

DEMANDE D'ANALYSE CHIMIE ALIMENTAIRE

Produits laitiers

Client
N° Client
N° Devis / Convention

<i>Réservé au laboratoire</i>
Date de réception :
Mode d'acheminement :
N° dossier :

Client
Nom/Société
.....
Adresse
.....
Tél. /...../...../...../...../.....
E.mail

Facturation <i>(si différent du client)</i>
Nom/Société
.....
Adresse
.....
Tél. /...../...../...../...../.....
E.mail

Quantité nécessaire : **100 g.**

Délai analytique : **1 à 10 jours ouvrés**, selon les analyses demandées

N°	Description de l'échantillon	DLC / Date de fabrication	Analyses demandées
<i>Ex.</i>	<i>Lait N° 46</i>	<i>01-03-2025 / 05-11-2024</i>	<i>Mg + Azote total NT</i>
1			
2			
3			
4			

 **Reporter obligatoirement le numéro sur l'échantillon correspondant. Merci.**

Fait le / / , à **Signature client***



* La signature de la présente demande d'analyse atteste de l'acceptation des Conditions Techniques de Vente et des Conditions Générales de Vente, et dans le cas où une adresse mail est renseignée, des conditions d'usage indiquées dans la Convention de Preuve. Les modalités des calculs sont accessibles sur le Catalogue des Prestations d'Aveyron Labo. Ces documents sont disponibles à la demande (serviceclients@aveyron-labo.fr) ou sur www.aveyron-labo.com.

ANALYSES

A reporter sur le tableau de demande d'analyse « Analyses demandées »

Lait

- Matière Sèche / Humidité
- Matières grasses (*Méthode interne Hydrolyse + extraction Ether de pétrole*)
- Cendres / Matières minérales
- pH
- Aw (*activité de l'eau*)
- Azote total NT (*avec calcul Matière Azotée Totale MAT ou Protéines brutes NTx6.38*)
- Azote non protéique NNP + Azote total NT (*avec calcul matière protéique totale MPT ou protéines vraies, MAT*)
- Azote soluble NS
- Acidité titrable

Fromage / Poudre de Lait / Crème

- Matière Sèche ou extrait sec
- Matières grasses (*Méthode interne Hydrolyse + extraction Ether de pétrole*)
- Humidité + Matières Grasses (*avec calcul Gras/Sec, HPD ou HFD ou TEFD*)
- Cendres / Matières minérales
- pH
- Aw (*activité de l'eau*)
- Azote total NT (*avec calcul Matière Azotée Totale MAT ou Protéines brutes NTx6.38*)
- Azote non protéique NNP + Azote total NT (*avec calcul matière protéique totale MPT ou protéines vraies, MAT*)

Tous Produits Laitiers

- Profil des sucres (*fructose, glucose + galactose, saccharose, maltose, lactose*)
- Lactose
- Galactose

Minéraux :

- | | |
|-------------|-------------|
| • Calcium | • Manganèse |
| • Magnésium | • Sélénium |
| • Phosphore | • Cuivre |
| • Potassium | • Fer |
| • Sodium | • Zinc |