SAVOIE LABO
CENTRE SAVOYARD D'ANALYSES EN ENVIRONNEMENT ET AGRO-ALIMENTAIRE

23 Allée du Lac d'Aiguebelette
Savoie Technolac - BP 50251
73 374 LE BOURGET DU LAC
Tél. : 04.79.25.37.25 - Fax : 04.79.25.30.39
www.savoie-labo.com

DEMANDE D'ANALYSES PRODUITS ALIMENTAIRES

ATTENTION - Une fiche par échantillon

* = champs obligatoires

DESTINATAIRE des résultats*	
Société :	
Nom :	
Adresse :	
CP + Ville :	
Tel :	Fax :
Adresse mail :	

DESTINATAIRE des factures (si adresse différente*)	
Société :	
Nom :	
Adresse :	
CP + Ville :	
Tel :	Fax :
Adresse mail :	

ETIQUETTE

Zone réservée à Savoie Labo

N° de commande client :

N° de devis :

CONDITIONNEMENT DE L'ECHANTILLON

1 sachet stérile *(si produit non conditionné)*

PRELEVEMENT

Date* : Heure* :

Par : Organisme : Visa* :

NOM DU PRODUIT* *(à reporter sur le sachet)* :

Température du produit lors du prélèvement :

Fabricant : ☐ Client ☐ Autre :

Etat (plusieurs choix possibles) :

☐ Cuit ☐ Cru ☐ Cuit + Cru ☐ Congelé ☐ Surgelé ☐ Déshydraté
☐ Sous film ☐ Sous vide ☐ Pasteurisé ☐ Stérilisé ☐ Au Lait Pasteurisé/UHT
☐ Au Lait Thermisé ☐ Au Lait Cru ☐ Avec Fromage Lait Cru ☐ Conserves ☐ Sous atmosphère modifiée

Numérot de Lot :

Date de Fabrication :

DLC/DLUO :

Type de contrôle : ☐ Autocontrôle ☐ Officiel ☐ Autre :

ANALYSES A REALISER*

☐ Selon devis OU *Cocher la liste des analyses à réaliser au verso de la feuille*

Type d'Analyse :

☐ Analyse Classique (1 échantillon)
→ ☐ En mélange ☐ Analyse à DLC/DLUO *Remplir impérativement le champ DLC/DLUO*

☐ Plan 5 échantillons

☐ Test de Vieillissement (1 + 5 échantillons) *Remplir impérativement le champ DLC/DLUO*
→ Conservation à 4°C jusqu'au : Conservation à 8°C jusqu'au :

☐ Stabilité Conserves (Méthode de routine : 3 échantillons)

COMMENTAIRES, DATE ET SIGNATURE DU CLIENT*

Commentaires :

Date : Visa :

RECEPTION (à compléter uniquement par Savoie Labo)

Date : Heure : Par :

Echantillons transportés : ☐ Par transporteur ☐ Par le client

Mode de transport : ☐ Sous couvert du froid ☐ A température ambiante

Température de l'échantillon à réception : ..... °C

Zone réservée à Savoie Labo