

BIOVilaine

87, rue de la Chataigneraie
35600 REDON
02 99 71 39 39

57 rue Paul Painlevé
35150 JANZE
02 99 47 16 50

contact@biovilaine.fr

Réservé au laboratoire

Dossier n° : _____

Date de réception : _____

Préleveur : _____

Date du prélèvement : _____

Fiche commémorative : analyses agroalimentaires

Nom demandeur : _____ Société : _____

Adresse : _____

CP – Ville : _____

Mail : _____ Téléphone : _____

Adresse de Facturation si différente : _____

Echantillon agroalimentaire

Intitulé prélèvement : _____ Lot : _____

Conditionnement : Sous film / en vrac Sous-vide / atmosphère modifiée En conserve Congelé

Date fabrication : ____ / ____ / ____

Date consommation : ____ / ____ / ____

Date DLC ou DDM : ____ / ____ / ____

DLC : Date Limite de Consommation

DDM : Date de Durabilité Minimale)

Analyse : Contrôle : à réception à la DLC autre : ____ / ____ / ____

Validation de la DLC (analyse de 5 échantillons du même produit)

Test de stabilité (produits appertisés)

Si plusieurs prélèvements à analyser : voir verso

Contrôle de la désinfection

Boîtes contact :

Flore Totale : _____ boîtes

Coliformes : _____ boîtes

Streptocoques : _____ boîtes

Date de prélèvement :

____ / ____ / ____

	Référence des surfaces traitées	Réservé laboratoire
1	_____	
2	_____	
3	_____	
4	_____	
5	_____	
6	_____	
7	_____	
8	_____	

Date incubation : ____ / ____ / ____ Date lecture : ____ / ____ / ____

A remplir soigneusement et à joindre à chaque envoi

BIOVilaine

87, rue de la Chataigneraie
35600 REDON
02 99 71 39 39

57 rue Paul Painlevé
35150 JANZE
02 99 47 16 50

contact@biovilaine.fr

Réservé au laboratoire

Dossier n° : _____

Date de réception : _____

Préleveur : _____

Date du prélèvement : _____

Echantillon agroalimentaire (Complément)

Intitulé prélèvement : _____ Lot : _____

Conditionnement : Sous film / en vrac Sous-vide / atmosphère modifiée En conserve Congelé

Date fabrication : ____ / ____ / ____

Date consommation : ____ / ____ / ____

Date DLC ou DDM : ____ / ____ / ____

DLC : Date Limite de Consommation

DDM : Date de Durabilité Minimale)

Analyse : Contrôle : à réception à la DLC autre : ____ / ____ / ____

Validation de la DLC (analyse de 5 échantillons du même produit)

Test de stabilité (produits appertisés)

Intitulé prélèvement : _____ Lot : _____

Conditionnement : Sous film / en vrac Sous-vide / atmosphère modifiée En conserve Congelé

Date fabrication : ____ / ____ / ____

Date consommation : ____ / ____ / ____

Date DLC ou DDM : ____ / ____ / ____

DLC : Date Limite de Consommation

DDM : Date de Durabilité Minimale)

Analyse : Contrôle : à réception à la DLC autre : ____ / ____ / ____

Validation de la DLC (analyse de 5 échantillons du même produit)

Test de stabilité (produits appertisés)

Intitulé prélèvement : _____ Lot : _____

Conditionnement : Sous film / en vrac Sous-vide / atmosphère modifiée En conserve Congelé

Date fabrication : ____ / ____ / ____

Date consommation : ____ / ____ / ____

Date DLC ou DDM : ____ / ____ / ____

DLC : Date Limite de Consommation

DDM : Date de Durabilité Minimale)

Analyse : Contrôle : à réception à la DLC autre : ____ / ____ / ____

Validation de la DLC (analyse de 5 échantillons du même produit)

Test de stabilité (produits appertisés)

A remplir soigneusement et à joindre à chaque envoi