

1 - Renseignements généraux à apporter au laboratoire

Pour tout prélèvement, assurez-vous de la **représentativité** de votre échantillon et qu'il est en **quantité suffisante** pour réaliser les analyses souhaitées

Après prélèvement, l'**intégrité** de l'échantillon doit être respectée en termes de conditionnement, de température de conservation et de délai d'acheminement avant analyse.

Se reporter, lorsqu'elles existent, aux normes qui précisent les modalités d'échantillonnage, par exemple, la norme « Lignes directrices pour l'échantillonnage des laits et produits laitiers NF EN ISO 707 (V04-150) ou Echantillonnage microbiologique de l'eau » NF EN ISO 19458.

Il est impératif de renseigner systématiquement et de manière lisible tous les champs qui vous sont demandés sur les bordereaux de demandes d'analyses.

Quelle que soit la nature de l'échantillon, indiquer **toujours** sur votre bordereau de prélèvement :

- la date d'envoi
- le nombre total d'échantillons,
- les renseignements administratifs (destinataire(s) des résultats, de la facture, envoi mail ou fax) ... sauf si vous notez la **référence du contrat** dans la case prévue

Et **pour chaque échantillon**, précisez :

- la référence (désignation, lot, date...)
- les analyses à réaliser
- la nature, le type et les caractéristiques de l'échantillon, l'espèce (vache, chèvre, brebis)

Par exemple pour les produits laitiers :

- **la nature** de l'échantillon (*par ex. : lait, sérum, fromage, caillé, crème, beurre, rétentat, perméat, yaourt, babeurre*)
- **les caractéristiques** (*par ex. : lait sec, lait concentré, écrémé, ½ écrémé, homogénéisé, ultrafiltré...*)
- **le traitement thermique** (*par ex. : lait cru, thermisé, pasteurisé, UHT...*)
- **le type** (*par ex. : fromage à pâte molle, persillée, affiné, non affiné, fromage cru, pasteurisé, thermisé...*)

Renseignements analytiques:

- Si vous avez souscrit un contrat auprès de notre service commercial, noter le **code du contrat** dans la case correspondante et, pour chaque échantillon, le thème d'analyses ou l'intitulé des analyses choisies.
- Si vous n'avez pas de contrat, veuillez noter l'intitulé précis des analyses ainsi que la méthode souhaitée à effectuer sur chaque échantillon. Si la méthode n'est pas précisée, le laboratoire choisit la méthode la plus adaptée au produit.

Présentation du rapport d'essai :

Pour un même bordereau :

- Un rapport d'essai « groupé » : tous les échantillons sur le même rapport d'essai
- Un rapport d'essai par échantillon (édition séparée pour tous les échantillons du bordereau) : dans ce cas cocher la case (*) édition séparée sur le bordereau.

2 - Tableau récapitulatif des prescriptions en vue de l'analyse pour les échantillons agroalimentaires

Pour des analyses chimiques et microbiologiques sur un même produit, il convient de fournir au laboratoire 2 échantillons distincts (dans 2 emballages différents) :

- un échantillon pour la Chimie,
- un échantillon pour la Microbiologie.

Dans ce cas, sur le bordereau de prélèvement, il y aura **2 positions distinctes**.

Coller sur chaque échantillon l'étiquette folio correspondante (exemple : folio 101252-01 pour la chimie et 101252-02 pour la microbiologie)

Dans tous les cas

Le laboratoire AGROLAB'S se réserve la possibilité de refuser l'échantillon ou de ne pas réaliser toutes les analyses, dans ce cas une anomalie est rédigée lors de l'enregistrement des demandes, vos demandes sont bloquées **et vous êtes contactés pour décider du choix des analyses** :

- **Si la quantité n'est pas suffisante**, (même si cette vérification ne peut se faire précisément qu'au moment de l'analyse)
- **Pour les produits liquides autres que le lait** (crèmes, beurres, concentrés) **s'il n'y a pas 2 échantillons distincts (pour analyses Chimie et Microbiologie)**
- **Pour les laits si des analyses supplémentaires aux analyses classiques type paiement du lait sont demandées (nécessitant un volume supérieur à 5 ml pour un pilulier de 60 ml selon document ENR PRC HARM du CNIEL (soit un volume supérieur à environ 10% du volume), exemple Matières azotées, *Listeria* ou *Salmonella*) s'il n'y a pas 2 échantillons distincts (pour analyses Chimie et Microbiologie)**
- **Pour des contraintes techniques analytiques ou en fonction des analyses s'il n'y a pas 2 échantillons distincts (pour analyses Chimie et Microbiologie)**

2-1- POUR LES ECHANTILLONS AGROALIMENTAIRES-analyses microbiologiques

par matrice:

Nature produit	Nature du Conditionnement pour analyses Microbiologie	Mode conservation après prélèvement pour analyses Microbiologie	Quantité minimale échantillon recommandée pour analyses Microbiologie
Lait / crème	Flacon stérile	1 - 5° C (2)	60 ml (1)
Fromages	Emballage fermé adapté stérile	1 - 5° C conseillée	200 g
Beurre	Emballage fermé adapté stérile	1 - 5° C conseillée	200 g
Autres produits laitiers	Flacon ou emballage fermé adapté stérile	1 - 5° C conseillée	300 g
Viandes, charcuteries, poissons	Emballage fermé adapté stérile	1 - 5° C conseillée Sauf produits crus 0-2°C	200 g
Plats cuisinés, pâtisseries	Emballage fermé adapté stérile	1-5°C	200 g
Glaces	Emballage fermé adapté stérile	< -18°C conseillée	200 g
Conserves	Boîtes ou bocaux	T°ambiante conseillée	3 à 5 boîtes si possible (sinon unités présentes)
Ecouvillons/ Lingettes		1 - 5° C conseillée	1 unité par recherche

(1) selon analyses , 120 ml ou 2 piluliers de 60 ml si recherche Listeria/Salmonella en plus

(2) un délai maximum de 24 heures entre le prélèvement du lait et l'arrivée au laboratoire est recommandé

par type d'analyses

Produit	Détermination analytique	Quantité recommandée
Laits	Dénombrement par analyse	10 à 60 ml
	<i>Salmonella, Listeria</i>	60 ml par paramètre
	Analyses classiques Thème paiement du lait	60 ml
Fromages et autres produits	Dénombrement plusieurs analyses	50 g
	<i>Salmonella, Listeria</i>	60 à 100 g par paramètre
	Entérotoxines staphylococciques	125 à 150 g

2-2- POUR LES ECHANTILLONS AGROALIMENTAIRES-analyses chimiques

par matrice :

Nature produit	Nature du Conditionnement pour analyses Chimie	Mode conservation après prélèvement pour analyses Chimie	Quantité minimale échantillon recommandée pour analyses Chimie
Lait / crème	Flacon	1 - 5° C (2)	60 ml (1)
Fromages	Emballage fermé adapté	1 - 5° C conseillée	200 g
Beurre	Emballage fermé adapté	1 - 5° C conseillée	200 g
Autres produits laitiers	Emballage fermé adapté	1 - 5° C conseillée	300 g
Viandes, charcuteries, poissons	Emballage fermé adapté	1 - 5° C conseillée	200g (400 g pour INCO)
Plats cuisinés, pâtisseries	Emballage fermé adapté	1 - 5 °C	200g (400 g pour INCO)
Glaces	Emballage fermé adapté	< -18°C conseillée	100g
Conserves	Boîtes ou bocaux	T° ambiante conseillée	3 à 5 boîtes si possible (sinon unités présentes)
Ensilages, fourrages verts	Sachet plastique	Congélation (selon délai acheminement) ou 1 - 5°C	1 Kg
Foins	Sachet plastique	T° ambiante	500 g - 1 Kg
Concentrés	Sachet plastique	T° ambiante	500 g

(1) Selon analyses , 120 ml ou 2 piluliers de 60 ml pour analyse protéines coagulables (Auch) ou fractions azotées

(2) Selon l'analyse, possibilité d'ajout de conservateur. Téléphoner au laboratoire

par type d'analyses

Produit	Détermination analytique	Quantité recommandée
Laits	Lipolyse ,Cryoscopie , Chlorures	10 à 60 ml par paramètre
	Urée	30 ml à 60 ml
	Matières azotées totales, Azote non protéique, Azote soluble	60 ml
	Elisa	60 ml
	Analyses classiques thème paiement du lait	60 ml
Fromages	Extrait sec total, Matière grasse butyrométrie, Matière grasse extraction, pH, Chlorures, Matière azotées totales	30 à 50 g pour chaque paramètre
	Acidité oléique	100 g

3 - Tableau récapitulatif des prescriptions en vue de l'analyse pour les échantillons d'eaux

Pour les eaux de consommation, indiquer toujours sur votre bordereau de prélèvement :

- la date d'envoi,
- le nombre total de bouteilles,
- les renseignements administratifs (destinataire(s) des résultats, de la facture, envoi résultats...)
- les thèmes analytiques (exemple « Bactério », « chimie », ...)
- le nom du préleveur,
- la date et l'heure de prélèvement,
- le lieu de prélèvement (nom du producteur, robinet, site ...),
- la nature de l'échantillon (eau de source, eau de réseau...)

Spécifique Aurillac

Renseignements analytiques: Si vous avez souscrit un contrat auprès de notre service commercial, noter le numéro de contrat dans la case correspondante.

Présentation du rapport d'essai : Vous aurez un rapport d'essai par lieu de prélèvement : pour cela, remplir un bordereau par lieu de prélèvement.

Nature produit	Nature du conditionnement		Mode conservation après prélèvement		Quantité minimale échantillon recommandée	
	Chimie	Bactério	Chimie	Bactério	Chimie	Bactério
Eaux de consommation	Flacons en polyéthylène propres	Flacon stérile + thiosulfate	2-8 °C conseillée (1) à l'abri des rayonnements solaires et sans contact direct avec bloc réfrigérant	2-8 °C conseillée (1) à l'abri des rayonnements solaires et sans contact direct avec bloc réfrigérant	Nous consulter	500 ml à 6L selon le nombre et le type de paramètres (nous consulter)

(1): Pour les eaux de consommation : délai le plus court possible selon tableau ci-après

Durée maximale de conservation d'échantillon à 5±3°C entre prélèvement et début d'analyse (transport compris) (h) :

Eaux de consommation	recommandée	acceptable
Micro-organismes revivifiables à 22 et 36°C	8	12
E. coli et bactéries coliformes	12	18
Entérocoques intestinaux	12	18
Spores de bactéries sulfito-réductrices (ASR)	24	72

Remarque : Pour que les résultats soient couverts par l'accréditation du site Aurillac (n°1-0196, Essais, portée disponible sur www.cofrac.fr), ils doivent être obtenus dans les délais acceptables de conservation ci-dessus et les flacons doivent contenir du thiosulfate de sodium. Si ce n'est pas le cas, le non respect du délai sera de plus indiqué sur le rapport d'essai.

Comment effectuer le prélèvement d'eau ?

Les flacons de prélèvements

Pour les analyses de microbiologie, les flacons utilisés sont propres et stériles, de 500 ml et contiennent du thiosulfate de sodium.

Pour les autres analyses, utiliser des flacons en polyéthylène propres.

Les flacons doivent être identifiés sans ambiguïté et **doivent être remplis jusqu'à 450 ml**

Recommandations de prélèvement

a) Prélèvement à un robinet

- Commencer par gratter toutes salissures qui pourraient tomber dans le flacon.(*)
- Manœuvrer plusieurs fois le robinet en position ouvert et fermé afin de décoller les souillures.(*)
- Retirer le brise-jet ou autre(s) accessoire(s).
- Laisser couler le robinet 1 à 2 min ou plus si nécessaire pour prendre en compte la longueur des tuyauteries.
- Stériliser le robinet avec de l'alcool ou par flambage si cela est possible
- **Remplir le flacon jusqu'à 450 ml**
- Fermer le flacon immédiatement (le dispositif de fermeture du flacon lors du remplissage ne doit rentrer en contact avec aucun élément (doigts, sol, poche, dents...)).
- Ne pas rouvrir le flacon

Remarque : ne pas effectuer ces opérations (*) si l'objectif est de vérifier la qualité de l'eau telle qu'elle est consommée.

b) Prélèvement à partir d'un réservoir de stockage d'eau potable

Il y a généralement un robinet au niveau de la sortie (appliquer la même procédure que ci-dessus).

Si le prélèvement doit se faire en surface du réservoir prélever l'échantillon en immergeant le flacon à 20 cm de la surface.

Les échantillons sont prélevés avec des mains propres ou avec des gants stériles.

Le dispositif de fermeture du flacon lors du remplissage ne doit rentrer en contact avec aucun élément (doigts, sol, poche, dents...).

Fermer le flacon immédiatement après le remplissage et ne plus rien introduire à l'intérieur (thermomètre...).