

# DEMANDE D'EXAMEN

## Microbiologie dans les produits alimentaires en général

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

No.	Désignation d'échantillon, No de lot/charge, etc.	Date de fabrication	Date de l'analyse	Provenance, pays / type de production	Temp. (a compléter par Interlabor)
1					
2					
3					
4					
5					
6					

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

Paramètre de test (Quantité d'échantillon au moins 100 g)	Boulangers-Confiseurs suisses	GastroSuisse	Fromarte
Produits à base d'oeufs et aliments prêts à consommer contenant des oeufs crus	-	-	-
Denrées alimentaires prêtes à la consommation (mélange d'ingrédients naturels/crus et d'ingrédients chauffés)	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	-
Denrées alimentaires traitées thermiquement, prêtes à être consommées froides ou chaudes	<input type="checkbox"/> ① ④ ⑥ ⑨	<input type="checkbox"/> ① ④ ⑥ ⑨	-
Denrées alimentaires naturelles et crues, prêtes à la consommation	<input type="checkbox"/> ③ ④	<input type="checkbox"/> ③ ④	-
Pâtisseries	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	-
Crème glacée (glacé), non pasteurisée ou additionnée des ingrédients crus après pasteurisation	<input type="checkbox"/> ① ③ ④	-	-
Crème glacée (glacé), pasteurisée	<input type="checkbox"/> ① ④ ⑥	-	<input type="checkbox"/> ① ⑥ ⑦

- Veillez tester en plus
- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Germes aérobies mésophiles ① | <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive* ④ | <input type="checkbox"/> Salmonelles* ⑦     | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens quantitative* ⑩ |
| <input type="checkbox"/> Levures / moisissures ②      | <input type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa* ⑤              | <input type="checkbox"/> Candida albicans ⑧ | <input type="checkbox"/> Listeria monocytogens qualitative* ⑩  |
| <input type="checkbox"/> Escherichia coli ③           | <input type="checkbox"/> Enterobacteriaceae* ⑥                  | <input type="checkbox"/> Bacillus cereus ⑨  |  |

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

**Remarques**

.....

.....

**Date et signature**

.....

.....