

DEMANDE D'EXAMEN

Microbiologie dans les produits à base de viande et de poisson



| | |
|---|--|
| Société | Certificat <input type="checkbox"/> par poste <input type="checkbox"/> par e-mail |
| Personne de contact | Langue <input type="checkbox"/> Allemand <input type="checkbox"/> Anglais <input type="checkbox"/> Français |
| Rue/CP | Délai <input type="checkbox"/> Standard (env. 10 jours ouvrables) |
| NPA, lieu | Délai préféré: |
| Téléphone | <input type="checkbox"/> Express (env. 5 jours ouvrables, surplus de 40%) |
| E-Mail | Divers <input type="checkbox"/> Selon offre: |
| Facture <input type="checkbox"/> à une autre adresse (renseigner sous remarques) | <input type="checkbox"/> Avec accusé de réception |

| No. | Désignation d'échantillon | Date de fabrication | Date de l'analyse | N° de lot / charge / provenance, pays / type de production | Temp. (a compléter par Interlabor) |
|-----|---------------------------|---------------------|-------------------|--|------------------------------------|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |

Les échantillons reçus après 15 h ne seront pas analysés le même jour.

| Paramètre de test (Quantité d'échantillon au moins 100 g) | Union professionnel Suisse de la Viande UPSV |
|--|---|
| Produits de la pêche, prêts à consommer | <input type="checkbox"/> ① ⑥ |
| Produits de la pêche, fumés à froid ou chaud | <input type="checkbox"/> ① ⑥ |
| Viande (à l'exception de la volaille et de la viande hachée), crue, entière | <input type="checkbox"/> ③ |
| Produits à base de viande, traités thermiquement, entiers | <input type="checkbox"/> ① ⑥ |
| Produits à base de viande, traités thermiquement, coupés, portionnés | <input type="checkbox"/> ① ⑥ |
| Produits à base de viande, traités thermiquement, pasteurisés dans l'emballage | <input type="checkbox"/> ① ③ |
| Préparation de viande, crue, ingrédients fermentés | <input type="checkbox"/> ③ |
| Préparation à base de viande, crue, marinée ou panée, y compris la pâte crue | <input type="checkbox"/> ① ③ |
| Volaille, crue, entière | <input type="checkbox"/> ① ③ |
| Viande hachée, crue | <input type="checkbox"/> ① ③ |
| Gibier, cru, entier | <input type="checkbox"/> ③ |
| Produits de salaison crus et saucisses crues, à consommer crus | <input type="checkbox"/> ③ ④ |
| Produits de salaison crues et saucisses crues, maturation interrompue, non prêts à la consommation | <input type="checkbox"/> ④ ⑦ |
| Produits de charcuterie crus à tartiner, prêts à être consommés crus | <input type="checkbox"/> ③ ④ |
| Tatаре | <input type="checkbox"/> ① ③ |

- Germes aérobies mésophiles ①
 Staphylocoques à coagulase positive* ④
 Salmonelles* ⑦
 Listeria monocytogens qualitative* ⑩
 Levures / moisissures ②
 Pseudomonas aeruginosa* ⑤
 Candida albicans ⑧
 Listeria monocytogens quantitative* ⑪
 Escherichia coli ③
 Enterobacteriaceae* ⑥
 Bacillus cereus ⑨

*en cas de découverte suspecte un test de confirmation payant va suivre obligatoirement, CHF 45.-

| | |
|------------------|--------------------------|
| Remarques | Date et signature |
| | |