



LA MAYENNE
Le Département

**DEMANDE D'ANALYSES :
CHIMIE ALIMENTAIRE**



LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

La majorité des paramètres à analyser nécessite un contenant adapté. Contactez-nous avant d'effectuer vos prélèvements

**DIRECTION DU DEVELOPPEMENT DURABLE
ET DE LA MOBILITE**

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 17h30

(Pour tout dépôt en dehors de ces horaires, merci de contacter le LDA53)

Contrat ou Devis N°

Client (demandeur de l'analyse)
Code client LDA53 :
Nom / prénom ou société :
N° SIRET :
Contact pour analyses :
Adresse :
Code postal : Commune :
Tél : Mail :

Modalités de transmission des rapports d'analyses
Destinataires : <input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> Autre (nom société et adresse)
Transmission : <input type="checkbox"/> extranet* ou <input type="checkbox"/> papier * possible après signature d'une convention

Facturation / Payeur
<input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> Autre (nom société et adresse complète) :
.....

Prélèvements des échantillons
<input type="checkbox"/> LDA53: initiales..... <input type="checkbox"/> Client <input type="checkbox"/> Autre :

Contenants, collecte et transport des échantillons
Contenants LDA53 <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Collecté par : <input type="checkbox"/> LDA53 initiales.....
T°C: <input type="checkbox"/> froid ⊕: <input type="checkbox"/> froid ⊖: <input type="checkbox"/> ambiante

Accord pour analyse	Partie réservée au LDA53 (initiales)	
Date	Acceptation accueil (date, heure)	Acceptation technique
Nom		Chimie Bact
Signature	Enregistrement	Validation
		Chimie Bact

Observations

Vous pouvez consulter les conditions générales, les tarifs, les méthodes d'analyses, les accréditations et les agréments relatifs aux paramètres listés dans ce document sur www.Lda53.fr et dans le catalogue en vigueur. Toutes les prestations fournies par le LDA53 sont soumises aux conditions générales du LDA53.

PRODUIT (cocher et préciser au verso l'identification des produits – Consulter le tarif pour les paramètres par nature du produit)
 Lait – Produits laitiers Viandes – Produits à base de viande Autres

ANALYSE DEMANDEE

- Paramètres recherchés**
- Humidité/Matière sèche
 - Matière grasse libre
 - Matière grasse totale
 - Matière grasse par extraction
 - Amidon (ST – STT) x 0.9
 - Protéines totales
 - Collagène
 - pH
 - Cendres à 525°C ou 825°C
 - Chlorures par calcul si sodium
 - Cellulose brutes
 - Phosphatase alcaline qualitative
 - Phosphatase alcaline quantitative

- Dosage minéraux**
- Sodium
 - Potassium
 - Calcium
 - Magnésium
 - Fer
 - Cuivre
 - Plomb
 - Cadmium

- Calcul**
- HPD
 - Rapport C/P

- Envois extérieurs**
- Sucres solubles
 - Sucres solubles totaux

Désignation du produit	Date de fab	Date de per	N° travail/ N° de dossier	Remarques