

Comité du Lait ASBL	FEUILLE D'ENREGISTREMENT	FEU-CLI-00011(3)
Revue de contrat CdL Agrolab		

Le présent document décrit précisément les demandes du Client vis-à-vis du CdL division laboratoire des denrées alimentaires pour la réalisation des analyses au laboratoire sur les échantillons.

Volet A : A compléter par le Client

1 Identification

<p>Le Comité du Lait (CdL)</p> <p>Comité du Lait ASBL Route de Herve 104 4651 BATTICE</p> <p>Tel : 087/69 26 30</p> <p>Fax : 087/69 26 40</p> <p>Contact :</p>	<p>Le Client :</p> <p>Adresse :</p> <p>Tel :</p> <p>Fax :</p> <p>e-mail :</p> <p>Personne de Contact :</p>
--	--

2 Détails de la revue de contrat pour les analyses laboratoire

a) Date de la demande :

b) Renseignements sur l'échantillon

Nature de l'échantillon	
Nombre échantillons	

Vos identifications des échantillons :

N°	1	2	3	4	5
Votre Réf					

c) Prix : Selon la liste de prix ou convention entre le client et CdL

d) Demande particulière - Sous-traitance : Le CdL n'a pas la compétence requise pour

l'analyse demandée :

Le Client accepte que l'analyse soit sous-traitée à :

Nom du sous-traitant :

.....

e) Analyses demandées (Veuillez trouver à la page 3 les méthodes utilisées pour les analyses et cochez la méthode choisie)

Microbiologie					Chimie			
√	N°	Paramètres	√	N°	Paramètres	√	N°	Paramètres
		Bacillus cereus			Lactobacillus			Cendres
		Clostridium SR			Levures et moisissures			Chlorures
		Clostridium perfringens			Listeria monocytogenes (recherche)			Extrait sec
		Coliformes tot.			Listeria monocytogenes (dénombrement)			Humidité
		Coliformes thermotolérants			Pseudomonas			Matière grasse Röse Gottlieb
		Cronobacter spp.			Salmonelles			Protéines Kjeldahl
		Entérobactéries			Staphylocoques coagulase + (recherche)			Composition du beurre
		Echerichia coli			Staphylocoques coagulase + (dénombrement)			
		Germes totaux			Listeria spp.			
		Germes contaminants						

Autre : Sous-traitance :

Sous-traitance : Sciensano Serotypage STEC Ecoli Enterotoxines de Staphylocoques

√ : cochez cette case si vous souhaitez ce critère **pour tous vos échantillons**

N° : Indiquez le numéro de l'échantillon pour l'analyse de ce critère **uniquement sur cet échantillon**

Remarques complémentaires :

.....

.....

Avis : le CdL donne un avis et pas une déclaration de conformité - **Notification obligatoire :** Pour l'application de la notification, la règle de décision utilisée ne tient pas compte de l'incertitude de mesure. L'incertitude de mesure est uniquement basée sur un écart-type de reproductibilité. Le Client s'engage à appliquer la législation actuelle en vigueur concernant les modalités de notification obligatoire.

Conditions générales

Nos conditions générales sont rendues expressément applicables au contrat liant celles-ci aux clients. Ces conditions générales remplacent et annulent toutes autres conditions générales, et notamment celles émanant du client lors de la commande. En confiant toute mission à CdL Lab, le client renonce donc à l'application de ses propres conditions générales, et reconnaît l'application pleine et entière des conditions générales de CdL Lab. Celles-ci sont consultables sur notre site web www.comitedulait.be /CdL Lab.

Date :	Signature Client :
...../...../.....

Volet B : A compléter par le CdL

Réceptionné par (Nom et signature) :	Remarques :
.....

Méthodes d'analyses par type de germes – Lorsque plusieurs méthodes sont disponibles, cochez la méthode choisie

MICROBIOLOGIE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bacillus cereus | <input type="checkbox"/> Tempo BC Validation Microval certificat 2014LR47
<input type="checkbox"/> ISO 7932 (+ confirmation api 50CHB) |
| <input type="checkbox"/> Clostridium perfringens | ISO 7937 |
| <input type="checkbox"/> Clostridium SR | TSC sans supplément (non accrédité) |
| <input type="checkbox"/> Coliformes totaux | <input type="checkbox"/> ISO 4832 (dénombrement à 30°C)
<input type="checkbox"/> TEMPO CT AFNOR BIO 12/17-12/05
<input type="checkbox"/> ISO 9308-1 (+Corrigendum 1) (eau) |
| <input type="checkbox"/> Coliformes thermotolérants | ISO 4832 (dénombrement à 41,5 °C) (non accrédité) |
| <input type="checkbox"/> Cronobacter spp. | ISO/TS 22964 |
| <input type="checkbox"/> Entérobactéries (dénombrement) | <input type="checkbox"/> ISO 21528-2 (dénombrement 37°C)
<input type="checkbox"/> TEMPO EB AFNOR BIO 12/21-12/06 |
| <input type="checkbox"/> Entérobactéries (recherche) | ISO 21528-1 |
| <input type="checkbox"/> Escherichia coli | <input type="checkbox"/> AFNOR-BIO-12/5-01/99
<input type="checkbox"/> ISO 16649-2 |
| <input type="checkbox"/> Germes totaux | <input type="checkbox"/> FIL 100 B
<input type="checkbox"/> TEMPO AC AFNOR BIO 12/15-09/05
<input type="checkbox"/> ISO 6222 (eau) |
| <input type="checkbox"/> Germes contaminants | FIL 153 / ISO 13559 |
| <input type="checkbox"/> Lactobacillus | MRS (non accrédité) |
| <input type="checkbox"/> Levures et moisissures | <input type="checkbox"/> ISO 6611/FIL 94
<input type="checkbox"/> TEMPO YM AOAC |
| <input type="checkbox"/> Listéria monocytogène : recherche | <input type="checkbox"/> ISO 11290-1
<input type="checkbox"/> Vidas LMO2 AFNOR-BIO-12/11-03/04 |
| <input type="checkbox"/> Listéria monocytogène : dénombrement | ISO 11290-2 (Amdt.1) |
| <input type="checkbox"/> Listeria spp. | Vidas lis spp. (non accrédité) |
| <input type="checkbox"/> Pseudomonas | ISO 11059 (non accrédité) |
| <input type="checkbox"/> Salmonelles | <input type="checkbox"/> ISO 6579 (sans sérotypage)
<input type="checkbox"/> Vidas SLM (protocole double voie) AFNOR-BIO-12/1-04/94
<input type="checkbox"/> Vidas UP salmonella AFNOR BIO 12/32-10/11 |
| <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase + : Rech | ISO 6888-3 |
| <input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase + : Dén | ISO 6888-2 |
| <input type="checkbox"/> Listeria spp. | Vidas LIS (non accrédité) |

CHIMIE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Cendre | Calcination 2h à 530°C (non accrédité) |
| <input type="checkbox"/> Chlorures | Méthode Volhard (non accrédité) |
| <input type="checkbox"/> Extrait sec | FIL 21B/ ISO 6731 |
| <input type="checkbox"/> Humidité | FIL 26 (non accrédité) |
| <input type="checkbox"/> MG Röse Gottlieb | FIL 1D/ ISO 1211 - FIL 9C/ ISO 1736 – FIL 13C/ ISO 1737 – FIL 16C / ISO 2450 |
| <input type="checkbox"/> Protéines Kjeldahl | FIL 20-1/ ISO 8968 |
| <input type="checkbox"/> Composition du beurre | FIL 80 (non accrédité) |

