FAHYAL52 Date application: 01/01/2023

LIDAL

FICHE DE DEMANDE D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

PARTIE RESERVEE AU LIDAL				DESTINATAI	RE DES RESULTA	TS	
Code Client		N° Glacière		Nom			
Date et Heure prélève	ement	/ à	h	Adresse			
Date et Heure récepti	on	//_ à	h	Ville			
T° Réception		Reçu par		Téléphone		Mail	
Nom du Ramasseur/Préleveur			- 	Signature			
N° DOSSIER				Facturation			
N DOSSIEN							
1.Désignation du prod	uit :					N° Lot:	
□ Production □ Distribution		ation (mention obligatoire)		Date F		DLC/DDN	
Etat du produit	□ Cru □ A consom	□ Précuit □ Cuit mer en l'état	□ Entier □ Découp	□ Frais □ Co e: □avec peau □sar	ongelé ns neau	□ Fumé/sé □ Mariné	ché □ Sel/huile/saumuré
Conditionnement	□ Sous vide		□ Sous filr				
Lait/Beurre/crème	□ Cru	□Pasteurisé	□Concent			Patente	□ Adhérent PLQ
Espèce	Destination Daltait cru		□ Fab.ave □Thermisé	c trait.thermique	□ Fab.sans trait.the é : Oui/Non	ermique Râpé	
Fromage	<u>Pâte :</u> □D	ure □Molle □ Pers	illée	□ Filée <u>Croûte</u>	e : □ fleurie □ lavée	•	
Environnement	□ Filtre	□Lingette/chiffonnette	!	□ Ecouvillon			
2. Désignation du prod	uit :					N° Lot :	
□ Production □ Distribution		ation (mention obligatoire)		Date F		DLC/DDN	
Etat du produit	□ Cru □ A consom	□ Précuit □ Cuit mer en l'état	□ Entier □ Découp	□ Frais □ Co e: □avec peau □sar	ongelé ns peau	□ Fumé/sé □ Mariné	cne □ Sel/huile/saumuré
Conditionnement	□ Sous vide	<u>'</u>	□ Sous filr				
Lait/Beurre/crème	□ Cru Destination	□Pasteurisé : □Consommation	□Concent	ré □Stérilisé c trait.thermique	□Distributeur □ □ Fab.sans trait.the	Patente	□ Adhérent PLQ
Espèce	□ Lait cru		Thermisé		é : Oui/Non	□ Râpé	
Fromage	<u>Pâte :</u> □D	ure □Molle □ Pers	illée	□ Filée <u>Croûte</u>	e: □ fleurie □ lavée	•	
Environnement	□ Filtre	□Lingette/chiffonnette	2	□ Ecouvillon			
3. Désignation du prod	uit :					N° Lot :	
□ Production □ Distribution		ation (mention obligatoire)		Date F		DLC/DDN	
Etat du produit	□ Cru □ A consom	□ Précuit □ Cuit mer en l'état	□ Entier □ Découp	□ Frais □ Co e: □avec peau □sar	ongelé ns peau	□ Fumé/sé □ Mariné	cne □ Sel/huile/saumuré
Conditionnement	□ Sous vide		□ Sous filr				
Lait/Beurre/crème	□ Cru <u>Destination</u>	□Pasteurisé: □Consommation	□Concent	ré □Stérilisé c trait.thermique	□Distributeur □ □ Fab.sans trait.the	Patente	□ Adhérent PLQ
Espèce	□ Lait cru		Thermisé	-	é : Oui/Non	□ Râpé	
Fromage		ure DMolle D Pers			e: □ fleurie □ lavée		
Environnement	□ Filtre	□Lingette/chiffonnette		□ Ecouvillon			
4. Désignation du prod	uit :					N° Lot :	
□ Production □ Distribution	n = Restaur a	ation (mention obligatoire) □ Précuit □ Cuit	□ Entier	Date F	AB: ongelé	DLC/DDN □ Fumé/sé	
Etat du produit		mer en l'état	_	e: Davec peau Dsar	-		☐ Sel/huile/saumuré
Conditionnement	□ Sous vide	<u>'</u>	□ Sous filr				- A II / BIO
Lait/Beurre/crème Espèce	□ Cru <u>Destination</u>	□Pasteurisé: □Consommation	□Concent □ Fab.ave	ré □Stérilisé c trait.thermique	□Distributeur □ □ Fab.sans trait.the	Patente ermique	□ Adhérent PLQ
Fromage	□ Lait cru		Thermisé		é : Oui/Non	□ Râpé	
Environnement	<u>Pâte:</u> □D □ Filtre	ure □Molle □ Pers □Lingette/chiffonnette		□ Filée <u>Croûte</u> □ Ecouvillon	g: □ fleurie □ lavée	9	
5. Désignation du prod			-			N° Lot :	
		ation (montion obligate)		Data F	AD.		
	n = Restaura □ Cru	ation (mention obligatoire) ☐ Précuit ☐ Cuit	□ Entier	Date F	AB: ongelé	DLC/DDN □ Fumé/sé	
Etat du produit	□ A consom	mer en l'état		e: םavec peau asar	ns peau		□ Sel/huile/saumuré
Conditionnement	□ Sous vide □ Cru	□ Sous atmosphère □Pasteurisé	□ Sous filr □Concent			Patente	□ Adhérent PLQ
Lait/Beurre/crème Espèce	Destination			c trait.thermique	☐ Fab.sans trait.the		- Aunerent FLQ

□ Persillée

□Thermisé

□ Filée

□ Ecouvillon

□ Affiné : Oui/Non

<u>Croûte</u>: □ fleurie

□ Lait cru

□ Filtre

<u>Pâte</u>: □Dure □Molle

Fromage

Environnement

□Pasteurisé

□Lingette/chiffonnette

□ Râpé

□ lavée



FICHE DE DEMANDE D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

1	2	3	4	5	ANALYSE	COFRAC *	TECHNIQUE ANALYSE			
					Dénombrement de Bacillus cereus	Х	TEMPO BC 2014 LR 47			
					Dénombrement de Bactéries sulfito-réductrices	Х	NF V 08-061 (méthode en tube)			
					Dénombrement de Campylobacter		NF EN ISO 10272-2			
					Dénombrement de Clostridium perfringens	Х	NF EN ISO 7937			
					Dénombrement de Coliformes totaux	Х	TEMPO TC BIO 12/17-12/05			
					Dénombrement de Coliformes thermotolérants	Х	NF V 08-060			
					Dénombrement de la flore lactique		TEMPO LAB			
					Dénombrement de Listeria monocytogenes	Х	NF EN ISO 11290-2			
					Dénombrement de la flore mésophile aérobie revivifiable	Х	TEMPO AC BIO 12/35-05/13			
					Dénombrement de Psychrotrophes à 21°C		ISO 8552 : 2004			
					Dénombrement de Pseudomonas spp présomptifs		MILIEU CFC			
					Dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive	Х	TEMPO STA BIO 12/28-04/10			
					Dénombrement d'Entérobactéries présumées à 30°C	Х	NF V 08-054			
					Dénombrement d'Entérobactéries présumées à 37°C	Х	NF V 08-054			
					Dénombrement d'Enterobacteriaceae	Х	TEMPO EB BIO 12/21-12/06			
					Dénombrement des Levures et Moisissures à 25°C		ТЕМРО ҮМ			
					Dénombrement d'Escherichia coli B-glucuronidase positive	Х	TEMPO EC BIO 12/13-02/05			
					Dosage d'entérotoxines staphylococciques SEA à SEE	Х	NF EN ISO 19020+VIDAS SET 2			
					Identification des Pseudomonas		API 20 NE			
					Identification des souches		GALERIE API			
					PCR Listeria spp à l'exception de Listeria grayi	Х	GENE-UP LISTERIA spp BIO 12/39-09/16			
					PCR Listeria monocytogenes	Х	GENE-UP LISTERIA mono BIO 12/40-11/16			
					PCR Salmonelle spp.	X	GENE-UP SALMONELLA BIO BIO 12/38-06/16			
					Recherche de Listeria monocytogenes et Listeria spp.	X	VIDAS LDUO BIO 12/18-03/06			
					Recherche de Salmonella spp.	X	VIDAS EASY SLM BIO 12/16-09/05			
					Recherche de Salmonella spp hors typhi et paratyphi sur échantillons de production primaire		NF EN ISO 6579-1 + NF EN ISO 6579-1/A1			
					Recherche de Listeria monocytogenes et Listeria spp	Х	Milieu chromogène COMPASS BKR 23/02-11/02			
					Recherche de Salmonella spp.	Х	Milieu chromogène IRIS BKR 23/07-10/11			
					Recherche de Serratia		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	Х	NF EN ISO 6888-2 ou TEMPO STA+ NF EN ISO 19020 + VIDAS SET 2			
					Recherche Escherichia coli entérohémorragiques □ O157H7 □ 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 : □ 1/3 – 4°C 2/3 8°C		<u>.</u>			
					□ 1/3 - 2°C 2/3 8°C		Suivant les techniques citées ci-dessus			
					□ 2/3 – 4° C 1/3 8°C		Citees ci-uessus			
				En cas de détection Salmonella Sérotypage : Dui DNon						
		En cas de présence de Listeria monocytogenes : Dénombrement : Non								
					EHEC : si sérogroupes détectés : Confirmation Dui Du 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 <u>www.cofrac.fr</u> (se référer aux procédures GARECH et GLPREV).