



## Commande d'analyses 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 production	Date de péremption / DDM	Début d'analyse <input type="checkbox"/> réception <input type="checkbox"/> le DDM <input type="checkbox"/> le _____	Temp. (°C) <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 basés sur l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

- 1 Eau [A] [D] [E]
- 2 Glace [D] [E] [N]
- 3 Tartare et produits similaires crus, prêts à la consommation [A] [D] [G] [#]
- 4 Produits de salaison crus à maturation à consommer crus [C] [D] [#]
- 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 [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] [C] [#]
- 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] [G]
- 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] [G]
- 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] [G] [J]
- 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.) [C] [D]
- 21 Produits de la pêche, prêts la consommation, crustacés et mollusque cuits, produits à base de crustacés et décoquillés [A] [B] [G] [J]
- 22 Produits de la pêche fumés à froid [A] [B] [J]
- 23 Produits de la pêche fumés à chaud [A] [B] [J]

### [#] Analyses régulières de Listeria recommandées selon l'OSAV / OHy (basées sur les risques)

#### \*\*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 quantitatif
- J Listeria monocytogènes qualitatif
- K Listeria spp
- L Campylobacter spp
- M Clostridium perfringens
- N Pseudomonas aeruginosa
- O Pseudomonas spp

- P Listeria monocytogènes ecouvillon
- Q Listeria monocytogènes éponge

#### \*\*Méthode rapide - PCR

-> Premiers résultats dans les 48h

- R Listeria monocytogènes, qualitatif
- S Listeria spp qualitatif
- T Salmonelles qualitatif

#### \*\*Paramètres physiques unitaires

- U Activité d'eau (valeur aw)
- V pH

#### Autres analyses sur demande.

- Je désire un conseil / un feedback