



# RESALAB OUEST

**LABORATOIRE D'ANALYSES DE BIOLOGIE VETERINAIRE et AGROALIMENTAIRE**  
 Site LABOVET ANALYSES – Zac de la Buzenière – BP 539 – 85500 Les Herbiers Cedex – Tel : 02 51 91 29 05  
 Site RESALAB BRETAGNE – ZI du DOUARIN – 56150 GUENIN – Tel : 02 97 51 93 00  
[www.resalab.fr](http://www.resalab.fr) – RC La Roche sur Yon B 315 965 343



CLIENT Nom et Adresse	
FACTURATION Nom et Adresse	
Transmission Résultats	

**PRODUIT à ANALYSER (HYGIENE ALIMENTAIRE)**

Nature échantillon(s) : .....

: Chiffonnette : .....  : Boites contact : .....  : Autre : .....

Etat du produit :  : Frais  : Surgelé  : Décongelé

N° de lot : ..... Ref. lot : .....

Code produit : ..... N° de bordereau : .....

Estampille : ..... Fournisseur : .....

Prélèvement AVANT nettoyage / désinfection :  Prélèvement APRES nettoyage / désinfection :

Date de fabrication : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / Date de livraison : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Date d'abattage : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / Date de conditionnement : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

D.L.C. : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / D.L.U. : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Date démarrage : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / Durée de Vie : .....

Date de prélèvement : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / Température lors du prélèvement : ..... °C

Prélevé par : .....

**EXAMENS DEMANDES (1)**

Conditions de conservation particulière : T°C : ..... Durée : ..... Analyse à :  : réception  : DLC  : J + .....

Bactériologie :		Chimie (Analyses sous traitées) :
<input type="checkbox"/> Coliformes totaux / g NFV 08 050	<input type="checkbox"/> Recherche listeria Rapid'L.Mono => 25g <input type="checkbox"/> ↳ ou autre prise d'essai à valider avec le laboratoire	<input type="checkbox"/> % lipides
<input type="checkbox"/> Coliformes fécaux / g NFV 08 060	↳ L. Mono <input type="checkbox"/> ↳ L spp <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> % azote (protides)
<input type="checkbox"/> Flore mésophile / g NF EN ISO 4833-1	<input type="checkbox"/> Dénombrement listeria / g Rapid'L.mono	<input type="checkbox"/> % glucides totaux (amidon)
<input type="checkbox"/> Entérobactéries / g NFV 08 054	<input type="checkbox"/> Recherche salmonelle Rapid'Salmonella => 25g <input type="checkbox"/> 10g <input type="checkbox"/> ↳ ou autre prise d'essai à valider avec le laboratoire	<input type="checkbox"/> % glucides solubles totaux
<input type="checkbox"/> E Coli / g NF ISO 16649-2	↳ jusqu'à 375g (aliments bétail) <input type="checkbox"/> ____ g	<input type="checkbox"/> % collagène
<input type="checkbox"/> Bacillus Cereus / g NF EN ISO 7932	<input type="checkbox"/> Recherche salmonelle NF EN ISO 6579-1 => 25g <input type="checkbox"/> 10g <input type="checkbox"/> ↳ ou autre prise d'essai à valider avec le laboratoire	<input type="checkbox"/> % humidité
<input type="checkbox"/> Pseudomonas / g NF EN ISO 13720	<input type="checkbox"/> Recherche salmonelle => 25 g ou autre prise d'essai (Méthode INTERNE Double Voie RBO-M08/07-06)	<input type="checkbox"/> HPD / HPDA
<input type="checkbox"/> Bactéries A.S.R. / g NF EN ISO 15213-1	<input type="checkbox"/> Recherche salmonelle => 25 g ou autre prise d'essai (Méthode INTERNE Simple Voie RBO-M08/07-07)	<input type="checkbox"/> Matières sèches
<input type="checkbox"/> Clostridium Perfringens / g NF EN ISO 15213-2	<input type="checkbox"/> Recherche campylobacter NF ISO 10272-1	<input type="checkbox"/> Matières azotées totales (Kjedahl)
<input type="checkbox"/> Flore lactique / g NF ISO 15214	<input type="checkbox"/> Dénombrement campylobacter / g NF ISO 10272-2	<input type="checkbox"/> Matières minérales
<input type="checkbox"/> Staphylocoque coag + / g NF EN ISO 6888-2	<input type="checkbox"/> Rodac Flore totale <input type="checkbox"/> Rodac Coliformes fécaux	<input type="checkbox"/> pH
<input type="checkbox"/> Levures et moisissures / g NFV 08 059	<input type="checkbox"/> Rodac Coliformes totaux <input type="checkbox"/> Rodac Entérocoques	<input type="checkbox"/> Matières en suspension
	<input type="checkbox"/> Rodac Streptocoques fécaux <input type="checkbox"/> Rodac Levures	<input type="checkbox"/> DBO5 <input type="checkbox"/> DCO5
	<input type="checkbox"/> Rodac Moisissures	<input type="checkbox"/> Phosphate total
		<input type="checkbox"/> E Coli O157 H7
		<input type="checkbox"/> Analyses nutritionnelles caloriques

**RECEPTION LABORATOIRE :** Date : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /

T°C à réception : \_\_\_\_ °C T°C prise  : sur l'échantillon  : dans la glacière de transport

Conformité ? : ➤ Commémoratif Oui  Non  ➤ Commentaires : .....

➤ Echantillon Oui  Non  ➤ Commentaires : .....

Si échantillon non conforme : ➤ Analyse annulée Oui  Non  OU ➤ Analyse restituée avec réserve Oui  Non

↳ Client prévenu par : ..... le \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / Commentaires : .....

(1) Sites et portées disponibles sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr). L'enregistrement d'un échantillon déposé au laboratoire dans notre logiciel vaut pour acceptation de la demande d'analyse

J'ai lu et j'accepte les conditions générales de vente (RBO-E07/01-17)  
 Retrouvez ces informations sur notre site internet [www.resalab.fr](http://www.resalab.fr)



Signature du client :

Les spécificités techniques (Méthodes d'analyses / Domaine d'application / Consignes de prélèvement et d'acheminement / ...) sont reportées au verso des commémoratifs disponibles sur notre site internet

## Consignes de prélèvement

- ✓ Le client doit s'assurer de la qualité et de la stérilité du matériel de prélèvement utilisé
- ✓ La nature des échantillons déposés doit être définie dans l'annexe
- ✓ La quantité minimale d'échantillon à déposer pour analyse est à adapter à la prise d'essai souhaitée par le client. Ainsi, pour une prise d'essai souhaitée de 25 g par exemple, le laboratoire conseille un prélèvement d'au moins 150 g.
- ✓ A réception, l'emballage de l'échantillon doit être (si possible) étanche
- ✓ Tout aspect douteux (couleur, odeur...) sera consigné par le technicien du laboratoire.
- ✓ Pour les échantillons d'environnement (chiffonnettes, écouvillons et éponges), le délai entre le prélèvement et l'analyse doit être < 48h

## Méthodes d'analyses – Contrôles à réception

- ✓ Le laboratoire s'engage à préparer les échantillons selon les normes NF EN ISO 6887-1 à 6 et à les analyser selon les méthodes citées dans son annexe technique d'accréditation disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) (Accréditation n°1-1017) ainsi que dans l'annexe 1 de ce contrat.
- ✓ A réception au laboratoire, la température de l'échantillon est prise à l'aide d'un thermomètre infra-rouge : il s'agit donc d'une température en SURFACE du produit
- ✓ Cas particulier : La recherche de campylobacters sur matrice congelée n'est pas conseillée ; les campylobacters étant sensibles à la congélation.
- ✓ Pour les validations de DLC, le laboratoire conserve les échantillons à la température définie par le client.

Paramètres recherchés	Techniques d'analyses	Délai min. d'analyse
❖ Coliformes totaux	NFV 08 050 <span style="float: right;">◀▶</span>	24h
❖ Coliformes fécaux	NFV 08 060 <span style="float: right;">◀▶</span>	24h
❖ Microorganismes à 30°C (Flore mésophile)	NF EN ISO 4833.1 <span style="float: right;">◀▶</span>	72h
❖ Entérobactéries	NFV 08 054 <span style="float: right;">◀▶</span> <i>Spécificités Aliments du bétail : Analyse NON COFRAC pour les prises d'essais &lt; 50 g</i>	24h
❖ Escherichia Coli	NF ISO 16649-2 <span style="float: right;">◀▶</span>	24h
❖ Bactéries anaérobies sulfito-réductrices	NF ISO 15213-1 <span style="float: right;">◀▶</span> <i>Les tests de confirmation permettant l'identification des Clostridium spp ne sont pas mis en œuvre au laboratoire</i>	48h
❖ Clostridium Perfringens	NF EN ISO 15213-2 <span style="float: right;">◀▶</span>	24h si neg
❖ Pseudomonas	NF EN ISO 13720 <span style="float: right;">◀▶</span>	48h
❖ Flore lactique	NF ISO 15214 <span style="float: right;">◀▶</span>	72h
❖ Staphylocoque coag +	NF EN ISO 6888-2 <span style="float: right;">◀▶</span>	48h
❖ Levures et moisissures	NFV 08 059	5 jours
❖ Bacillus cereus	NF EN ISO 7932 <span style="float: right;">◀▶</span>	48h si neg
	NF EN ISO 11290-1 <span style="float: right;">◀▶</span> <i>Prise d'essai ≤ 25 g ou autre prise d'essai à définir avec le laboratoire</i>	4 jours
❖ Recherche listeria	Rapid L'Mono N°BRD : 07/04-09/98 <span style="float: right;">◀▶</span> <i>Prise d'essai ≤ 25 g ou autre prise d'essai à définir avec le laboratoire</i>	48h si neg
	ALOA ONE DAY™ : AES 10/03-09/00 <span style="float: right;">◀▶</span>	48h si neg
❖ Recherche listeria monocytogenes (par P.C.R.)	iQ-Check™ <i>Listeria monocytogenes</i> II : BRD 07/10-04/05 <span style="float: right;">◀▶</span> <i>(* en fonction de l'heure de dépôt au laboratoire) &gt;</i>	27h si neg *
	NF EN ISO 11290-2 <span style="float: right;">◀▶</span>	24 à 48h
❖ Dénombrement listeria monocytogenes	Rapid L'Mono N°BRD : 07/05-09/01 <span style="float: right;">◀▶</span>	24h si neg
	ALOA COUNT™ : AES 10/05-09/06 <span style="float: right;">◀▶</span>	24h si neg
❖ Confirmation Listeria par spectrométrie de masse	Spectrométrie de masse MALDI TOF <span style="float: right;">◀▶</span> 2017LR75 Méthode certifiée par Microval	
❖ Recherche salmonelle (1)	NF EN ISO 6579-1 (Prise d'essai ≤ 25 g) <span style="float: right;">◀▶</span> <i>Prise d'essai ≤ 25 g ou autre prise d'essai à définir avec le laboratoire</i> <i>Méthode ne permettant pas la détection des S. Typhi et Paratyphi</i>	72h si neg
	Rapid Salmonella N° BRD : 07/11 – 12/05 <span style="float: right;">◀▶</span> <i>Prise d'essai ≤ 25 g ou autre prise d'essai à définir avec le laboratoire</i> Pour l'alimentation animale: prise d'essai ≤ 375 g	48h si neg
❖ Recherche salmonelle (par P.C.R.) (1)	iQ-Check™ <i>Salmonella</i> II : BRD 07/06-07/04 <span style="float: right;">◀▶</span> <i>(* en fonction de l'heure de dépôt au laboratoire) &gt;</i>	27h si neg *
❖ Confirmation Salmonelles par spectrométrie de masse	Spectrométrie de masse MALDI TOF <span style="float: right;">◀▶</span> 2017LR73 Méthode certifiée par Microval	
❖ Dénombrement campylobacter	NF ISO 10272-2 <span style="float: right;">◀▶</span>	48h si neg
❖ Confirmation Campylobacter par spectrométrie de masse	Spectrométrie de masse MALDI TOF <span style="float: right;">◀▶</span> 2017LR74 Méthode certifiée par Microval	

◀▶ : Technique accréditée COFRAC (Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))

(1) En cas de présence de Salmonelle, un sérotypage de la souche est systématiquement effectué

## Conservation après analyse

- ✓ Le laboratoire s'engage à conserver les résidus d'échantillons jusqu'à une semaine après la mise en analyse.
- ✓ Cas particulier : Recherche & Dénombrement de Listeria  
Si le dénombrement de Listeria n'est lancé qu'après avoir obtenu le résultat de recherche, le résultat sera restitué avec réserves.