

Commande d'analyse de produits alimentaires - Microbiologie (UPSV)

DATE DE COMMANDE _____ NOM DE COMMANDE _____

NO. OFFRE WESSLING _____

Client

ENTREPRISE _____ INTERLOCUTEUR _____

RUE / NO _____ TÉL _____

CODE POSTAL / LIEU _____ ADRESSE E-MAIL (POUR ENVOI DU RAPPORT) _____

Adresse de facturation Client Facture pour vérification au client

ENTREPRISE / INTERLOCUTEUR _____ ADRESSE E-MAIL (POUR ENVOI DE LA FACTURE) _____

RUE / NO _____ CODE POSTAL / LIEU _____

Rapport Pré-rapport 1 page par échantillon 1 rapport par échantillon

Informations sur les échantillons:

Désignation de l'échantillon <small>(avec informations complémentaires: décongelé le, congelé le, etc.)</small>	Paquet d'analyse* <small>(voir verso)</small>	Paramètres unitaires** <small>(voir verso)</small>	Date de fabrication	Date de péremption / DDM	Début d'analyse	Temp. <small>(rempli par WESSLING)</small>
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	
					<input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	

*Paquets d'analyses selon Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

- 1 Eau [A] [D] [E]
- 2 Glace [D] [E] [M]
- 3 Tartare et produits similaires crus, prêts à la consommation [A] [D]
- 4 Produits de salaison crus à maturation à consommer crus [D] [E]
- 5 Denrées alimentaires traitées par la chaleur, prêtes à la consommation, froides ou chaudes (non pasteurisées) (autres que des produits à base de viande) [A] [B] [C] [F]
- 6 Denrées alimentaires prêtes à la consommation à l'état naturel et denrées alimentaires crues, préparées pour la consommation [A] [C] [D]
- 7 Denrées alimentaires prêtes à la consommation contenant des composants traités par la chaleur et non traités par la chaleur avec ingrédients fermentés [C] [D]
- 8 Denrées alimentaire prêtes à la consommation contenant des composants traités par la chaleur et non traités par la chaleur [A] [C] [D]
- 9 Produits à base de viande traités par la chaleur, entiers [A] [B]
- 10 Produits à base de viande traités par la chaleur, coupés ou portionnés [A] [B]
- 11 Produits à base de viande traités par la chaleur (y compris autres denrées alimentaires), pasteurisés dans l'emballage [A] [B]
- 12 Viande fraîche (de porc, de veau, de bœuf, Gibier d'élevage, de cheval et viande d'agneau) (Crue, coupée ou en morceau entier, pas prête à la consommation) [D]
- 13 Viande de volaille (Canard, poulet, dinde, pigeon, caille) (Crue, coupée ou en morceau entier, pas prête à la consommation) [A] [D]
- 14 Viande de gibier sauvage (Crue, coupée ou en morceau entier, pas prête à la consommation) [D]
- 15 Viande hachée nature crue, de toutes les espèces animales [A] [D]
- 16 Préparations de viande [A] [D]
- 17 Préparations de viande contenant des ingrédients fermentés [D]
- 18 Préparations de viande épicées, marinées (Crue, coupée ou en morceau entier, pas prête à la consommation) [D]
- 19 Saucisse crue à tartiner, prête à la consommation, à manger crue (ex. Mettwurst) [C] [D]
- 20 Saucisses et produits de salaison cru à maturation interrompue, pas prêts à la consommation, à manger cuits (ex. saucisson, jambon roulé, carré fumé, etc.) [D] [E]
- 21 Poisson frais et préparation à base de poisson, frais et / ou congelé [Évaluation organoleptique]
- 22 Produits de la pêche, prêts la consommation, crustacés et mollusque cuits, produits à base de crustacés et décoquillés [A] [C]
- 23 Mollusques, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants [Le plan d'échantillonnage doit être concenu avec l'autorité d'exécution compétente]
- 24 Produits de la pêche fumés à froid [A] [B]
- 25 Produits de la pêche fumés à chaud [A] [B]

**Microbiologie - paramètres unitaires

- A Germes mésophiles aérobies
- B Entérobactéries
- C Staphylocoques coag. pos.
- D Escherichia coli
- E Entérocoques
- F Bacillus cereus
- G Salmonelles
- H Levures + moisissures
- I Listeria monocytogènes qualitatif
- J Listeria monocytogènes quantitatif
- K Campylobacter spp.
- L Clostridium perfringens
- M Pseudomonas aeruginosa

**Biologie moléculaire - paramètres unitaires

- N Listeria monocytogènes, PCR
- O Listeria spp, PCR
- P Salmonelles, PCR

**Paramètres physiques unitaires

- Q Activité d'eau (valeur aw)
- R pH

Autres analyses sur demande

- Je désire un conseil / un feedback