



LIAL Rioz
2 rue de l'Agriculture
Parc d'activités 3R Rioz
Nord-Est
70190 RIOZ

**Fiche de demande d'analyse -
Microbiologie Alimentaire**

ENR-A-R/PRA-004-13
Version : 13
Applicable le : 12-11-2024



CLIENT

Société :

Nom/Prénom : ① :

Adresse :

Envoi des résultats (au choix):

par mail :@..... **OU** par courrier

*Emplacement dédié à
l'étiquette code-barres
d'identification du client.*

Facturation (au choix):

au client **OU** à l'adresse suivante :

Pour le contrôle de la température à réception de vos échantillons, merci de placer dans le colis un flacon d'eau témoin à la température de vos échantillons et de l'identifier avec l'étiquette prévue à cet effet.

IDENTIFICATION DE L'ÉCHANTILLON		PRODUIT GRAS >20%	ANALYSES DEMANDÉES ¹ (Détail au verso)	PARTIE RÉSERVÉE AU LABORATOIRE
«S»«E1»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E2»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E3»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E4»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E5»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E6»		<input type="checkbox"/>		
«S»«E7»		<input type="checkbox"/>		

Si vos exigences sont différentes de celles citées au § C au verso, cochez et complétez la ligne suivante :

Vous autorisez le laboratoire à mettre en analyse les échantillons réceptionnés dans les conditions suivantes (à préciser : température ambiante, température maxi,...)

A, le / / 20.....

SIGNATURE :

Cette demande d'analyse fait office de contrat et vaut acceptation des CGV qui sont consultables sur le site internet www.lialrioz.fr ou disponibles sur simple demande.

PARTIE RÉSERVÉE AU LABORATOIRE	Acheminement par :	Cachet (cas des échantillons acheminés par le LIAL)
	<input type="checkbox"/> LIAL – Zone	
	<input type="checkbox"/> Client – Date et heure de réception / / 20..... à H	
	Température à réception : °C Opérateur :	
	Echantillon(s) refusé(s) : <input type="checkbox"/> OUI	
	Motif :	
	Opérateur :	

¹ Sauf information explicite sur la demande d'analyse, le LIAL de Rioz se réserve le choix de la méthode d'analyse la plus appropriée à la matrice.

«S»«E1»

«S»«E2»

«S»«E3»

«S»«E4»

«S»«E5»

«S»«E6»

«S»«E7»

«S»«E8»

Echantillon d'eau pour prise de température



ANALYSE ⁽¹⁾	CODE	MÉTHODE	MÉTHODE DE ROUTINE / MATRICE			
			LAITS OU PRODUITS LACTIERS	PLATS CUISINÉS	ENVIRONNEMENT	AUTRE
Recherche des entérotoxines staphylococciques	C1	Méthode de référence - NF EN ISO 19020 + VIDAS SET2	X	X		
Recherche de Salmonella spp.	C2	Méthode de référence - NF EN ISO 6579-1/A1 ^[AC]				
	C5	Iris salmonella - BKR 23/07-10/11 ^[AC]	X	X		
	C6	VIDAS UP Salmonella SPT - BIO 12/32-10/11 ^[AC]			X	
	C10	GENE-UP Salmonella 2 - BIO 12/38 - 06/16				
Recherche de Listeria spp. et monocytogenes	C7	Méthode de référence - NF EN ISO 11290-1 ^[AC]				
	C8	Compass listeria - BKR 23/02-11/02 ^[AC]		X	X	
	C12	GENE-UP Listeria monocytogenes - BIO 12/40 - 11/16				
	C16	VIDAS UP Listeria spp. LPT - BIO 12/33-05/12 ^[AC] et VIDAS Listeria monocytogenes (LMO2) - BIO 12/11-03/04 ^[AC]	X			
Recherche des STEC hautement pathogènes	C13 C14	Méthode par Immunoconcentration et PCR en temps réel	X	X	X	
Bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 46°C	D1	NF V08-061 ^[AC]	X	X		
	D2	NF V08-061 : formes sporulés ^[AC]	X	X		
Bactérie lactiques hétérofermentaires	D3	Bouillon MRS	X	X		
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	D4	NF ISO 15214	X	X		
Coliformes présumés à 30°C	D5	Méthode de référence - NF V08-050 ^[AC]		X	X	
Coliformes totaux	D30	TEMPO TC - BIO 12/17 - 12/05	X			
Coliformes thermotolérants	D7	NF V08-060	X	X		
Entérobactéries à 37°C	D8	REBECCA EB - AES 10/07-01/08	X	X		
Escherichia coli β-glucuronidase positive	D10	Méthode de référence - NF ISO 16649-2 ^[AC] (2)	X	X	X	
Levures-Moisissures	D13	Activité de l'eau > 0,95 : NF ISO 21527-2		X		
	D14	Activité de l'eau comprise entre 0,6 et 0,95 : NF ISO 21527-2		X		
	D25	NF V08-059	X		X	
Dénombrement de Listeria monocytogenes	D15	Méthode de référence - ISO 19250-2 ^[AC]				
	D16	Compass Listeria - BKR 23/05-12/07 ^[AC]	X	X	X	
Micro-organismes à 30°C	D17	NF EN ISO 4833-1/A1 ^[AC]	X	X	X	
Dénombrement des micro-organismes thermorésistants	D19	Adaptée de NF EN ISO 4833-1/A1	X			
Pseudomonas spp. présumptifs	D21	Rhapsody Agar : BIO 23/09 - 05/15	X	X ⁽³⁾		
Staphylocoque à coagulase positive	D22	Méthode de référence - NF EN ISO 6888-2 ^[AC]		X	X	
	D28	TEMPO STA - BIO 12/28-04/10 ^[AC]	X			
Dénombrement des micro-organismes psychrotrophes à 6,5°C	D31	NF ISO 17410	X	X	X	
Bacillus cereus présumptifs	D26	Compass Bacillus cereus - BKR 23/06-02/10 ^[AC]		X		

A convenir avec le laboratoire

- (1) Le catalogue des analyses est disponible sur simple demande au laboratoire ou sur www.lialrioz.fr.
- (2) Cette méthode nécessite une pré-incubation de 4h dans le cas des matrices stressées (sauf lait cru et viande crue non hachée).
- (3) Uniquement les produits carnés.
- [AC] Méthodes d'analyses pour lesquelles le laboratoire est accrédité COFRAC