

**RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS
D'ECHANTILLON EN VUE D'UNE ANALYSE DES
MYCOTOXINES**

LHAECLIEN-MO-278
Version : 2
Applicable le : 14-08-2025

SOMMAIRE

- 1. MODALITES DE PRELEVEMENT
- 2. QUANTITES REQUISES
 - 2.1 Matières premières
 - 2.2 Produits dérivés et/ou transformés

EXTRAIT D'UN DOCUMENT QUALITE - COPIE NON GEREE

RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS D'ECHANTILLON EN VUE D'UNE ANALYSE DES MYCOTOXINES

LHAECLIEN-MO-278
Version : 2
Applicable le : 14-08-2025

1. MODALITES DE PRELEVEMENT

- Au moment du prélèvement, se laver ou se désinfecter les mains (lavage ou gel ou lingette).
- Utiliser un ustensile propre et sec, ne pas toucher avec les doigts ni passer les ustensiles d'un produit à l'autre.
- Limiter les risques de contamination (courants d'air, passages...).
- Fermer immédiatement le conditionnement après le prélèvement, identifier clairement l'échantillon ainsi que l'usage attendu de l'échantillon : « Produit destiné à être obligatoirement soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques visant à réduire le niveau de contamination par les aflatoxines avant toute consommation humaine ou toute utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires » ; « Produit destiné à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires ».
- Remplir la fiche d'analyse concernant les informations relatives à l'échantillon.

2. LES QUANTITES REQUISES

2.1 Matières premières

Matrices principales	Sous matrices	Masse minimale	Conditionnement	Température de réception au laboratoire
Céréales	Blé tendre, Blé dur, Maïs, Orge, Avoine, Seigle, Sorgho, Riz	1 000g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Oléagineux (graines et fruits)	Colza, sésame	500g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Soja, Tournesol, Arachide, Coton	2 000g		
	Palmiste, Palme, Olive	3 000g		
	Coprah	5 000g		
Fruits à coques	Arachide, Pistache, Amande, Noisette	2 000 g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Noix et Noix du Brésil	3 000 g		
Fruits séchés	Raisin	1 000g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Figues	3 000g		
Fruits frais	Raisin	2 000g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Pomme, Poire	3 000g		
Epices	Safran	100g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Poivre	500g		
	Noix de muscade, Gingembre, Piments	1 000g		
Café/Cacao	Café vert et torréfié	1000g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Fève de cacao	3000 g		
Légumineuses (Légumes secs)	Haricot, Pois, Fève, Lentille	2 000g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Tubercules	Manioc, Taro, Igname	5 000g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C

2.2 Produits dérivés et/ou transformés

Matrices principales	Sous matrices	Masse minimale	Conditionnement	Température de réception au laboratoire
Produits dérivés des céréales	Farine, Semoule, Son, Gruau	500g		

**RECOMMANDATIONS SUR LES PRELEVEMENTS
D'ECHANTILLON EN VUE D'UNE ANALYSE DES
MYCOTOXINES**

LHAECLIEN-MO-278
Version : 2
Applicable le : 14-08-2025

	Pâtes alimentaires	250g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Produits de panification	250g		
	Produits de la biscuiterie et biscotterie	250g		
	Céréales pour petit déjeuner Préparation à base de céréales	250g		
Produits dérivés des oléagineux et des fruits à coques	Huile (brute, vierge et raffinée)	500ml	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Tourteaux oléagineux et farine	500g		
	Pâte (arachide, noisette, pistache...)	500g		
Produits dérivés des fruits	Jus de fruits	250 ml	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Concentrés de jus de fruits	50g		
	Compotes et Purées	250g		
Produits dérivés du café et cacao	Poudre et beurre de cacao Chocolat et produits chocolatés	250g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
	Café soluble Préparation à base de café	250g		
Epices	Epices moulues	250g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Aliments composés complets et complémentaires pour animaux	Aliments pour bovins, ovins, caprins, volailles, poissons et animaux de compagnie	500g	Conditionnement fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C