



FICHE DE DEMANDE D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

PARTIE RESERVEE AU LIDAL			
Code Client		N° Glacière	
Date et Heure prélèvement	__/__/__ à h		
Date et Heure réception	__/__/__ à h		
T° Réception		Reçu par	
Nom du Ramasseur/Préleveur			
N° DOSSIER			

DESTINATAIRE DES RESULTATS			
Nom			
Adresse			
Ville			
Téléphone		Mail	
Signature			
Facturation			

1. Désignation du produit :			N° Lot :
<input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/> Restauration (mention obligatoire)		Date FAB :	DLC/DDM :
Etat du produit	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Précuit <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Entier <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Congelé	<input type="checkbox"/> Fumé/séché	
	<input type="checkbox"/> A consommer en l'état <input type="checkbox"/> Découpe : <input type="checkbox"/> avec peau <input type="checkbox"/> sans peau	<input type="checkbox"/> Mariné <input type="checkbox"/> Sel/huile/saumuré	
Conditionnement	<input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Sous atmosphère <input type="checkbox"/> Sous film <input type="checkbox"/> Stérilisé		
Lait/Beurre/crème	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Concentré <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Distributeur <input type="checkbox"/> Patente <input type="checkbox"/> Adhérent PLQ		
Espèce	Destination : <input type="checkbox"/> Consommation <input type="checkbox"/> Fab.avec trait.thermique <input type="checkbox"/> Fab.sans trait.thermique		
Fromage	<input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé <input type="checkbox"/> Affiné : Oui/Non <input type="checkbox"/> Râpé		
Environnement	Pâte : <input type="checkbox"/> Dure <input type="checkbox"/> Molle <input type="checkbox"/> Persillée <input type="checkbox"/> Filée Croûte : <input type="checkbox"/> fleurie <input type="checkbox"/> lavée		
	<input type="checkbox"/> Filtre <input type="checkbox"/> Lingette/chiffonnette <input type="checkbox"/> Ecouvillon		

2. Désignation du produit :			N° Lot :
<input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/> Restauration (mention obligatoire)		Date FAB :	DLC/DDM :
Etat du produit	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Précuit <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Entier <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Congelé	<input type="checkbox"/> Fumé/séché	
	<input type="checkbox"/> A consommer en l'état <input type="checkbox"/> Découpe : <input type="checkbox"/> avec peau <input type="checkbox"/> sans peau	<input type="checkbox"/> Mariné <input type="checkbox"/> Sel/huile/saumuré	
Conditionnement	<input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Sous atmosphère <input type="checkbox"/> Sous film <input type="checkbox"/> Stérilisé		
Lait/Beurre/crème	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Concentré <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Distributeur <input type="checkbox"/> Patente <input type="checkbox"/> Adhérent PLQ		
Espèce	Destination : <input type="checkbox"/> Consommation <input type="checkbox"/> Fab.avec trait.thermique <input type="checkbox"/> Fab.sans trait.thermique		
Fromage	<input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé <input type="checkbox"/> Affiné : Oui/Non <input type="checkbox"/> Râpé		
Environnement	Pâte : <input type="checkbox"/> Dure <input type="checkbox"/> Molle <input type="checkbox"/> Persillée <input type="checkbox"/> Filée Croûte : <input type="checkbox"/> fleurie <input type="checkbox"/> lavée		
	<input type="checkbox"/> Filtre <input type="checkbox"/> Lingette/chiffonnette <input type="checkbox"/> Ecouvillon		

3. Désignation du produit :			N° Lot :
<input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/> Restauration (mention obligatoire)		Date FAB :	DLC/DDM :
Etat du produit	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Précuit <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Entier <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Congelé	<input type="checkbox"/> Fumé/séché	
	<input type="checkbox"/> A consommer en l'état <input type="checkbox"/> Découpe : <input type="checkbox"/> avec peau <input type="checkbox"/> sans peau	<input type="checkbox"/> Mariné <input type="checkbox"/> Sel/huile/saumuré	
Conditionnement	<input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Sous atmosphère <input type="checkbox"/> Sous film <input type="checkbox"/> Stérilisé		
Lait/Beurre/crème	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Concentré <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Distributeur <input type="checkbox"/> Patente <input type="checkbox"/> Adhérent PLQ		
Espèce	Destination : <input type="checkbox"/> Consommation <input type="checkbox"/> Fab.avec trait.thermique <input type="checkbox"/> Fab.sans trait.thermique		
Fromage	<input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé <input type="checkbox"/> Affiné : Oui/Non <input type="checkbox"/> Râpé		
Environnement	Pâte : <input type="checkbox"/> Dure <input type="checkbox"/> Molle <input type="checkbox"/> Persillée <input type="checkbox"/> Filée Croûte : <input type="checkbox"/> fleurie <input type="checkbox"/> lavée		
	<input type="checkbox"/> Filtre <input type="checkbox"/> Lingette/chiffonnette <input type="checkbox"/> Ecouvillon		

4. Désignation du produit :			N° Lot :
<input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/> Restauration (mention obligatoire)		Date FAB :	DLC/DDM :
Etat du produit	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Précuit <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Entier <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Congelé	<input type="checkbox"/> Fumé/séché	
	<input type="checkbox"/> A consommer en l'état <input type="checkbox"/> Découpe : <input type="checkbox"/> avec peau <input type="checkbox"/> sans peau	<input type="checkbox"/> Mariné <input type="checkbox"/> Sel/huile/saumuré	
Conditionnement	<input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Sous atmosphère <input type="checkbox"/> Sous film <input type="checkbox"/> Stérilisé		
Lait/Beurre/crème	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Concentré <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Distributeur <input type="checkbox"/> Patente <input type="checkbox"/> Adhérent PLQ		
Espèce	Destination : <input type="checkbox"/> Consommation <input type="checkbox"/> Fab.avec trait.thermique <input type="checkbox"/> Fab.sans trait.thermique		
Fromage	<input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé <input type="checkbox"/> Affiné : Oui/Non <input type="checkbox"/> Râpé		
Environnement	Pâte : <input type="checkbox"/> Dure <input type="checkbox"/> Molle <input type="checkbox"/> Persillée <input type="checkbox"/> Filée Croûte : <input type="checkbox"/> fleurie <input type="checkbox"/> lavée		
	<input type="checkbox"/> Filtre <input type="checkbox"/> Lingette/chiffonnette <input type="checkbox"/> Ecouvillon		

5. Désignation du produit :			N° Lot :
<input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/> Restauration (mention obligatoire)		Date FAB :	DLC/DDM :
Etat du produit	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Précuit <input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Entier <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Congelé	<input type="checkbox"/> Fumé/séché	
	<input type="checkbox"/> A consommer en l'état <input type="checkbox"/> Découpe : <input type="checkbox"/> avec peau <input type="checkbox"/> sans peau	<input type="checkbox"/> Mariné <input type="checkbox"/> Sel/huile/saumuré	
Conditionnement	<input type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Sous atmosphère <input type="checkbox"/> Sous film <input type="checkbox"/> Stérilisé		
Lait/Beurre/crème	<input type="checkbox"/> Cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Concentré <input type="checkbox"/> Stérilisé <input type="checkbox"/> Distributeur <input type="checkbox"/> Patente <input type="checkbox"/> Adhérent PLQ		
Espèce	Destination : <input type="checkbox"/> Consommation <input type="checkbox"/> Fab.avec trait.thermique <input type="checkbox"/> Fab.sans trait.thermique		
Fromage	<input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Pasteurisé <input type="checkbox"/> Thermisé <input type="checkbox"/> Affiné : Oui/Non <input type="checkbox"/> Râpé		
Environnement	Pâte : <input type="checkbox"/> Dure <input type="checkbox"/> Molle <input type="checkbox"/> Persillée <input type="checkbox"/> Filée Croûte : <input type="checkbox"/> fleurie <input type="checkbox"/> lavée		
	<input type="checkbox"/> Filtre <input type="checkbox"/> Lingette/chiffonnette <input type="checkbox"/> Ecouvillon		

1	2	3	4	5	ANALYSE	COFRAC *	TECHNIQUE ANALYSE
					Dénombrement de <i>Bacillus cereus</i>	X	TEMPO BC 2014 LR 47
					Dénombrement de Bactéries sulfito-réductrices	X	NF V 08-061 (méthode en tube)
					Dénombrement de <i>Campylobacter</i>		NF EN ISO 10272-2
					Dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i>	X	NF EN ISO 7937
					Dénombrement de Coliformes totaux	X	TEMPO TC BIO 12/17-12/05
					Dénombrement de Coliformes thermotolérants	X	NF V 08-060
					Dénombrement de la flore lactique		TEMPO LAB
					Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i>	X	NF EN ISO 11290-2
					Dénombrement de la flore mésophile aérobie revivifiable	X	TEMPO AC BIO 12/35-05/13
					Dénombrement de Psychrotrophes à 21°C		ISO 8552 : 2004
					Dénombrement de <i>Pseudomonas</i> spp présomptifs		MILIEU CFC
					Dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive	X	TEMPO STA BIO 12/28-04/10
					Dénombrement d'Entérobactéries présumées à 30°C	X	NF V 08-054
					Dénombrement d'Entérobactéries présumées à 37°C	X	NF V 08-054
					Dénombrement d'Enterobacteriaceae	X	TEMPO EB BIO 12/21-12/06
					Dénombrement des Levures et Moisissures à 25°C		TEMPO YM
					Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> B-glucuronidase positive	X	TEMPO EC BIO 12/13-02/05
					Dosage d'entérotoxines staphylococciques SEA à SEE	X	NF EN ISO 19020+VIDAS SET 2
					Identification des <i>Pseudomonas</i>		API 20 NE
					Identification des souches		GALERIE API
					PCR <i>Listeria</i> spp à l'exception de <i>Listeria grayi</i>	X	GENE-UP LISTERIA spp BIO 12/39-09/16
					PCR <i>Listeria monocytogenes</i>	X	GENE-UP LISTERIA mono BIO 12/40-11/16
					PCR <i>Salmonelle</i> spp.	X	GENE-UP SALMONELLA BIO BIO 12/38-06/16
					Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.	X	VIDAS LDUO BIO 12/18-03/06
					Recherche de <i>Salmonella</i> spp.	X	VIDAS EASY SLM BIO 12/16-09/05
					Recherche de <i>Salmonella</i> spp hors typhi et paratyphi sur échantillons de production primaire		NF EN ISO 6579-1 + NF EN ISO 6579-1/A1
					Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp	X	Milieu chromogène COMPASS BKR 23/02-11/02
					Recherche de <i>Salmonella</i> spp.	X	Milieu chromogène IRIS BKR 23/07-10/11
					Recherche de <i>Serratia</i>		MILIEU CASEINE SOJA
					Contrôle stabilité produits appertisés (méthode routine)		NF V 08-408 et NF V 08-409
					Contrôle stabilité produits appertisés (méthode référence)		NF V 08-401 et NF ISO 11289
					Dénombrement de staphylocoques et dosage d'entérotoxines staphylococciques SEA à SEE si seuil > 100 000	X	NF EN ISO 6888-2 ou TEMPO STA+ NF EN ISO 19020 + VIDAS SET 2
					Recherche <i>Escherichia coli</i> entérohémorragiques <input type="checkbox"/> O157H7 <input type="checkbox"/> TOP6 (026,045,0103,0111,0121 et 0145)		VIDAS ESPT+PCR SCREEN GENE-UP + PCR 0157+PCR TOP 6
					Analyse réglementaire		Suivant les techniques citées ci-dessus
					Test vieillissement :	<input type="checkbox"/> 1/3 - 4°C 2/3 8°C	Suivant les techniques citées ci-dessus
				<input type="checkbox"/> 1/3 - 2°C 2/3 8°C			
				<input type="checkbox"/> 2/3 - 4°C 1/3 8°C			
					En cas de détection <i>Salmonella</i> Sérotypage : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
					En cas de présence de <i>Listeria monocytogenes</i> : Dénombrement : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
					EHEC : si sérogroupes détectés : Confirmation <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Sur quels sérogroupes :		

Toutes les analyses faites au laboratoire en méthode alternative peuvent être proposées en méthode officielle sur simple demande de votre part ou si le laboratoire la considère mieux adaptée à votre produit (se référer à la liste FSLIHA).

*Accréditation COFRAC N° 1-0600 secteur : Essais, portée disponible sur www.cofrac.fr (se référer aux procédures GARECH et GLPREV).