

DEMANDE D'ANALYSES ALIMENTAIRES

AQ.E.P.CLIENT.04.05 - Version 1.5

1 - RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

CLIENT

Raison sociale-Nom-Prénom	<input type="text"/>	Date de naissance à renseigner obligatoirement pour un particulier :	<input type="text"/>	
Adresse complète	<input type="text"/>			
Code postal	<input type="text"/>	Ville	<input type="text"/>	
Tél.	<input type="text"/>	Mail	<input type="text"/>	
Adhésion Syndicat ou autre :	UMIH	UMGV	Union Boulangers 21	Resto'Co
	Club Hôteliers Restaurateurs Haute Côte-d'Or		Savoir Faire 100 % Côte-d'Or	Aucun

PAYEUR (à préciser si différent du client)

Raison sociale-Nom-Prénom	<input type="text"/>		
Adresse complète	<input type="text"/>		
Code postal	<input type="text"/>	Ville	<input type="text"/>
Tél.	<input type="text"/>	Mail	<input type="text"/>

RAPPORTS D'ANALYSES

A envoyer à :	Client	Autre : préciser	<input type="text"/>
Modalité envoi :	Extranet (<i>demande ouverture compte sur site internet LDCO</i>)	Courrier postal (<i>des frais seront appliqués : voir CGV</i>)	
Personne à prévenir en cas de présence de germes dangereux ou en cas de problème analytique :	<input type="text"/>		
Nom-Tél.	<input type="text"/>		

2 - LES PRELEVEMENTS ET LES ANALYSES A REALISER

Contenant :	LDCO	Client		
Prélèvements effectués par :	<input type="text"/>	Apportés au laboratoire par :	<input type="text"/>	
Nombre d'échantillons :	<input type="text"/>			
Contexte :	Autocontrôle	Suite résultats Insatisfaisants	Etude de vieillissement	Autre :
Devis :	Oui	Non		
Urgence :	Oui, pourquoi	<input type="text"/>		Non
Observations :	<input type="text"/>			

Cadre réservé au LDCO	Initiales agents LDCO :	Date et heure d'arrivée au LDCO :
		Température arrivée : témoin glacière

Document approuvé par : ALD, appliqué le : et diffusé à : R.Q., R.S. AM, R.S. VX., service AM, secteur GT
exemplaire papier supplémentaire : site internet (ND)

p. 1/2

	Description échantillon	Spécificités composition	Date et heure de prélèvement	Etat et conservation	Type analyse	Microorganismes et critères prévus dans la réglementation		
						Oui	Non ; préciser	
RODUIES ALIMENTAIRES	Fab <input type="text"/> DLC <input type="text"/> N°lot <input type="text"/>	Œuf coquille Fruits crus Produit SV <i>Si produit laitier :</i> Cru Thermisé/past.	Fromage peu ou pas cuit Crème Affiné Non affiné	Date <input type="text"/> Heure <input type="text"/>	Cru Cuit	Frais Congelé T ambiante Chaud Sous-Vide	A réception A DLC Etude de vieillissement : J+ <input type="text"/> Protocole LDCO Protocole spécifique	
	Fab <input type="text"/> DLC <input type="text"/> N°lot <input type="text"/>	Œuf coquille Fruits crus Produit SV <i>Si produit laitier :</i> Cru Thermisé/past.	Fromage peu ou pas cuit Crème Affiné Non affiné	Date <input type="text"/> Heure <input type="text"/>	Cru Cuit	Frais Congelé T ambiante Chaud Sous-Vide	A réception A DLC Etude de vieillissement : J+ <input type="text"/> Protocole LDCO Protocole spécifique	
	Fab <input type="text"/> DLC <input type="text"/> N°lot <input type="text"/>	Œuf coquille Fruits crus Produit SV <i>Si produit laitier :</i> Cru Thermisé/past.	Fromage peu ou pas cuit Crème Affiné Non affiné	Date <input type="text"/> Heure <input type="text"/>	Cru Cuit	Frais Congelé T ambiante Chaud Sous-Vide	A réception A DLC Etude de vieillissement : J+ <input type="text"/> Protocole LDCO Protocole spécifique	
	Fab <input type="text"/> DLC <input type="text"/> N°lot <input type="text"/>	Œuf coquille Fruits crus Produit SV <i>Si produit laitier :</i> Cru Thermisé/past.	Fromage peu ou pas cuit Crème Affiné Non affiné	Date <input type="text"/> Heure <input type="text"/>	Cru Cuit	Frais Congelé T ambiante Chaud Sous-Vide	A réception A DLC Etude de vieillissement : J+ <input type="text"/> Protocole LDCO Protocole spécifique	

SURFACES	Description échantillon	Type dispositif	Date et heure de prélèvement	Contexte prélèvement	Microorganismes à rechercher	
		Boite contact Ecouvillon Eponge	Chiffonnette Autre : <input type="text"/>	Date <input type="text"/> Heure <input type="text"/>	Activité Hors activité	
		Boite contact Ecouvillon Eponge	Chiffonnette Autre : <input type="text"/>	Date <input type="text"/> Heure <input type="text"/>	Activité Hors activité	
		Boite contact Ecouvillon Eponge	Chiffonnette Autre : <input type="text"/>	Date <input type="text"/> Heure <input type="text"/>	Activité Hors activité	
		Boite contact Ecouvillon Eponge	Chiffonnette Autre : <input type="text"/>	Date <input type="text"/> Heure <input type="text"/>	Activité Hors activité	
		Boite contact Ecouvillon Eponge	Chiffonnette Autre : <input type="text"/>	Date <input type="text"/> Heure <input type="text"/>	Activité Hors activité	

Pour un échantillon de bonne qualité

- ✓ minimum 100 g
- ✓ glacière pour le transport
 - frais : 0 à 8°C
 - congelé : -15°C

Pensez au témoin de température
(ex : flacon ou bouteille d'eau)

Date :
Signature :

La signature de la présente demande d'analyse vaut acceptation des CGV.