Les CGV d'Interlabor Belp AG s'appliquent. *Mars 2025*
Celles-ci ainsi que le formulaire sont disponibles en ligne: www.interlabor.ch

INTERLABOR
BELP AG

DEMANDE D'EXAMEN

Microbiologie dans les produits laitiers

Société .....
Contact .....
Rue/CP .....
NPA, lieu .....
Téléphone .....
E-Mail .....
Facture ☐ à une autre adresse (renseigner sous remarques)

Le rapport d'anaylse sera envoyé par e-mail

Langue ☐ Allemand ☐ Anglais ☐ Français

Délai ☐ Standard (env. 10 jours ouvrables)
Délai souhaité: .....
☐ Express (env. 5 jours ouvrables, **surplus de 40%)**

Divers ☐ Selon offre: .....
☐ Avec accusé de réception

No.	Désignation d'échantillon	Date de fabrication	Date de l'analyse	N° de lot/charge / provenance, pays/ type de production	Temp. *(à compléter par Interlabor)*
1					
2					
3					
4					

Les échantillons reçus après 15 h ne seront pas analysés le jour même.

Paramètre de test (Quantité d'échantillon au moins 100 g)	Boulangers-Confiseurs suisses	GastroSuisse	Fromate	Société suisse d'éco. alpestre SAV
Beurre, past. (de crème sucrée)	-	-	☐ ①③	☐ ①③
Beurre au lait cru (SAV: de crème sucrée)	-	-	☐ ③④⑦⑩(⑫)**	☐ ①③
Fromage à pâte mi-dure à base de lait pasteurisé	-	-	☐ ③④⑩	-
Fromage à pâte mi-dure de lait thermisé (traitement thermique en dessous de la température de pasteurisation)	-	-	☐ ③④⑩	☐ ③⑩
Fromage à pâte mi-dure avec ou sans lait cru. Fraîchement pressé, âgé de 7 jours maximum.	-	-	☐ ③④⑦⑩	☐ ③④
Fromage à pâte mi dure fabriqué entièrement ou partiellement avec du lait cru. Affiné pendant moins de 60 jours.	-	-	☐ ⑩	☐ ③
Fromage à pâte dure, extra-dur (affinage au lait cru)	-	-	☐ ⑩	-
Yaourt	-	-	☐ ②⑥	☐ ②
Lait pasteurisé	-	-	☐ ①⑥⑨	☐ ①⑥
Crème pasteurisée	-	-	☐ ①⑥⑨	☐ ①⑥
Crème fouettée	☐ ①③④	☐ ①③④	-	☐ ①⑥
Fromage à la crème au lait pasteurisé	-	-	☐ ③④	☐ ③⑫
Fromage à pâte molle au lait cru (affinage)	-	-	☐ ③④⑦⑩	-
Fromage à pâte molle au lait thermisé	-	-	☐ ③④⑦⑩	☐ ③⑩
Eau de rinçage	-	-	☐ ⑩	☐ ⑩
Ziger (ricotta)	-	-	☐ ①③	☐ ①③

*** tests facultatives, non inclus dans le prix*

Veuillez s.v.p. tester en plus

- ☐ *Germes aérobies mésophiles* ①
- ☐ *Levures/moisissures* ②
- ☐ *Escherichia coli* ③
- ☐ *Staphylocoques à coagulase positive** ④
- ☐ *Pseudomonas aeruginosa** ⑤
- ☐ *Enterobacteriaceae** ⑥
- ☐ *Salmonelles** ⑦
- ☐ *Candida albicans* ⑧
- ☐ *Bacillus cereus* ⑨
- ☐ *Listeria monocytogens qualitative** ⑩
- ☐ *Listeria monocytogens quantitative** ⑪
- ☐ *Germes étrangers (externes)* ⑫

** en cas de découverte suspecte un test de confirmation payant suivra obligatoirement CHF 45.-*

Autres analyses/ remarques

.....
.....

Date et signature

.....
.....

Interlabor Belp AG · Aemmenmattstrasse 16 · 3123 Belp · Switzerland · Tél. +41 (0)31 818

Supprimer **Imprimer**