

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

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 limite de consommation / 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 Guides des bonnes pratiques dans la restauration BPHR

- 1 Pâtisserie/crème fouettée [A] [E] [D]
- 2 Pâtisserie/crème fouettée avec des ingrédients fermentés [E] [D]
- 3 Denrées alimentaires crues et prêtes à consommer dans leur état naturel, préparées pour être consommées [E] [D]
- 4 Denrées alimentaires traitées par la chaleur, servies chaudes (réchauffées) ou froides [A] [C] [D] [F]
- 5 Denrées alimentaires traitées par la chaleur, servies chaudes (réchauffées) ou froides avec des ingrédients fermentés [C] [D] [F]
- 6 Denrées alimentaires prêtes à la consommation, contenant des ingrédients traités ou non par la chaleur et n'entrant pas dans les deux catégories précédentes (produits mélangés) [A] [D] [E]
- 7 Denrées alimentaires prêtes à la consommation, contenant des ingrédients traités ou non par la chaleur et n'entrant pas dans les deux catégories précédentes (produits mélangés) avec des ingrédients fermentés [D] [E]

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

- 8 Produits à base de viande traités par la chaleur, tranches ou en portion [A] [C] [D]

**Microbiologie - paramètres unitaires

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

**Biologie moléculaire - paramètres unitaires

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

**Paramètres unitaires physiques

- P Activité d'eau (valeur aw)
- Q pH

Autres analyses sur demande

Je désire un conseil / un feedback