



Demande d'analyses

Analytique alimentaire

A remplir par Agroscope:

N° LIMS

N° ordre interne:

Entrée

Pro Forma

Standard

Mandant d'analyse et destinataire du rapport

Nom

Prénom

Rue

NP / Lieu

Entreprise

E-Mail

Téléphone

O.P.

Rapport d'essai par E-Mail Poste

Adresse de facturation (doit être sur la facture)

Ref. Client

Entreprise

Nom

Rue

NPA/Lieu

Copie du rapport à: (remplir si nécessaire)

Nom

Prénom

Rue

NPA/Lieu

E-Mail

Désignation du mandat

N°	Désignation de l'échantillon (produit, matériel/ matrice, âge)	Remarques (date d'échantillonnage, qualité, défaut)
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Composants (LB 133)

charlotte.fleuti@agroscope.admin.ch

tél. +41 (0)58 481 96 88

1 2 3 4 5 6

Perte à la dessiccation (eau) ou matière sèche

Matière grasse par butyrométrie

Matière grasse (méthode de référence)

Chlorure (NaCl) par argentométrie

Détermination du pH par potentiométrie

1 2 3 4 5 6

Acides gras volatils CG

.....

.....

.....

.....

Fractions d'azote Kjeldahl

1 2 3 4 5 6

TN

WLN

NPN

.....

1 2 3 4 5 6

Protéine

NCN

LN 4.6

Métaux MP-AES

1 2 3 4 5 6

Calcium

Magnésium

Sodium

Potassium

1 2 3 4 5 6

Cuivre

.....



Analyses biochimiques (LB 145)		charlotte.egger@agroscope.admin.ch	tél. +41 (0)58 463 81 65
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Phosphatase alcaline	<input type="checkbox"/>	Lactose, faibles teneurs
<input type="checkbox"/>	Acides aminés libres (OPA)	<input type="checkbox"/>	LAP (Leucine-Amino-peptidase)
<input type="checkbox"/>	Citrate	<input type="checkbox"/>	Nombre de cellules somatiques (instr.)
<input type="checkbox"/>	Galactose	<input type="checkbox"/>	Nombre de cellule somatiques (réf)
<input type="checkbox"/>	Acide lactique total (L-, D-, Lactate)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Lactose	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Test inhibiteurs (DELVO)	<input type="checkbox"/>
Germes pathogènes (LB 178)		dieter.weik@agroscope.admin.ch	tél. +41 (0)58 463 81 86
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	L.monocytogenes méthode rapide, accred.	<input type="checkbox"/>	STEC-détection PCR; ISO TS 13136
<input type="checkbox"/>	L.monocytogenes qualitative EN ISO11290	<input type="checkbox"/>	TEMPO AC Aerobe mesophile, quant.
<input type="checkbox"/>	L.monocytogenes quantitative EN ISO11290	<input type="checkbox"/>	TEMPO EB Enterobacteriaceae, quant.
<input type="checkbox"/>	Salmonella spp. EN ISO 6579	<input type="checkbox"/>	TEMPO EC E.coli, quantitative
<input type="checkbox"/>	Staphylokokken-Enterotoxin, détection	<input type="checkbox"/>	Koagulase+ Staph., quant. ISO 6888-2
Uniquement sur demande:			
Analyses physiques (LB 237)		dominik.guggisberg@agroscope.admin.ch	tél. +41 (0)58 463 81 18
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Activité aqueuse (aliments)	<input type="checkbox"/>	Dureté du beurre (ISO 16305)
<input type="checkbox"/>	Analyse de la crème à fouetter	<input type="checkbox"/>	Pénétration cylindrique yaourt
<input type="checkbox"/>	Analyse de particules avec diffraction laser	<input type="checkbox"/>	Solid Fat Index (SFI de la graisse du beurre)
<input type="checkbox"/>	CO ₂ dans le fromage	<input type="checkbox"/>	Viscosité (sur demande)
<input type="checkbox"/>	Colorimétrie denrées alimentaires	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Comportement à la fonte du fromage à raclette	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Compression uniaxiale aliments	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Détermination de la limite de viscosité du yaourt	<input type="checkbox"/>
Protéines et Métabolites (LB 251)		reto.portmann@agroscope.admin.ch	tél. +41 (0)58 463 86 06
1 2 3 4 5 6		1 2 3 4 5 6	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Acides aminés totaux (HPLC) + TN	<input type="checkbox"/>	α-Lactalbumine, β-Lactoglobuline
<input type="checkbox"/>	Acides aminés libres (HPLC) + TN	<input type="checkbox"/>	Lysozyme
<input type="checkbox"/>	Amines biogènes	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Remarques:

.....

.....

.....

.....

Les caractéristiques marquées seront facturées à l'adresse susmentionnée aux tarifs actuels ou ceux prévus dans le contrat.

Nous avons pris connaissance des conditions de service ou de prestation d'Agroscope site Liebefeld pour l'exécution de mandats d'essai.

Lieu:

Date:

Signature
du mandant:

Agroscope
Analytique
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Berne

A remplir par Agroscope:	
Date	Signature coordonateur du mandat/responsable des analyses