AGAT Laboratoires

9770 Route Transcanadienne
St-Laurent, Québec
H4S 1V9
www.agatlabs.com

À l'usage exclusif du laboratoire

Condition à l'arrivée : Bonne ☐ Mauvaise (voir notes) ☐
Température à l'arrivée : _____
No de travail AGAT : _____
Notes :

Chaîne de traçabilité ▪ Analyses alimentaires

Tél.: 514.337.1000 ▪ Sans frais: 1.866.417.5227 ▪ Téléc.: 514.333.3046

Information du client

Compagnie : _____
Adresse : _____
_____
Téléphone : _____ Fax : _____
Bon de commande : _____ Nom de projet : _____
de soumission _____
Lieu de prélèvement : _____

Envoyer le rapport à :

Nom : _____
Courriel : _____
Courriel : _____

Matrice (légende) :

V	Viande/Volaille (traité thermiquement)	FL	Fruit/Légume/Noix (traité thermiquement)	O	Oeufs/Ovoproduit
VC	Viande/Volaille Crue	FLC	Fruit/Légume/Noix cru	S	Surface
PF	Poisson/Fruit de mer (traité thermiquement)	PL	Produit laitier (traité thermiquement)	EP	Eau potable
PFC	Poisson/Fruit de mer cru	PLC	Produit laitier cru	Air	Pétri d'air
		PB	Produit de boulangerie/ Chocolat		

Autre (à spécifier): _____

Délai d'analyse requis pour la chimie seulement (calculés en jours ouvrables) :

Les échantillons reçus après 16 h seront enregistrés comme reçus le jour ouvrable suivant

Délai régulier ☐ 5 à 7 jours Date requise : _____

Délai rapide ☐ 24 heures ☐ 48 heures ☐ 72 heures

Les échantillons pour analyse urgente doivent nous être acheminés avant midi afin d'assurer le délai

Format de rapport

☐ **Portrait** 1 par page
☐ **Paysage** plusieurs par page

Identification de l'échantillon	Date de prélèvement aaaa/mm/jj (obligatoire)	Matrice	No. de contenants inclus (préciser si composite)	Décompte total aérobie MFHPB-18 ☐ 3M MFHPB-33 ☐ Décompte anaérobie ☐	Levures/Moisissures MFHPB-22 ☐ 3M MFHPB-32 ☐ 3M Rapid AOAC 2014.05 ☐	Coliformes totaux ☐ MFHPB-19 ☐ 3M MFHPB-34 ☐	E.coli ☐ MFHPB-19 ☐ 3M MFHPB-34 ☐	Staphylococcus aureus MFHPB-21 ☐ 3M MFLP-21 ☐	Bacillus cereus MFLP-42 ☐	Bactéries de l'acide lactique 3M ☐	Décompte lactobacilles ☐	Clostridium perfringens MFHPB-23 ☐ Clostridium botulinum ☐	Salmonella VIDAS MFLP-49 ☐ MDS MFLP-100 ☐ BAX MFLP-29 ☐ MFHPB-20 ☐	↳ Portion 25g ☐ 325g ☐ 375g ☐ Composite ☐	Listeria mono. MFHPB-30 ☐ BAXMFLP-28 ☐ MDSMFLP-111 ☐	↳ Portion 25g ☐ 125g ☐ Composite iQ-CMFLP-54 ☐	Listeria spp VIDASMFLP-59 ☐ VIDASMFLP-77 ☐ BAXMFLP-15 ☐ MDS MFLP-101 ☐	E.coli O157 BAX MFLP-30 ☐ Culture MFHPB-10 ☐	↳ Portion 25g ☐ 325g ☐ 375g ☐ Composite ☐	Autre ☐ Spécifier: _____	BHAA (eau potable) ☐	Coliformes totaux/atypiques et E.coli (eau potable) ☐	Particules d'os ☐ Calcium ☐ Autres métaux ☐ Spécifier: _____	Protéines ☐ Cholestérol ☐ Nitrites ☐ Fibres diététiques ☐	Gras-HCl ☐ Cacao ☐ Viandes-Soxhlet ☐ Lait-Mojonnier ☐	Sucres totaux ☐ Sucre individuel ☐ Spécifier: _____	Activité d'eau ☐ pH ☐ %sel (NaCl) ☐	Humidité ☐ Solides totaux ☐ Cendres ☐	Profil d'acides gras simple ☐ détaillé ☐ Acides gras libres ☐	Vitamine A ☐ Vitamine C ☐ Vitamine D ☐	Valeur de peroxyde ☐ Indice d'iode ☐	Allergène(s) ☐ Spécifier: _____	Autre(s) ☐ Spécifier: _____
					☐																																
					☐																																

Échantillon remis par (nom en toutes lettres et signature)	Date/heure	Échantillon reçu par (nom en toutes lettres et signature)	Date/heure
Échantillon remis par (nom en toutes lettres et signature)	Date/heure	Échantillon reçu par (nom en toutes lettres et signature)	Date/heure

Page _____ de _____