

**DEMANDEUR : (Remplissez ou apposez un cachet)**

NOM/Prénom/Société :

Adresse :

Tél/ Fax :

Référence du bon de commande :

N° de facture pro-forma ou N° de convention :

E-mail pour l'envoi des résultats d'analyses :

(Les résultats d'analyses version papier seront mis à disposition au secrétariat du LHAE)

Date et signature du Demandeur ou son Représentant :

Personne à contacter en cas de non-conformité :

**PRELEVEMENT :**

Date :

Prélevés par :  Vos soins

IPM

Autorités ministérielles

(Précisez) Nom/Prénom :

Visa :

**NATURE ET NOMBRE DE(S) L'ÉCHANTILLON(S) :**

Viande de Boucherie et produits carnés crus :

Viande de volaille, lapin, grenouille :

Produits à base de viande et produits de charcuterie :

Entrées, produits traiteurs chauds ou froids :

Pâtisseries et desserts :

Produits végétaux crus :

Epices et plantes aromatiques

Destinés à l'alimentation de jeunes enfants :

Autres (précisez) :

**CHAMP D'APPLICATION DU PRODUIT**

Exportation vers l'UE

Restauration collective

GMS mise en vente

Autres (précisez)

Produits laitiers et fromages :

Produits de la pêche :

Plats cuisinés :

Grains, céréales, meunerie :

Œufs et ovo-produits :

Conserves et semi-conserves :

Jus de fruits et sirops :

Biscuiterie, Pâtisseries sèches :

Oléagineux, huiles alimentaires :

Fabrication en atelier

Restauration commerciale

GMS atelier

**ANALYSES DEMANDEES (vous avez la possibilité de contacter le laboratoire pour vous aider dans votre choix)**

- Pour les produits de consommation locale, le laboratoire applique systématiquement les analyses selon les Critères de qualité selon l'Afssa – Saisine n° 2007-SA- sauf contre-indication du client (proforma, convention, demande manuscrite...)

- Pour les produits destinés à l'exportation vers l'UE, le laboratoire applique les analyses selon les critères de qualité selon le Règlement (CE) n° 1441/2007 du 05 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 sauf contre-indication du client (proforma, convention, demande manuscrite...)

- Pour des demandes particulières, veuillez mentionner les paramètres à rechercher, les critères associés et les règles de décision (paramètre X : m = .... M = ...)

*Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il ne sera pas tenu explicitement compte de l'incertitude associé au résultat.*

**CONDITIONS D'ACCEPTATION (réservé à l'IPM)**

Livré par :

Le :

à : H

● Délai d'acheminement : Produits périssables : Tana <24h, Tamatave<6h

Conforme

Non Conforme

● Température à réception enceinte - produit

Conforme

Non Conforme

<-10°C (congelé), entre 2 et 8°C (périssable), ambiante (18°C et 27°C)

Conforme

Non Conforme

● Quantité >100g

Conforme

Non Conforme

● Conditionnement (Intégrité)

Conforme

Non Conforme

● Nature et identification claire et précise de l'échantillon

Conforme

Non Conforme

Echantillons acceptés

Echantillons refusés car ils ne remplissent pas les conditions d'acceptation



Echantillons acceptés à la demande expresse du client avec réserve sur la validité des résultats émis

Visa réception :

## IDENTIFICATION ECHANTILLON(S)

REFERENCES / NATURE	DETAILS ECHANTILLON(S)		RESERVE IPM
	Description	T° :	N° échantillon
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> Congelé Dénomination : ..... Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> Congelé Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> Congelé Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> Congelé. Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		
	<input type="checkbox"/> Cuit <input type="checkbox"/> Crû <input type="checkbox"/> Mixte <input type="checkbox"/> Congelé Dénomination : Date de fabrication/congélation : Conditionnement : N° de lot / DLC:		

## RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES : ANALYSES ET METHODES (Le laboratoire tient un catalogue à votre disposition)

Principaux Paramètres	Méthodes		Paramètres	Méthodes	
Micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833 - 1	Oui	Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	Oui
Entérobactéries présumées à 30°C	NF V08-054	Oui	Staphylocoques à coagulase +	NF V-08-057-1	Oui
Entérobactéries (Recherche)	NF ISO 21528-1	Non	Staphylocoques à coagulase +(Recherche)	NF EN ISO 6888-3	Oui
Coliformes présumés à 30°C	NF V08-050	Oui	Levures et moisissures (produit Aw>0.96)	NF ISO 21527-1	Oui
Coliformes thermotolérants à 44°C	NF V08-060	Oui	Levures et moisissures (produit Aw≤0.95)	NF ISO 21527-2	Oui
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidase positive à 44°C	NF ISO 16649-2	Oui	<i>Salmonella</i> (Recherche)	BIO 12/16-09/05	Oui
Bactéries sulfito-réductrices 37°C	NF ISO 15213	Oui	<i>Salmonella</i> (recherche)	NF EN ISO 6579-1 (Hors Annexe D)	Oui
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	NF EN ISO 7932	Oui	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche)	BIO 12/11-03/04	Oui
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937	Oui	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recherche)	NF EN ISO 11290-1	Oui
<i>Cronobacter spp.</i> (Recherche)	NF EN ISO 22964	Oui	<i>Listeria monocytogenes</i> (Dénombrement)	NF EN ISO 11290-2	Oui
<i>Vibrio spp</i> potentiellement pathogènes (Recherche)	Méthode interne	Non	Aflatoxine B1	ELISA	Non
Aflatoxine totale et ochratoxine A	Reveal Neogen	Non			

- L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation. En cas de non conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné. Dans ce cas, vous serez formellement informés.
- Le laboratoire émettra des réserves sur les rapports d'essais si l'un des critères à réception n'est pas conforme aux prescriptions.
- Le laboratoire autorise uniquement ses clients à faire référence à son accréditation lors de la reproduction des rapports d'essais dans son intégralité et en communiquant son annexe d'accréditation téléchargeable sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)
- En cas de réclamation, le formulaire à remplir est disponible sur demande soit à l'accueil du laboratoire soit sur internet en suivant <http://www.pasteur.mg/wp-content/uploads/2019/05/Formulaire-de-r%C3%A9clamation-V1.pdf>