

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

LHAECLEIEN-MO-068
Version : 2
Applicable le : 14-08-2025

SOMMAIRE

1. MODALITES DE PRELEVEMENT
2. NOMBRE MINIMAL D'ECHANTILLONS PRIMAIRES A PRELEVER D'UN LOT
3. QUANTITES REQUISES
 - 3.1 Produits alimentaires primaires d'origine végétale
 - 3.2 Aliments transformés d'origine végétale

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...).
- Utiliser des contenants propres, chimiquement inertes qui protègent l'échantillon contre les contaminations, les dommages et les fuites
- Sceller et identifier clairement l'échantillon immédiatement le conditionnement après le prélèvement
- Remplir la fiche d'analyse concernant les informations relatives à l'échantillon (« nature et l'origine du lot ; le propriétaire, le fournisseur ou le transporteur de celui-ci, la date et le lieu de l'échantillonnage tout autre renseignement pouvant être utile »).
- Envoyer le plus rapidement possible au laboratoire.

2. NOMBRE MINIMAL D'ECHANTILLONS PRIMAIRES A PRELEVER D'UN LOT

Désignation	Nombre minimum d'échantillons primaires à prélever dans un lot
Produits emballés ou en vrac dont on peut supposer qu'ils sont bien mélangés ou homogènes	1
Produits emballés ou en vrac qui pourraient ne pas être bien mélangés ou homogènes	
Poids du lot	
Poids du lot < 50kg	3
Poids du lot entre 50 - 500kg	5
Poids du lot > 500kg	10
Nombre de boîtes ou autres récipients dans le lot	
1 - 25	1
26 - 100	5
➤ 100	10

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

LHAEC LIEN-MO-068
Version : 2
Applicable le : 14-08-2025

3. QUANTITES REQUISES

3.1 Produits alimentaires primaires d'origine végétale

Produits	Nature des échantillons primaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon	Conditionnement	Température de réception au laboratoire
Produits frais de petite taille (poids unitaire < 25g : diverses baies, pois, olive...)	Unités entières, ou emballages, ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	1kg	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Transport au frais Entre 8°C à 12°C
Fruits frais de taille moyenne (poids unitaire de 25 à 250g : pommes, oranges...)	Unités entières	1kg (au moins 10 unités)		
Produits frais de grande taille (poids unitaire >250g : choux ; concombre...)	Unités entières	1Kg ± 50g (au moins 5 unités)		
Légumineuses séchées : fève de soja, black eyes, haricot...	-	1kg	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Céréales : riz, blé...	-	1kg	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Fruits à coques à l'exception des noix de coco	-	1kg	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Fruits à coques : noix de coco	-	5 unités	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Graines oléagineuses : arachides	-	2 000g	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Graines pour boissons et confiserie : grains café	-	500g	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C

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

LHAECLIEN-MO-068
Version : 2
Applicable le : 14-08-2025

Herbe : persil frais, autres fines herbes fraîches	Unités entières	500g 200g	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Transport au frais Entre 8°C à 12°C
Epices séchées : Girofles	Unités entières, ou unités prélevées avec un instrument d'échantillonnage	500g	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Cacao	-	100g	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C

3.2 Aliments transformés d'origine végétale

*produits alimentaires secondaires d'origine végétale : fruits séchés, légumes, herbes
condimentaires, produits céréaliers moulus

*produits dérivés d'origine végétales : thé, huiles végétales, jus,

*produits manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine végétale

*produits manufacturés (multi-ingrédients) d'origine végétale

Produits	Nature des échantillons primaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon	Conditionnement	Température de réception au laboratoire
Produits à valeur unitaire élevé (vanille...)	Emballages ou unités prélevés avec un instrument d'échantillonnage	100g	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Produits solides à faible densité en vrac : houblon, thé	Unités emballés ou unités prélevés avec un instrument d'échantillonnage	200g	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Autres produits solides : pain, farine, pulpe de pomme, fruits secs	Emballage ou autres unités entières ou unités prélevés avec un instrument d'échantillonnage	500g	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C
Produits liquides : huiles végétales, jus	Unités emballés ou unités prélevés avec un instrument d'échantillonnage	0.5L ou 500g	Conditionnement chimiquement inertes fermé et non altéré	Entre 18°C à 27°C