui semble la plus appropriée, compte tenu de ses moyens d'investigation, des contraintes techniques, opérationnelles ou financières et des renseignements fournis.

Règle de décision de conformité des résultats :

- Règle de simple acceptance w=0 (<50% de PFA) Critères d'évaluation de conformité inhérent à la DGCC
 Critères de spécifications du client : _____

Les résultats sont comparés aux : Normes du Codex Alimentarius Gabonaise Européenne Autres: _____

AUCUNE DONNEE NE SERA DIFFUSEE A DES TIERS NON CONCERNES PAR CETTE PRESTATION,

Le laboratoire est responsable de la confidentialité de toutes les informations obtenues ou générées au cours de ses activités

Accord pour analyse (La réception des échantillons au Laboratoire vaut pour accord):
le respect du délais de rendu de résultat est conditionné par la garantie du
paiement

Nom :

Signature :

Validation accueil

Nom :

Signature :