

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS

A- POUR LES ECHANTILLONS AGROALIMENTAIRES

1 - Renseignements à apporter au laboratoire

Pour tout prélèvement, assurez-vous de la **représentativité** de votre échantillon.

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)

pour satisfaire l'exigence sus-mentionnée qui doit être vôtre .

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, destinataire de la facture, envoi mail ou fax ... sauf si vous notez la référence du contrat dans la case prévue)

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

Renseignements analytiques:

- Si vous avez souscrit un contrat auprès de notre service commercial, noter le numéro de contrat dans la case correspondante et, pour chaque échantillon, le thème d'analyses choisi.
- Dans le cas contraire, 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.

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS

A- POUR LES ECHANTILLONS AGROALIMENTAIRES

2 - Tableau récapitulatif des prescriptions en vue de l'analyse

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.

Il faut coller sur chaque échantillon l'étiquette folio correspondante

(exemple : folio 101252-01 pour la chimie et 101252-02 pour la microbiologie)

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,
- 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,
- Pour des contraintes techniques analytiques ou en fonction des analyses s'il n'y a pas 2 échantillons

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS
A- POUR LES ECHANTILLONS AGROALIMENTAIRES

Pour analyses Microbiologiques par matrice et par type d'analyses :

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 (5)	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

(1) selon analyses

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

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

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS
A- POUR LES ECHANTILLONS AGROALIMENTAIRES

Pour 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
Fromages	Emballage fermé adapté	1 - 5° C conseillée	200 g (1)
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
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

(2) Selon l'analyse, possibilité d'ajout de conservateur. Téléphoner au laboratoire : 04.71.46.82.11

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS

A- POUR LES ECHANTILLONS AGROALIMENTAIRES

Pour analyses Chimiques par matrice et par type d'analyses

Produit	Analyses	Détermination analytique	Quantité recommandée
Laits	Physico-chimie	lipolyse	10 à 60 ml
		Urée	30 ml à 60 ml
		cryoscopie	10 à 60 ml
		chlorures	10 à 60 ml
		Matières azotées totales	
		Azote non protéique	60 ml
		Azote soluble	
	Elisa	60 ml	
	Thème paiement du lait	Analyses classiques	60 ml
Fromages	Physico-chimie	Extrait sec total	30 à 50 g
		Matière grasse butyrométrie	30 à 50 g
		Matière grasse extraction	30 à 50 g
		pH	30 à 50 g
		chlorures	30 à 50 g
		Matières azotées totales	30 à 50 g
		Acidité oléique	100 g

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS

B- POUR LES ECHANTILLONS d'EAUX

1 - Renseignements à apporter au laboratoire

Pour tout prélèvement, assurez-vous de la **représentativité** de votre échantillon. Se reporter à la norme qui précise les modalités d'échantillonnage « Echantillonnage microbiologique de l'eau » NF EN ISO 19458.

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...)

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.

2 - Tableau récapitulatif des prescriptions en vue de l'analyse

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

RECOMMANDATIONS POUR L'ANALYSE D'ECHANTILLONS

B- POUR LES ECHANTILLONS d'EAUX

Eaux de consommation	Durée maximale de conservation d'échantillon à 5±3°C entre le prélèvement et le début d'analyse (transport compris) (h)	
	recommandé	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 (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...).