LA MAYENNE Le Département

LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LA MAYENNE

# DEMANDE D'ANALYSES
# BACTÉRIOLOGIE ALIMENTAIRE

**DIRECTION DE LA TRANSITION ECOLOGIQUE ET DU CLIMAT**
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 : .....

## FACTURATION (Payeur)

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

## 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

## 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 | |
| | | Chimie | Bact |
| Nom : | | | |
| Signature : | Enregistrement | Validation | |
| | | Chimie | Bact |
| | | | |

## OBSERVATIONS

*Vous pouvez consulter les méthodes d'analyses, les portées détaillées et générales d'accréditations du LDA53 et les agréments sur www.lda53.fr, dans le catalogue en vigueur et directement auprès du laboratoire. 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 de 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)

- ☐ Anaérobies sulfito-réducteurs
- ☐ *Bacillus cereus* présomptifs
- ☐ Bactéries lactiques mésophiles
- ☐ Campylobacter spp (dénombrement)
- ☐ Clostridium perfringens
- ☐ E. coli O157 (recherche)
- ☐ E. coli glucuronidase ⊕
- ☐ Entérobactéries (dénombrement)
- ☐ Entérobactéries (recherche)
- ☐ Levures/moisissures
- ☐ *Listeria monocytogenes* (dénombrement)
- ☐ *Listeria monocytogenes* (recherche)
- ☐ *Listeria spp* (recherche)
- ☐ Microorganismes à 30°C
- ☐ Pseudomonas spp présomptifs
- ☐ Salmonella spp (NF EN ISO 6579-1)
- ☐ Salmonella spp (24 heures) Sérotypage si + OUI ☐ NON ☐
- ☐ Salmonella spp (48 heures) Sérotypage si + OUI ☐ NON ☐
- ☐ Salmonella spp (export USA – BAM - FDA)
- ☐ Staphylocoques à coagulase ⊕
- ☐ Contrôle de stabilité des conserves
- ☐ PH

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

**LDA53 224 rue du Bas des Bois CS 91427, 53014 LAVAL Cedex**
☎ 02.43.56.36.8 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 | | ☐ réfrigéré<br>☐ congelé<br>☐ sous vide<br>☐ déshydraté | | | Réservé laboratoire |
| | | | **Analyse à faire à :**<br>☐ réception<br>☐ DLC<br>☐ Test de vieillissement, préciser : J + …….. | | |
| Réservé laboratoire | | ☐ réfrigéré<br>☐ congelé<br>☐ sous vide<br>☐ déshydraté | | | Réservé laboratoire |
| | | | **Analyse à faire à :**<br>☐ réception<br>☐ DLC<br>☐ Test de vieillissement, préciser : J + …….. | | |
| Réservé laboratoire | | ☐ réfrigéré<br>☐ congelé<br>☐ sous vide<br>☐ déshydraté | | | Réservé laboratoire |
| | | | **Analyse à faire à :**<br>☐ réception<br>☐ DLC<br>☐ Test de vieillissement, préciser : J + …….. | | |
| Réservé laboratoire | | ☐ réfrigéré<br>☐ congelé<br>☐ sous vide<br>☐ déshydraté | | | Réservé laboratoire |
| | | | **Analyse à faire à :**<br>☐ réception<br>☐ DLC<br>☐ Test de vieillissement, préciser : J + …….. | | |
| Réservé laboratoire | | ☐ réfrigéré<br>☐ congelé<br>☐ sous vide<br>☐ déshydraté | | | Réservé laboratoire |
| | | | **Analyse à faire à :**<br>☐ réception<br>☐ DLC<br>☐ Test de vieillissement, préciser : J + …….. | | |
| Réservé laboratoire | | ☐ réfrigéré<br>☐ congelé<br>☐ sous vide<br>☐ déshydraté | | | Réservé laboratoire |
| | | | **Analyse à faire à :**<br>☐ réception<br>☐ DLC<br>☐ Test de vieillissement, préciser : J + …….. | | |
| Réservé laboratoire | | ☐ réfrigéré<br>☐ congelé<br>☐ sous vide<br>☐ déshydraté | | | Réservé laboratoire |
| | | | **Analyse à faire à :**<br>☐ réception<br>☐ DLC<br>☐ Test de vieillissement, préciser : J + …….. | | |
| Réservé laboratoire | | ☐ réfrigéré<br>☐ congelé<br>☐ sous vide<br>☐ déshydraté | | | Réservé laboratoire |
| | | | **Analyse à faire à :**<br>☐ réception<br>☐ DLC<br>☐ Test de vieillissement, préciser : J + …….. | | |