

Commande d'analyse ALIMENT

Client

Entreprise: _____

No-client: _____

Adresse: _____

Code postal/Lieu: _____

Pays: _____

Téléphone: _____

Responsable: _____

Fonction: _____

Téléphone direct: _____

E-mail: _____

Votre référence: _____

Conseils souhaités avant l'analyse

Facturation à

Client Adresse suivante

Entreprise: _____

Responsable: _____

Adresse: _____

Code postal/Lieu: _____

Pays: _____

E-mail: _____

Facture par: e-mail poste

Rapport (e-mail = standard)

Allemand Anglais Français

En addition par poste

Extra copie par e-mail: _____

No.	Nome d'échantillon	No. de lot	Matériel (par exemple, de la viande, du lait, du légume, de la produit mixte, etc)	Information d'échantillon additionnelle	Stockage (Température ambiante, 5°C, -20°C)
1					
2					
3					
4					
5					

Délai d'analyse: Standard (env. 5 journées de travail) Supplément (≤ 3 journées de travail) Délai maximal: _____
 Confirmation du préavis nécessaire!

Commentaires:

Commande d'analyse des échantillons ci-dessus conformément à l'étendue des tests (voir au verso).

Date: _____

Signature: _____

Objet d'analyse:

Contrôle de qualité

Test du stockage

Autres

Substances nutritives

Substances nutritives et valeurs énergétiques selon ordonnance sur la valeur nutritive (ONutr)

série a («the big 4»)

série b («the big 8»)

Substances nutritives (individuelles)

compris dans la série

Teneur en eau a, b

Teneur en eau (Karl Fischer)

Matière sèche

Subst. minérales/cendres a, b

Sodium b

Protéines totales a, b

Matières grasses a, b

dont acides gras b

— acides gras saturés

— acides gras mono-insaturés

— acides gras polyinsaturés

Acides gras trans b

Fibres alimentaires totales b

Hydrates de carbone a, b

dont sucres b

Cholestérol

Amidon

Inuline

Chlorure de sodium

Hydrates de carbone

D-fructose

D-glucose

Lactose

Maltose

Saccharose

Indices des graisses

Graisse du lait/beurre

Composition en acides gras

Acides gras libres

Stabilité à l'oxydation

Indice de peroxyde

Degré d'acidité

Point de goutte

Composants/Additifs

Vitamines

Valeurs indicatives s.v.p.!

A rétinol _____

β-Carothène _____

B₁ thiamine _____

B₂ riboflavine _____

B₅ acide pantothénique _____

B₆ pyridoxine _____

B₁₂ cyanocobalamine _____

C acide ascorbique _____

D₃ cholécalciférol _____

E α-tocophérol _____

Tocophérols (α, β, γ, δ) _____

B_c acide folique _____

H biotin _____

PP niacine, _____

niacinamide _____

K₁ phyllochinone _____

Minéraux/Oligo-éléments

Valeurs indicatives s.v.p.!

Ca Calcium _____

Cl⁻ Chlorure _____

Cr Chrome _____

Fe Fer _____

F⁻ Fluorure _____

I Iode _____

K Potassium _____

Cu Cuivre _____

Mg Magnésium _____

Mn Manganèse _____

Na Sodium _____

P Phosphore _____

Se Sélénium _____

Zn Zinc _____

Acides aminés

Analyse totale sans Trp

Analyse totale incl. Trp

Acides aminés libres

Conservateurs

Acide benzoïque

Acide sorbique

Acide sulfureux (SO₂)

Substances étrangères

Pesticides

Méthode multiple pesticides

Chlormequat (CCC)

Dithiocarbamates comme CS₂

Résidu de pesticide individuel

Agents de traitement superficiels

Esters phosphoriques

Substances protég. les stocks

Bromure

Phosphine

Mycotoxines

Aflatoxines (B1, B2, G1, G2)

Aflatoxine M1

Fumonisine B1, B2

Ochratoxine A

Deoxynivalénol DON

Zéaralénone ZON

Patuline

Trichothécènes (DON, ZON, T2, HT2)

Métaux lourds

Arsenic

Plomb

Cadmium

Nickel

Mercure

Allergènes

Gluten/Prolamine

Crustacés

Oeuf

Cacahuète

Noisette

Lupin

Amande

Lait

Mustarde

Sésame

Soja

OGM

OGM Screening

OGM soja

OGM maïs

OGM soja et maïs

OGM colza

Microbiologiques

Déterm. du membre de germes

Germes aérobies, mesophiles

Germes anaérobies

Germes étrangers aérobies

Spores aérobies

Spores anaérobies

Bacillus cereus

Campylobacter spp.

Clostridium (réd. de sulfite)

Clostridium perfringens

Germes coliformes

Entérobactériacées

Entérocoques

Escherichia coli

Levures

Bactéries d'acide lactique

Listeria monocytogenes qualitatif

Listeria monocytogenes quantitatif

Pseudomonas

Ps. aeruginosa

Moisissures

Salmonella spp.

Staph. aureus (koagulase positive)

Staph. entero Toxin

Bac. cereus Toxin

Variétés

Nitrate/Nitrite

Réaction (pH)

Activité hydrique (a_w-valeur)

Densité/Contenu de l'extrait

Acrylamide

Carnitine

Mélatamine/Acide cyanur

Inositol

Choline

Taurine

Autres analyses: