

**Fiche de demande d'analyse des produits non alimentaires**

N° REFERENCE DA* :				/NA						
CONTACT/ REFERENT CLIENT										
Client demandeur : _____										
Nom : _____			Prénom : _____							
Adresse : _____			Tél : _____							
Transmission du rapport : <input type="checkbox"/> Récupérer au laboratoire <input type="checkbox"/> Par mail <input type="checkbox"/> Par poste <input type="checkbox"/> Par téléphone (en cas d'urgence)										
Références Commande : N° de Devis : _____ N° de Bon Commande ? : _____ Contrat LCQ ? : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non										
PAYEUR (Adresse de facturation)										
Nom : _____			Adresse : _____			Tél : _____				
DONNEES SUR LE PRELEVEMENT										
Date : ____ / ____ / ____			Heure : _____		Nom du préleveur : _____					
Stade de prélèvement : <input type="checkbox"/> En production			Lieu de prélèvement : _____							
			<input type="checkbox"/> En commercialisation							
MOTIF DE LA DEMANDE										
			<input type="checkbox"/> Autocontrôle			<input type="checkbox"/> Contrôle officiel		<input type="checkbox"/> Particulier		
ACHEMINEMENT ECHANTILLON(S)				DEPOT ECHANTILLON(S)						
Par : <input type="checkbox"/> La Poste			<input type="checkbox"/> Transporteur			<input type="checkbox"/> Client			<input type="checkbox"/> Préleveur : _____	
RECEPTION										
Date* : ____ / ____ / ____				Heure de réception* : _____						
PRODUITS NON ALIMENTAIRES										
N°Ech	Code*	Dénomination / Nature de l'échantillon	N° Lot	Date de fabrication	DLC / DLUO	Nbre d'unités	Poids Volumes	*Etat à la réception		
* Etat de la glacière : <input type="checkbox"/> Propre <input type="checkbox"/> Sale Volume de glacière : <input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Non-conforme										
En cas de Non - Conformité : _____										
Remarques : _____										

*** Cadre réservé au laboratoire**

ENVIRONNEMENTS ET SURFACES						
N° Ech	Code*	Identification	Matrices	Méthodes de prélèvement	Nombres de contenant	*Etat à la réception
			<input type="checkbox"/> Surface <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> Ecouillons <input type="checkbox"/> Boîte contact <input type="checkbox"/> Bouteilles / Pot		
			<input type="checkbox"/> Surface <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> Ecouillons <input type="checkbox"/> Boîte contact <input type="checkbox"/> Bouteilles / Pot		
			<input type="checkbox"/> Surface <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> Ecouillons <input type="checkbox"/> Boîte contact <input type="checkbox"/> Bouteilles / Pot		

* Etat de la glacière : Propre Sale Volume de glacière : Conforme Non-conforme

En cas de Non - Conformité : _____

Remarques : _____

CADRE RESERVE AU LABORATOIRE

PARAMETRES A ANALYSER → (Veuillez cocher les analyses et les méthodes souhaitées)			
Microbiologie alimentaire	N° Ech	Méthodes	Tarif (FCFA)
<input type="checkbox"/> Coliforme		<input type="checkbox"/> NF ISO 4832 : 2006	9 500
<input type="checkbox"/> E. coli β glucuronidase		<input type="checkbox"/> NF ISO 16649-2 : 2001	15 000
<input type="checkbox"/> Levures et moisissures		<input type="checkbox"/> NF ISO 21527-1 : 2008 <input type="checkbox"/> NF ISO 21527-2 : 2008	9 500
<input type="checkbox"/> Microorganismes à 30°C		<input type="checkbox"/> ISO 4833-1 : 2013 <input type="checkbox"/> ISO 4833-2 : 2013	9 500
<input type="checkbox"/> Salmonella spp		<input type="checkbox"/> ISO 6579-1 : 2017	19 500
<input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase +		<input type="checkbox"/> NF EN ISO 6888-1 : 1999	13 500
Physico – chimie	N° Ech	Méthodes	Tarif (FCFA)
<input type="checkbox"/> pH		<input type="checkbox"/> pHmétrie	3 500
<input type="checkbox"/> Conductivité		<input type="checkbox"/> Conductimétrie	4 500
<input type="checkbox"/> Extrait sec		<input type="checkbox"/> Par Etuvage	15 750
<input type="checkbox"/> Mesure de l'AW		<input type="checkbox"/> NF ISO 21807	6 500
<input type="checkbox"/> Indice d'acide		<input type="checkbox"/> NF EN ISO 660	14 500
<input type="checkbox"/> Indice d'iode		<input type="checkbox"/> NF EN ISO 3961	14 500
<input type="checkbox"/> Indice de peroxyde		<input type="checkbox"/> NF EN ISO 396	14 500
<input type="checkbox"/> Indice de saponification		<input type="checkbox"/> NF EN ISO 3657	14 500

AUTRES → Merci de contacter au préalable le Chef de Service ou Responsable Technique concerné

LES ANALYSES DOIVENT ETRE REALISEES :

- Sur chaque échantillon Sur un échantillon moyen
- Selon un plan à 3 classes ou 2 classes (analyse Microbiologique réglementaire sur chacun des 5 échantillons)

Délais de rendu des résultats : ____/____/____

(Sous réserve de résultat positifs conduisant à l'analyse des paramètres supplémentaires. Le laboratoire vous en informera).

Pour tout renseignement relatif aux paramètres analysés, aux méthodes d'analyses, aux exigences analytiques ou aux tarifs, merci de nous consulter. En absence de précision de votre part, le laboratoire appliquera la méthode d'analyse qui lui semble la plus appropriée, compte tenu de ses moyens d'investigation, des contraintes techniques, opérationnelles ou financières et des renseignements fournis.

Règle de décision de conformité des résultats

- Règle de simple acceptation $w=0$ (<50% de PFA) Critères d'évaluation de conformité inhérent à la DGCC
- Critères de spécifications du client : _____

Les résultats sont comparés aux Normes du Codex Alimentarius Gabonaise Européenne Autres: _____

**AUCUNE DONNEE NE SERA DIFFUSEE A DES TIERS NON CONCERNES PAR CETTE PRESTATION,
Le laboratoire est responsable de la confidentialité de toutes les informations obtenues ou générées au cours de ses activités**

Accord pour analyse (La réception des échantillons au Laboratoire vaut pour accord) :
le respect du délais de rendu de résultat est conditionné par la garantie du
paiement

Signature :

Validation accueil

Nom :

Signature :