



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Grangeneuve, Institut agricole de l'Etat de Fribourg
Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux

Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Laboratoire agroalimentaire fribourgeois (LAAF)
Freiburgisches Agro-Lebensmittellabor (FALL)

Route de Grangeneuve 45, 1725 Posieux

T +41 26 305 57 39, F +41 26 305 57 03
www.laaf.ch



—
Réf:
Courriel: iaglaaf@fr.ch



email : _____

Demande d'analyse / Untersuchungsauftrag

Prélèvement effectué par / Probenahme durch : _____

Apporté(s) par / überbracht durch : _____ Suisselab (CQ / QK)

Rapports d'analyses séparés / Separater Prüfbericht

Commandes diverses / Diverse Bestellungen

Etiquettes pour échantillons Etiketten für Proben	<input type="text" value="1234"/> Fromagerie_Käserei	<input type="text"/>	Nombre Anzahl
Etiquettes pour sachets de congélation Etiketten für Gefriersäckchen	1234 - Fromagerie <input type="checkbox"/> soir <input type="checkbox"/> matin	<input type="text"/>	Nombre Anzahl
Dispobox	<input type="checkbox"/> Large (49l) <input type="checkbox"/> Medium (20l) <input type="checkbox"/> Small (7l)		
Sachet / Beutel Minigrip® Kangourou		<input type="text"/>	Nombre Anzahl
Feuilles de demandes d'analyses pré-remplies Untersuchungsauftrag vorausgefüllt		<input type="text"/>	Nombre Anzahl
Divers / Diverse	<input type="text"/>		

Date : _____

Signature* : _____

* A pris connaissance de la liste actuelle des prix et accepte les conditions générales (www.LAAF.ch sous « Analyses » et puis « téléchargements »)
Hat Kenntnis genommen von der aktuellen Preisliste des FALL und ist mit den allgemeinen Bedingungen (www.LAAF.ch unter « Analysen » und dann « downloads ») einverstanden.

** Pour les produits finis: si vous ajoutez à la désignation d'échantillon la date d'expiration du produit, elle figurera sur le rapport d'analyse, par exemple, beurre (data 22.02.02) / Für genussfertige Produkte: Wenn Sie das Haltbarkeitsdatum neben der Probenbezeichnung angeben, wird es auf dem Prüfbericht erscheinen, z.B. Butter (data 20.02.02)

*** OHyg: Ordonnance du DFI sur l'hygiène / HyV: Hygieneverordnung des EDI.

**** Analyses soustraitées / Externe Analysen

	Echantillons / Proben Désignation	CH-	Date prélev. Probenahm. Dat.	P. molle / Weich	Mi-dur / Halbhart	Dur / Hart	Cru / Roh	Therm.	Past.
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Méthode	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Methode
Date d'expiration											Verfallsdatum
OHyg*** / FROMARTE											HyV*** / FROMARTE
Paquet lait chaudière E / G											Paket Kessmilch E / G
Lieferanten-Paket Emmental											Lieferanten-Paket Emmental
Listeria mono.											Listeria mono.
Salmonella											Salmonella
Bacillus cereus											Bacillus cereus
E.coli											E.coli
Entérobactéries G											Enterobakterien G
Entérocoques											Enterokokken
Germes aéro. méso.											Aerobe m. Keime
Germes étrangers ^{na} G											Fremdkeime ^{na} G
Levures / Moisissures											Hefen / Schimmelpilze
Lb. hétéroform. fac ^{na} G											FH-Laktobazillen ^{na} G
Phosphatase ^{na}											Phosphatase ^{na}
Peroxydase ^{na}											Peroxydase ^{na}
Psychrotrophes											Psychrotrophen
Propioniques ^{na} L G											Propionsäurebakt. ^{na} L G
Tolérants le sel ^{na} L E											Salztolerante ^{na} L E
Spores butyriques E G											Buttersäure Sporen E G
Sporulés rapide ^{na}											An.Sporenb. (schnell) ^{na}
Staph.coag. pos.											Koagulasepos.Staph.
Teneurs et cellules G											Gehalte und Zellzahl G
Subst. Inhib.											Hemmstoffe
Germes-Suisselab ****											Keime-Suisselab ****
Cryoscopie											Kryoscopie
Microscopie ^{na}											Mikroskopie ^{na}
Pouvoir acidifiant ^{na}											Säurefähigkeit ^{na}
ALT/LAP											GMS/LAP
From.24h pH/eau											pH/Wasser
Fromage Eau+MG											Käse Was.+Fett
NaCl(Sel)											NaCl(Salz)
Butyromètre MG											Butyrometer Fett
Chromatographie ****											Chromatographie ****
Nitrate / Dureté de l'eau											Nitrat / Wasserhärte
AGL- Acides gras libres											FFA - Freien Fettsäuren

Legende : **E G** Paquet d'analyses "Laits chaudières" / Analysenpaket "Kessmilch" (Emmental – Gruyère)
G rabais si 4 méthodes analysées en même temps / Rabatt wenn gleichzeitig 4 dieser Methoden analysiert werden
L Paquet lait producteurs Emmental / Paket Lieferantenmilch Emmental
^{na} méthode non-accréditée / nicht-akkreditierte Methode