

LABOVET
ANALYSES

RESALAB OUEST

Laboratoire d'analyses de biologie vétérinaire et agro-alimentaire

Zac de la Buzenière - 22 rue Olivier de Serres - BP539 - 85505 LES HERBIERS cedex
ZI du Douarin - 56150 GUENINSARL AU CAPITAL DE 60 000€ - RCS LA ROCHE SUR YON B 315 965 343 - IDENT TVA FR 13 315 965 343
DOM. BANCAIRE CIO VENDEE ENTREPRISES LA ROCHE SUR YON - RIB FR76 30047142020002726700159 - BIC CMCIFRPP

CLIENT Nom et Adresse	
FACTURATION Nom et Adresse	
Transmission Résultats	

PRODUIT à ANALYSER (HYGIENE ALIMENTAIRE)

Nature échantillon(s) :

: Chiffonnette : : Boîtes contact : : Autre :

Etat du produit : : Frais : Surgelé : Décongelé

N° de lot : Ref. lot :

Code produit : N° de bordereau :

Estampille : Fournisseur :

Prélèvement AVANT nettoyage / désinfection : Prélèvement APRES nettoyage / désinfection :

Date de fabrication : ____ / ____ / ____ / Date de livraison : ____ / ____ / ____

Date d'abattage : ____ / ____ / ____ / Date de conditionnement : ____ / ____ / ____

D.L.C. : ____ / ____ / ____ / D.L.U. : ____ / ____ / ____

Date démarrage : ____ / ____ / ____ / Durée de Vie :

Date de prélèvement : ____ / ____ / ____ / Température lors du prélèvement : °C

Prélevé par :

EXAMENS DEMANDES (1)

Conditions de conservation particulière : T°C : Durée : Analyse à : : réception : DLC : J +

Bactériologie :

<input type="checkbox"/> Coliformes totaux / g NFV 08 050	<input type="checkbox"/> Recherche listeria Rapid'L.Mono => 25g <input type="checkbox"/> ↳ ou autre prise d'essai à valider avec le laboratoire ↳ L. Mono <input type="checkbox"/> ↳ L spp <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Coliformes fécaux / g NFV 08 060	<input type="checkbox"/> Dénombrement listeria / g Rapid'L.mono
<input type="checkbox"/> Flore mésophile / g NF EN ISO 4833-1	<input type="checkbox"/> Recherche salmonelle Rapid'Salmonella => 25g <input type="checkbox"/> 10g <input type="checkbox"/> ↳ ou autre prise d'essai à valider avec le laboratoire ↳ jusqu'à 375g (aliments bétail) <input type="checkbox"/> ____ g
<input type="checkbox"/> Entérobactéries / g NFV 08 054	<input type="checkbox"/> Recherche salmonelle NF EN ISO 6579-1 => 25g <input type="checkbox"/> 10g <input type="checkbox"/> ↳ ou autre prise d'essai à valider avec le laboratoire
<input type="checkbox"/> E Coli / g NF ISO 16649-2	<input type="checkbox"/> Recherche salmonelle => 25 g ou autre prise d'essai (Méthode INTERNE Double Voie RBO-M08/07-06)
<input type="checkbox"/> Bacillus Cereus / g NF EN ISO 7932	<input type="checkbox"/> Recherche salmonelle => 25 g ou autre prise d'essai (Méthode INTERNE Simple Voie RBO-M08/07-07)
<input type="checkbox"/> Pseudomonas / g NF EN ISO 13720	<input type="checkbox"/> Recherche campylobacter NF ISO 10272-1
<input type="checkbox"/> Bactéries A.S.R. / g NF EN ISO 15213-1	<input type="checkbox"/> Dénombrement campylobacter / g NF ISO 10272-2
<input type="checkbox"/> Clostridium Perfringens / g NF EN ISO 15213-2	<input type="checkbox"/> Rodac Flore totale <input type="checkbox"/> Rodac Coliformes fécaux
<input type="checkbox"/> Flore lactique / g NF ISO 15214	<input type="checkbox"/> Rodac Coliformes totaux <input type="checkbox"/> Rodac Entérocoques
<input type="checkbox"/> Staphylocoque coag + / g NF EN ISO 6888-2	<input type="checkbox"/> Rodac Streptocoques fécaux <input type="checkbox"/> Rodac Levures
<input type="checkbox"/> Levures et moisissures / g NFV 08 059	<input type="checkbox"/> Rodac Moisissures

Chimie (Analyses sous traitées) :

<input type="checkbox"/> % lipides
<input type="checkbox"/> % azote (protides)
<input type="checkbox"/> % glucides totaux (amidon)
<input type="checkbox"/> % glucides solubles totaux
<input type="checkbox"/> % collagène
<input type="checkbox"/> % humidité
<input type="checkbox"/> HPD / HPDA
<input type="checkbox"/> Matières sèches
<input type="checkbox"/> Matières azotées totales (Kjedahl)
<input type="checkbox"/> Matières minérales
<input type="checkbox"/> pH
<input type="checkbox"/> Matières en suspension
<input type="checkbox"/> DBO5 <input type="checkbox"/> DCO5
<input type="checkbox"/> Phosphate total
<input type="checkbox"/> E Coli O157 H7
<input type="checkbox"/> Analyses nutritionnelles caloriques

RECEPTION LABORATOIRE :

Date : ____ / ____ / ____ /

T°C à réception : ____ °C T°C prise : sur l'échantillon : dans la glacière de transport

Conformité ? : ➤ Commémoratif Oui Non ➤ Commentaires :

➤ Echantillon Oui Non ➤ Commentaires :

Si échantillon non conforme : ➤ Analyse annulée Oui Non OU ➤ Analyse restituée avec réserve Oui Non

↳ Client prévenu par : le ____ / ____ / ____ / Commentaires :

(1) Sites et portées disponibles sur www.cofrac.fr. L'enregistrement d'un échantillon déposé au laboratoire dans notre logiciel vaut pour acceptation de la demande d'analyse J'ai lu et j'accepte les conditions générales de vente (RBO-E07/01-17)Retrouvez ces informations sur notre site internet www.resalab.fr

Signature du client :

Les spécificités techniques (Méthodes d'analyses / Domaine d'application / Consignes de prélèvement et d'acheminement / ...) sont reportées au verso des commémoratifs disponibles sur notre site internet

Consignes de prélèvement

- ✓ Le client doit s'assurer de la qualité et de la stérilité du matériel de prélèvement utilisé
- ✓ La nature des échantillons déposés doit être définie dans l'annexe
- ✓ La quantité minimale d'échantillon à déposer pour analyse est à adapter à la prise d'essai souhaitée par le client. Ainsi, pour une prise d'essai souhaitée de 25 g par exemple, le laboratoire conseille un prélèvement d'au moins 150 g.
- ✓ A réception, l'emballage de l'échantillon doit être (si possible) étanche
- ✓ Tout aspect douteux (couleur, odeur...) sera consigné par le technicien du laboratoire.

Méthodes d'analyses – Contrôles à réception

- ✓ Le laboratoire s'engage à préparer les échantillons selon les normes NF EN ISO 6887-1 à 6 et à les analyser selon les méthodes citées dans son annexe technique d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr (Accréditation n°1-1017) ainsi que dans l'annexe 1 de ce contrat.
- ✓ A réception au laboratoire, la température de l'échantillon est prise à l'aide d'un thermomètre infra-rouge : il s'agit donc d'une température en SURFACE du produit
- ✓ Cas particulier : La recherche de campylobacters sur matrice congelée n'est pas conseillée ; les campylobacters étant sensibles à la congélation.
- ✓ Pour les validations de DLC, le laboratoire conserve les échantillons à la température définie par le client.

Paramètres recherchés	Techniques d'analyses	Délai min. d'analyse
❖ Coliformes totaux	NFV 08 050	24h
❖ Coliformes fécaux	NFV 08 060	24h
❖ Microorganismes à 30°C (Flore mésophile)	NF EN ISO 4833.1	72h
❖ Entérobactéries	NFV 08 054 <i>Spécificités Aliments du bétail : Analyse NON COFRAC pour les prises d'essais < 50 g</i>	24h
❖ Escherichia Coli	NF ISO 16649-2	24h
❖ Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF ISO 15213-1 <i>Les tests de confirmation permettant l'identification des Clostridium spp ne sont pas mis en œuvre au laboratoire</i>	48h
❖ Clostridium Perfringens	NF EN ISO 15213-2	24h si neg
❖ Pseudomonas	NF EN ISO 13720	48h
❖ Flore lactique	NF ISO 15214	72h
❖ Staphylocoque coag +	NF EN ISO 6888-2	48h
❖ Levures et moisissures	NFV 08 059	5 jours
❖ Bacillus cereus	NF EN ISO 7932	48h si neg
	NF EN ISO 11290-1 <i>Prise d'essai ≤ 25 g ou autre prise d'essai à définir avec le laboratoire</i>	4 jours
❖ Recherche listeria	Rapid L'Mono N°BRD : 07/04-09/98 <i>Prise d'essai ≤ 25 g ou autre prise d'essai à définir avec le laboratoire</i>	48h si neg
	ALOA ONE DAY™ : AES 10/03-09/00	48h si neg
❖ Recherche listeria (par P.C.R.)	iQ-Check™ <i>Listeria monocytogenes</i> II : BRD 07/10-04/05 (* en fonction de l'heure de dépôt au laboratoire) >	27h si neg *
	NF EN ISO 11290-2	24 à 48h
❖ Dénombrement listeria	Rapid L'Mono N°BRD : 07/05-09/01	24h si neg
	ALOA COUNT™ : AES 10/05-09/06	24h si neg
❖ Confirmation Listeria par spectrométrie de masse	Spectrométrie de masse MALDI TOF 2017LR75 Méthode certifiée par Microval	
❖ Recherche salmonelle (1)	NF EN ISO 6579-1 (Prise d'essai ≤ 25 g) <i>Prise d'essai ≤ 25 g ou autre prise d'essai à définir avec le laboratoire</i> <i>Méthode ne permettant pas la détection des S. Typhi et Paratyphi</i>	72h si neg
	Rapid Salmonella N° BRD : 07/11 – 12/05 <i>Prise d'essai ≤ 25 g ou autre prise d'essai à définir avec le laboratoire</i> Pour l'alimentation animale: prise d'essai ≤ 375 g	48h si neg
❖ Recherche salmonelle (par P.C.R.) (1)	iQ-Check™ <i>Salmonella</i> II : BRD 07/06-07/04 (* en fonction de l'heure de dépôt au laboratoire) >	27h si neg *
❖ Confirmation Salmonelles par spectrométrie de masse	Spectrométrie de masse MALDI TOF 2017LR73 Méthode certifiée par Microval	
❖ Dénombrement campylobacter	NF ISO 10272-2	48h si neg
❖ Confirmation Campylobacter par spectrométrie de masse	Spectrométrie de masse MALDI TOF 2017LR74 Méthode certifiée par Microval	

: Technique accréditée COFRAC (Portée disponible sur www.cofrac.fr)

(1) En cas de présence de Salmonelle, un sérotypage de la souche est systématiquement effectué

Conservation après analyse

- ✓ Le laboratoire s'engage à conserver les résidus d'échantillons jusqu'à une semaine après la mise en analyse.
- ✓ Cas particulier : Recherche & Dénombrement de Listeria
Si le dénombrement de Listeria n'est lancé qu'après avoir obtenu le résultat de recherche, le résultat sera restitué avec réserves.