

LDVA 88	Critères de recevabilité des échantillons : Hygiène alimentaire	Q ECH SD 01 Fiche N°2 Page : 1/1
Date de rév. : 06/07/20	Indice de rév. : 01	Date d'appl. : 08/07/20

Microbiologie Alimentaire			
Echantillons	Quantité nécessaire	Température de transport	Condition d'acceptabilité
Produit périssable (frais)	100 g minimum	Entre +1°C et +8°C	Intégrité de l'emballage (absence de risque de contamination)
Produit congelé	100 g minimum	< -15°C	
Produit stable	100 g minimum	Température ambiante	
Conserves	3 échantillons d'un même lot	Température ambiante	
Test de vieillissement (artisan)	2 échantillons de 100 g d'un même lot	Entre +1°C et +8°C	
Test de vieillissement (industriel)	6 échantillons de 100 g d'un même lot	Entre +1°C et +8°C	
Peau de cou de poulet	15 prélèvements de 10 g regroupés en 5 échantillons	Entre +1°C et +8°C	<ul style="list-style-type: none"> - Prévenir le laboratoire avant de réaliser les prélèvements - Température de transport comprise entre +1°C et +8°C - Délai entre prélèvement et analyse < 48 h

Miels			
Echantillons	Quantité nécessaire	Conditions d'acceptabilité	Modalité de prélèvement
Miel (autocontrôle)	1 pot de 250 g (mini)	Pot à miel uniquement	Par l'apiculteur et dépôt au labo (ou envoi)
Miel (concours)	2 pots de 250 g (mini)		Par l'apiculteur et dépôt au labo (ou envoi)
Miel (AOP)	5 pots de 250 g	Pot en verre	Prélèvement par le LDVA sur site après prise de rendez-vous Pots vides fournis par l'apiculteur