

N° DOSSIER :								
Dossiers associés • 🗆 Fau/Legionella :	/ Chimie:	/ D Alimentaire :	/ D Hygiène/Air					

## FICHE DE DEMANDE D'ANALYSES - ALIMENTAIRE

ordonnées : Demandeur					Global	□ Ponc		
Demandeur: sse:					i	Email :		
ocalité :				· ·				
evement / Transport /								
				Pour les col	lectes LLuCS ·			
				Date :/ Heure :H				
Date :/         Heure :H           sporteur : □ Le client         □ LLuCS :				☐ Transporte	☐ Transporteur			
N° échantillon LLuCS :								
Dénomination :								
Composition :								
Etat :	□ Cuit □ Cru □ Cuit + cru □ Avec fromage cru □ Avec charcuterie □ Dessert  Pour produits laitiers, indiquer le traitement du lait : □ cru □ traité thermiquement □ stérilisé (UHT)		□ Cuit □ Cru □ Cuit + cru □ Avec fromage cru □ Avec charcuterie □ Dessert  Pour produits laitiers, indiquer le traitement du lait : □ cru □ traité thermiquement □ stérilisé (UHT)		□ Cuit □ Cru □ Cuit + cru □ Avec fromage cru □ Avec charcuterie □ Dessert  Pour produits laitiers, indiquer le traitement du lait : □ cru □ traité thermiquement □ stérilisé (UHT)			
N° lot :								
DLC:								
Date fabrication/ préparation :								
Lieu de prélvt :								
Nature conditionnement :								
Fournisseur :								
Date congélation	Congélation	Décongélation	Congélation	Décongélation	Congélation	Décongélation		
et décongélation :	//	/	//	/		/		
		°C		°C		°C		
T° prélèvement :	Échantillon	Enceinte (LLUCS)	Échantillon	Enceinte (LLUCS)	Échantillon	Enceinte (LLUCS)		
T° de réception :	°C	°C	°C	°C	°C	°C		
Infos diverses :								
Date de début analyse :								
Cadre réservé à LLu	ics							
Réceptionné par : Echantillon conforme : □	le :			ansport conforme :	é <b>but d'analyse</b> : _ □ Oui □ N			
En cas de non-conformité,	ouvrir une fiche :	A						

PREA-PVT-FORM-006 - V 03 Diffusion non maitrisée