

Type de contrôles demandés	Analyses bactériologiques Ex Recherche d'agents pathogènes, dénombrement de germes, contrôles de stabilité, étude pour vérification des DLUO et DLC...	Analyses physico-chimiques Ex : Analyses de composition, valeur nutritionnelle, dosage d'allergènes, contaminants chimiques,...
Règles d'hygiène lors du prélèvement	Le préleveur ne doit pas contaminer l'échantillon Il est préférable de ne pas toucher directement le produit à prélever. Utiliser des cuillères propres (stériles) et si besoin des gants jetables.	En cas de suspicion de contaminants, utiliser des gants jetables et penser à se laver les mains après le prélèvement.
Le matériel de prélèvement	A la demande, le laboratoire peut fournir le matériel nécessaire au prélèvement. Pour prélever : <ul style="list-style-type: none"> • Cuillères stériles, couteaux désinfectés, scalpels, pinces,... • Pour les contrôles de surfaces : des écouvillons, des chiffonnettes (avant ou après désinfection), des lames ou boîtes gélosées • Pour les prélèvements d'air : nous consulter Pour conditionner l'échantillon : Le récipient ne doit pas contaminer l'échantillon. Il doit être propre et stérilisé. <ul style="list-style-type: none"> • Sacs stériles, pots stériles, barquettes scellées, poches, flacons, ... 	A la demande, le laboratoire peut fournir le matériel nécessaire au prélèvement. Pour prélever : <ul style="list-style-type: none"> • Cuillères,... Pour conditionner l'échantillon : <ul style="list-style-type: none"> • Sacs, Pots, Barquettes, Poches, Flacons, ...
Les quantités d'échantillons	<ul style="list-style-type: none"> • En général, prélever une portion ou une masse de l'ordre de 100g. • Pour les contrôles de stabilité de conserves : prélever un lot de 3 unités issues d'une même fabrication et du même autoclave. • Pour les vérifications de DLC ou DLUO, selon la norme NF V01-003, contacter le laboratoire pour valider le protocole et le nombre d'échantillons. 	<ul style="list-style-type: none"> • En général, prélever une portion ou une masse de l'ordre de 200g. • Pour des demandes particulières nous consulter.

	<ul style="list-style-type: none"> • Pour des demandes particulières nous consulter. 	
L'identification du prélèvement et les documents d'accompagnement	<p>Identification de l'échantillon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etablissement • N° échantillon ou références <p>Sur le document d'accompagnement préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Date et heure du prélèvement • Les coordonnées de l'établissement + contacts (téléphone, fax et mail si besoin) • Les caractéristiques du produit liés au procédé de fabrication (ex : cru, pasteurisé, cuit, sous-vide, sous atmosphère modifiée,) • La dénomination du produit • La température du produit ou de sa zone de stockage lors du prélèvement • La date souhaitée pour le début des analyses • Les analyses demandées si elles sont différentes de la réglementation en vigueur • Le seuil de quantification ou la masse de prise d'essai s'ils ne correspondent pas à la réglementation en vigueur. • Si besoin préciser le ou les destinataires des résultats et le ou les payeurs. <p>Attention, seules les informations mentionnées sur la feuille de demande ou sur l'échantillon ne pourront être reprises sur le rapport d'essai.</p>	<p>Identification de l'échantillon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etablissement • N° échantillon ou références <p>Sur le document d'accompagnement préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Date et heure du prélèvement • Les coordonnées de l'établissement + contacts (téléphone, fax et mail si besoin) • La dénomination du produit • La date souhaitée pour le début des analyses • Les analyses demandées • Le seuil de quantification s'il ne correspond pas à la réglementation en vigueur. • Si besoin préciser le ou les destinataires des résultats et le ou les payeurs. <p>Attention, seules les informations mentionnées sur la feuille de demande ou sur l'échantillon ne pourront être reprises sur le rapport d'essai.</p>
Le transfert au laboratoire départemental	<p>Les produits frais ou congelés doivent être transportés aux bonnes températures (utiliser un conditionnement adapté ex : glacière avec plaques eutectiques, ...)</p> <p>* Pour les collectes réalisées par la laboratoire contacter le 05 53 06 80 00</p> <p>* Pour le dépôt de vos échantillons au laboratoire :</p>	<p>* Pour les collectes réalisées par la laboratoire contacter le 05 53 06 80 00</p> <p>* Pour le dépôt de vos échantillons au laboratoire : Heures d'ouverture du laboratoire, du lundi au vendredi de 8H30 à 17H30</p>

	Heures d'ouverture du laboratoire, du lundi au vendredi de 8H30 à 17H30 (le laboratoire reste ouvert entre 12 et 14H)	(le laboratoire reste ouvert entre 12 et 14H)
<p>Réception au laboratoire</p> <p>Les critères d'acceptabilité</p>	<p>A réception au laboratoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le document d'accompagnement ou feuille de demande sera vérifié ou/et complété. <p>Les critères d'acceptabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le transport ne doit pas avoir altéré l'échantillon ou son conditionnement. Ex : Intégrité du conditionnement pour les produits sous vide ou en barquette. Ex : Conserves non cabossées, bombées ou floches. - La température doit être comprise entre 1 et 10°C pour les produits frais et inférieure à -10°C pour les produits congelés ou surgelés. - Prélèvement en quantité et en nombre d'unités suffisantes pour la réalisation des analyses demandées. 	<p>A réception au laboratoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le document d'accompagnement ou feuille de demande sera vérifié ou/et complété. <p>Les critères d'acceptabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le transport ne doit pas avoir altéré l'échantillon ou son conditionnement. - Prélèvement en quantité et en nombre d'unités suffisantes pour la réalisation des analyses demandées.