

ESPACE RÉSERVÉ BIOVET		Init.
Température de l'échantillon: °C	<input type="checkbox"/> Conforme	
Surface < 48 heures	<input type="checkbox"/> Non-conforme	
Commentaires:		

INFORMATIONS SUR LE CLIENT			INFORMATIONS SUR LES ÉCHANTILLONS												
N° Client Biovet:			Commentaire:	← Cochez si composite (pool)	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	
Entreprise:															
Contact:															
Adresse:															
Téléphone:															
Courriel:															
<input type="checkbox"/> Je désire un certificat d'analyse en anglais															
INFORMATIONS SUR L'ENVOI															
Date de prélèvement:															
Date d'envoi:															
Bon de commande:															
Nombre total d'échantillon:															
DÉLAI <input type="checkbox"/> Urgent (si coché des frais s'appliquent)			TYPE D'ÉCHANTILLON → A = air, N = nourriture, S = surface												
DÉNOMBREMENT	<input type="checkbox"/> <1 <input type="checkbox"/> <5 ufc/g <input type="checkbox"/> 4°C <input type="checkbox"/> 35°C <input type="checkbox"/> 42,5°C		NCA aérobique (MFHPB-18)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <1 <input type="checkbox"/> <5 ufc/g <input type="checkbox"/> 4°C <input type="checkbox"/> 35°C <input type="checkbox"/> 42,5°C		NCA anaérobique (MFHPB-18)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <1 <input type="checkbox"/> <10 ufc/g		Coliformes totaux (MFHPB-34)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <1 <input type="checkbox"/> <10 ufc/g		Escherichia coli (MFHPB-34)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <1 <input type="checkbox"/> <10 ufc/g		Entérobactéries <input type="checkbox"/> Pétrifilm <input type="checkbox"/> VRGBA (SOP-BA-084)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <5 <input type="checkbox"/> <25 ufc/g		Staphylococcus aureus (MFHPB-21)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <1 <input type="checkbox"/> <20 <input type="checkbox"/> <50 ufc/g		Levures/Moisissures (MFHPB-22)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <25 ufc/g		Bactéries Lactique (ISO 15214)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <5 ufc/g		Clostridium perfringens (MFHPB-23)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <25 ufc/g		Bacillus cereus (MFLP-42)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <1 <input type="checkbox"/> <5 ufc/g <input type="checkbox"/> 35°C <input type="checkbox"/> 42,5°C		Sporulant aérobie (MFLP-44)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <1 <input type="checkbox"/> <5 ufc/g <input type="checkbox"/> 35°C <input type="checkbox"/> 42,5°C		Sporulant anaérobique (MFLP-44)	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/> <1 <input type="checkbox"/> <5 ufc/g		Pseudomonas spp. (MFLP-61)	<input type="checkbox"/>											
<input type="checkbox"/> <5 ufc/g		Listeria monocytogenes (MFLP-74)	<input type="checkbox"/>												
DÉTECTON	Campylobacter jejuni/coli/lari (MLG-41) BAX ^{MC}		<input type="checkbox"/>	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	
	Salmonella spp. <input type="checkbox"/> (MFHPB-20) <input type="checkbox"/> (MFLP-100) <input type="checkbox"/> (MFLP-29) <input type="checkbox"/> (MLG-4)		<input type="checkbox"/>	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	
	Listeria mono. <input type="checkbox"/> (MFHPB-30) <input type="checkbox"/> (MFLP-28) <input type="checkbox"/> (MFLP-111)		<input type="checkbox"/>	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	
	Listeria spp. <input type="checkbox"/> (MFHPB-30) <input type="checkbox"/> (MFLP-15) <input type="checkbox"/> (MFLP-101)		<input type="checkbox"/>	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	
	E. coli O157:H7 <input type="checkbox"/> (MFLP-30) <input type="checkbox"/> (MFLP-76)		<input type="checkbox"/>	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	
<input type="checkbox"/> E. coli STEC 3M ^{MC}		<input type="checkbox"/>	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g		
<input type="checkbox"/> Allergène, OGM, contaminant alimentaire - SVP inscrire le code de la légende			<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/> Autres analyses:			<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>												

LÉGENDE

Allergènes				OGM Qual.	OGM Quant.	Contaminants alimentaires	
A1: Amande (2.5-25ppm)	A5: Œuf (2.5-25ppm)	A9: Sésame (2.5-25ppm)	A13: Poisson (10-27ppm)	O1: Canola	O10: Maïs	C1: Bœuf *	C5: Porc *
A2: Arachide (2.5-25ppm)	A6: Moutarde (6-100ppm)	A10: Crustacé (2.5-25ppm)		O2: Maïs	O11: Soya	C2: Cheval *	C6: Poulet *
A3: Gluten (5-80ppm)	A7: Noisette (2.5-25ppm)	A11: Noix de grenoble (2.4-120ppm)		O3: Soya		C3: Dinde	C7: Ruminant
A4: Lait (2.5-25ppm)	A8: Soya (10-100ppm)	A12: Noix coco (1-25ppm)		O4: Autre		C4: Mouton*	C8: Volaille *

* Quantification possible