

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) :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Viande de Boucherie et produits carnés crus : | <input type="checkbox"/> Produits laitiers et fromages : |
| <input type="checkbox"/> Viande de volaille, lapin, grenouille : | <input type="checkbox"/> Produits de la pêche : |
| <input type="checkbox"/> Produits à base de viande et produits de charcuterie : | <input type="checkbox"/> Plats cuisinés : |
| <input type="checkbox"/> Entrées, produits traiteurs chauds ou froids : | <input type="checkbox"/> Grains, céréales, meunerie : |
| <input type="checkbox"/> Pâtisseries et desserts : | <input type="checkbox"/> Œufs et ovo-produits : |
| <input type="checkbox"/> Produits végétaux crus : | <input type="checkbox"/> Conserves et semi-conserves : |
| <input type="checkbox"/> Epices et plantes aromatiques | <input type="checkbox"/> Jus de fruits et sirops : |
| <input type="checkbox"/> Destinés à l'alimentation de jeunes enfants : | <input type="checkbox"/> Biscuiterie, Pâtisseries sèches : |
| <input type="checkbox"/> Autres (précisez) : | <input type="checkbox"/> Oléagineux, huiles alimentaires : |

CHAMP D'APPLICATION DU PRODUIT

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Exportation vers l'UE | <input type="checkbox"/> Fabrication en atelier |
| <input type="checkbox"/> Restauration collective | <input type="checkbox"/> Restauration commerciale |
| <input type="checkbox"/> GMS mise en vente | <input type="checkbox"/> GMS atelier |
| <input type="checkbox"/> Autres (précisez) | |

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 : Conforme Non Conforme
- Le : 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 acceptés à la demande expresse du client avec réserve sur la validité des résultats

Le client est informé qu'en cas de non-respect des conditions d'acheminement des échantillons, les résultats d'analyses pourront ne pas être émis sous couvert de l'accréditation

Demande d'analyse abandonnée par le client

En cas de réserve, visa du client :

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			
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.
- Si un des critères d'acceptation des échantillons n'est pas respecté, ou en cas de non-conformité indépendante de notre volonté et engageant la qualité des résultats d'essais, le laboratoire émet un « réserve » sur le rapport d'essai et se réserve un droit de "retrait du logo COFRAC" sur le paramètre concerné.
- Dans ce cas, vous serez formellement informé et votre accord sera requis _____
- 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
- 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>