



Contrat ou Devis n°

DIRECTION DU DEVELOPPEMENT DURABLE ET DE LA MOBILITE
Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 17h30
(Pour tout dépôt en dehors de ces horaires, merci de contacter le LDA53)



Les échantillons nécessitent des contenants adaptés et des conditions de conservation particulières. Contactez-nous avant d'effectuer vos prélèvements.

CLIENT (demandeur de l'analyse)

Code Client LDA53 :
Société :
Nom / Prénom :
Adresse :
Code postal : Commune :
Tél : Mail :
Contact pour analyses :
N° SIRET :

RAPPORTS D'ANALYSES (Résultats)

Destinataires : Client Autre (préciser nom société et adresse)
.....
Transmission : Mail* (ou extranet)* Courrier
* possible après signature d'un contrat de services

FACTURATION (Payeur)

Client Autre (préciser nom société et adresse complète) :
.....

PRELEVEMENTS des échantillons (Contenants, collecte et transport)

Contenants LDA53 : Oui Non
Prélevé par : LDA53 Initiales..... Client Autre.....
Collecté par : LDA53 Initiales..... Autre.....
T°C : Froid ⊕..... Froid ⊖..... Ambiante

Accord pour analyses	Partie réservée au LDA53 (initiales)	
Date :	Acceptation accueil (date, heure)	Acceptation technique
Nom :		Chimie Bact
Signature :	Enregistrement	Validation
		Chimie Bact

OBSERVATIONS

Vous pouvez consulter les tarifs, les méthodes d'analyses, les accréditations et les agréments relatifs aux paramètres listés dans ce document sur www.Lda53.fr et dans le catalogue en vigueur.

Toutes les prestations fournies par le LDA53 sont soumises aux conditions générales du LDA53.

Type d'échantillons :

Produits crus
 Produits cuits
 Produits pasteurisés
 Poudres de lait
 Aliments pour animaux
 Chiffonnettes
 Lames de surface
 Boîtes contact
 Autres :

Stade du prélèvement :

En cours de production
 Mise sur le marché
Date et heure du prélèvement :

Paramètres analytiques demandés : (à préciser uniquement pour les clients hors contrats/devis)

<input type="checkbox"/> Anaérobies sulfito-réducteurs	<input type="checkbox"/> Microorganismes à 30°C
<input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> présomptifs	<input type="checkbox"/> Pseudomonas spp présomptifs
<input type="checkbox"/> Bactéries lactiques mésophiles	<input type="checkbox"/> Salmonella spp (NF EN ISO 6579-1)
<input type="checkbox"/> Campylobacter spp (dénombrement)	<input type="checkbox"/> Salmonella spp (24 heures – Vidas UP SLM)
<input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i>	Sérotypage si ⊕ OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> E. coli O157 (recherche)	<input type="checkbox"/> Salmonella spp (48 heures – Vidas Easy SLM)
<input type="checkbox"/> E. coli glucuronidase ⊕	Sérotypage si ⊕ OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Entérobactéries (dénombrement)	<input type="checkbox"/> Salmonella spp (export USA – BAM - FDA)
<input type="checkbox"/> Entérobactéries (recherche)	<input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase ⊕
<input type="checkbox"/> Levures/moisissures	<input type="checkbox"/> Contrôle de stabilité des conserves
<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> (dénombrement)	<input type="checkbox"/> pH
<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> (recherche)	<input type="checkbox"/> Phosphatase
<input type="checkbox"/> <i>Listeria spp</i> (recherche)	



Accréditation
N° 1-0674
Portée disponible sur
www.COFRAC.fr

LDA53 224 rue du Bas des Bois BP 1427 53014 LAVAL Cedex
☎ 02.43.56.36.81 📠 02.43.56.49.10 www.Lda53.fr ✉ Lda53@lamayenne.fr

N °dossier LDA 53	Description de l'échantillon	État	Date de fabrication	Date de péremption	Code menu LDA53
Réservé laboratoire		<input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> congelé <input type="checkbox"/> sous vide <input type="checkbox"/> sec			Réservé laboratoire
			Analyse à faire à : <input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> DLC <input type="checkbox"/> Test de vieillissement, préciser : J +		
Réservé laboratoire		<input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> congelé <input type="checkbox"/> sous vide <input type="checkbox"/> sec			Réservé laboratoire
			Analyse à faire à : <input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> DLC <input type="checkbox"/> Test de vieillissement, préciser : J +		
Réservé laboratoire		<input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> congelé <input type="checkbox"/> sous vide <input type="checkbox"/> sec			Réservé laboratoire
			Analyse à faire à : <input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> DLC <input type="checkbox"/> Test de vieillissement, préciser : J +		
Réservé laboratoire		<input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> congelé <input type="checkbox"/> sous vide <input type="checkbox"/> sec			Réservé laboratoire
			Analyse à faire à : <input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> DLC <input type="checkbox"/> Test de vieillissement, préciser : J +		
Réservé laboratoire		<input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> congelé <input type="checkbox"/> sous vide <input type="checkbox"/> sec			Réservé laboratoire
			Analyse à faire à : <input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> DLC <input type="checkbox"/> Test de vieillissement, préciser : J +		
Réservé laboratoire		<input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> congelé <input type="checkbox"/> sous vide <input type="checkbox"/> sec			Réservé laboratoire
			Analyse à faire à : <input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> DLC <input type="checkbox"/> Test de vieillissement, préciser : J +		
Réservé laboratoire		<input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> congelé <input type="checkbox"/> sous vide <input type="checkbox"/> sec			Réservé laboratoire
			Analyse à faire à : <input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> DLC <input type="checkbox"/> Test de vieillissement, préciser : J +		