



## ALIMENTATION

### Contenants, conservation, transport des échantillons et délais de rendus de résultats



### BACTÉRIOLOGIE



Le contenant peut être fourni par le LDA53, sans supplément de prix. Il est nécessaire de vérifier les dates limites de conservation avant leur utilisation. Il est recommandé de prélever l'échantillon à analyser avec un ustensile propre et de le placer dans un contenant stérile. Le LDA53 s'engage à initier le client pour la réalisation de ses contrôles de surface.

Produits	Quantité	Contenant recommandé et spécifications	Conservation et transport au LDA53
Produits réfrigérés	100 g	Pot stérile et hermétique avec une seule catégorie d'aliment (entrée ou plat cuisiné ou dessert fabriqué)	1°C à 8°C. Le plus rapidement possible le jour du prélèvement
Produits congelés ou surgelés	100 g		< à 15°C (idéalement à < -18°C). Le plus rapidement possible le jour du prélèvement
Produits déshydratés	100 g	Emballage stérile et hermétique	Température ambiante (< 30°C) et à l'abri de l'humidité. Le plus rapidement possible le jour du prélèvement
Caséines, caséinate	900 g		
Conserves	3 pots	Pot stérilisé	
Chiffonnets et lames de surface			1°C à 4°C. Le plus rapidement possible le jour du prélèvement

Types de produits ou d'analyses	Délai maximum de rendu de résultats communiqués à titre indicatif (en jours ouvrés)
Denrées alimentaires (dénombrements)	3 à 4 jours pour produit réfrigéré 1 mois pour produit congelé (sauf urgence)
Produits déshydratés (dénombrements)	4 jours à 1 mois (sauf urgence)
Lait cru (dénombrements)	4 à 5 jours
Conserves	8 jours
Lames de surface	3 jours
Salmonella	2 à 5 jours suivant méthode (si résultat négatif) 4 à 8 jours suivant méthode (si résultat positif) 1 mois pour produit congelé (sauf urgence)
Listeria	4 à 6 jours si résultat positif 1 mois pour produit congelé (sauf urgence)



## Contenants, conservation, transport des échantillons et délais de rendus de résultats

### CHIMIE

Produits	Quantité	Contenant recommandé et spécifications	Conservation et transport au LDA53
Produits à base de viandes, animaux aquatiques	500 g	Emballage hermétique	Température réfrigérée Le plus rapidement possible le jour du prélèvement
Produits laitiers			Température ambiante Le plus rapidement possible le jour du prélèvement
Produits laitiers en poudre			

Types de produits ou d'analyses	Délai maximum de rendu de résultats communiqués à titre indicatif (en jours ouvrés)
Produits à base de viandes, animaux aquatique	7 jours
Produits laitiers	