



www.cecalait.fr



Catalogue des échantillons Cecalait 2018 - Version 2

Expertise et contrôle des analyses laitières

Catalogue pour les laboratoires situés en France métropolitaine

ACTALIA Cecalait apporte une contribution technique et scientifique à la connaissance, au développement et à l'harmonisation au niveau national et international des méthodes analytiques pour le lait et les produits laitiers.

Diverses prestations sont proposées aux laboratoires et fournisseurs :

- **Essais inter-laboratoires d'aptitude**
- **Fourniture de matériaux de référence**

Près de 800 laboratoires dans le monde font confiance à ACTALIA Cecalait pour :

- **Fiabiliser** leurs résultats d'analyses
- **Repérer** les dérives éventuelles

ACTALIA Cecalait

B.P. 70129

F 39801 Poligny Cedex

Tél. : +33 (0)3 84 73 63 20

Fax : +33 (0)3 84 73 63 29

cecalait@actalia.eu

Accréditations n° 1-5577, Essais,
n° 1-2473, Comparaisons inter-laboratoires,
Portée disponible sur www.cofrac.fr



ACTALIA - Centre d'expertise agroalimentaire

CECALAIT - CONTROLE ET QUALITE - INNOVATION - PRODUITS LAITIERS - SECURITE DES ALIMENTS - SENSORIEL

CONTACTS

Standard : 03.84.73.63.20

Télécopie : 03.84.73.63.29

◆ Directeur ACTALIA CECALAIT - Coordonnateur

Philippe TROSSAT

☎ 03.84.73.63.20

💻 p.trossat@actalia.eu

◆ Directeur des opérations

Jean-Robert BONDIER

☎ 03.84.73.63.20

💻 jr.bondier@actalia.eu

◆ Service Commandes – Facturation clients

☞ *Pour tout renseignement ou problème concernant les inscriptions, abonnements, expéditions ou la facturation*

Céline BULLE

☎ 03.84.73.63.20

💻 cecalait@actalia.eu

Sandrine LE REST

☎ 03.84.73.63.20

💻 c.bulle@actalia.eu

💻 s.lerest@actalia.eu

◆ Service traitement résultats – Responsable traitement statistique

☞ *Pour tout renseignement ou problème concernant le traitement des résultats des essais d'aptitude*

Eric MENEGAIN

☎ 03.84.73.73.27

💻 e.menegain@actalia.eu

Séverine SANCHEZ

☎ 03.84.73.63.20

💻 s.sanchez@actalia.eu

Nous vous rappelons que :

- l'adresse resultats.cecalait@actalia.eu sert **uniquement** à vous envoyer les fichiers de résultats vierges et à nous retourner ceux-ci une fois remplis.

- l'adresse stat.ceca@actalia.eu sert **exclusivement** à vous envoyer les traitements statistiques.

◆ Services techniques – Responsables production des échantillons

☞ *En physico-chimie, microbiologie et pour les antibiotiques*

Julie BASTIEN

☎ 03.84.73.63.20

💻 j.bastien@actalia.eu

◆ Services techniques – Expertise analytique

☞ *Pour tout renseignement et appui technique en physico-chimie*

Aurore OUDOTTE

☎ 03.84.73.63.20

💻 a.oudotte@actalia.eu

☞ *Pour tout renseignement et appui technique en microbiologie et pour les antibiotiques*

Patricia ROLLIER

☎ 03.84.73.63.20

💻 p.rollier@actalia.eu

◆ Service Qualité - Relations Clients







☞ *Pour toutes vos réclamations*





Nadine TROSSAT

☎ 03.84.73.63.12

💻 n.trossat@actalia.eu

TABLE DES MATIERES

Intitulés	Descriptifs et calendriers prévisionnels d'envoi
	Page
SERVICES CECALAIT	3
REGLEMENT	4-5
ESSAIS D'APTITUDE – Informations générales	6-8
Calendrier annuel des envois	9
<u>PHYSICO-CHIMIE</u>	10
- Essais d'aptitude sur lait cru	10-11
- Essais d'aptitude sur lait cru de brebis 	11
- Essais d'aptitude activité phosphatasique sur lait 	12
- Essais d'aptitude acidité sur lait 	12
- Essais d'aptitude sur crème	12-13
- Essais d'aptitude matière grasse sur lait homogénéisé	13
- Essais d'aptitude lipolyse sur lait cru	13
- Essais d'aptitude physico-chimie sur fromage :	
• Type pâte molle	14
• Type pâte fraîche	14
• Type pâte pressée cuite râpée	14-15
• Type fondu 	15
- Essais d'aptitude sur lait sec	15
- Essais d'aptitude sur beurre	16
- Essais d'aptitude sur lactosérum	16
- Essais d'aptitude sur lactosérum concentré 	17
- Essais d'aptitude sur lactosérum en poudre 	17
- Essais d'aptitude sur rétentat	17-18
- Essais d'aptitude moyen infrarouge sur lait cru gamme médiane	18
- Essais d'aptitude moyen infrarouge sur lait cru gamme haute	18
<u>MICROBIOLOGIE</u>	19
- Essais d'aptitude flore banale sur lait cru	19
- Essais d'aptitude flore pathogène dans le lait	19
• Multi-critères	20
• 5 critères	20-21
• 3 critères	21
- Essais d'aptitude flore pathogène dans le fromage	21
• Multi-critères	22
• 4 critères	22-23
• 8 critères	23
• 2 critères	23-24
- Essais d'aptitude spores butyriques sur lait cru	24
<u>ANTIBIOTIQUES</u>	25
- Essais d'aptitude détection des antibiotiques dans le lait	25

Intitulés	Descriptifs et calendriers prévisionnels d'envoi
	Page
ECHANTILLONS A TENEUR GARANTIE – Informations générales	26
Calendrier annuel des envois	27
<u>PHYSICO-CHIMIE</u> : ETALONNAGE	28
- Protéines par la méthode noir amido sur lait	28
- Comptage des cellules somatiques dans le lait	29
- Point de congélation du lait par cryoscopie	30
- Acidité de la matière grasse du lait par la méthode MSC	30-31
- Urée dans le lait	31
- Acides gras dans le lait	31
- Acétone 	32
- BHB 	32
<u>PHYSICO-CHIMIE</u> : CONTROLE	33
- Azote total et azote non protéique par la méthode Kjeldahl sur lait	33
- Matière grasse par la méthode Röse-Gottlieb sur lait	33-34
- Matière grasse butyrométrique sur lait de brebis 	34
- Matière grasse par la méthode Gerber sur lait	34
- Matière sèche par la méthode gravimétrique sur lait	35
- Acidité de la matière grasse du lait par la méthode BDI	35
- Acides gras dans le lait	35-36
- Echantillons de contrôle fromage	36
- Echantillons de contrôle beurre	36-37
- Echantillons de contrôle lait sec	37
- Echantillons de contrôle rétentat	37
- Echantillons de contrôle lactosérum sec 	38
<u>PHYSICO-CHIMIE</u> : CONTROLE ET PRECALIBRAGE	38
- Analyseurs moyen infrarouge du lait	39
<u>PHYSICO-CHIMIE</u> : STABILITE	40
- Comptage des cellules somatiques dans le lait	40
- Lipolyse dans le lait	40
- Acides gras dans le lait	40-41
<u>MICROBIOLOGIE</u> : CONTROLE	42
- Microorganismes : Comptage des colonies à 30 °C	42
- Numération des <i>E. coli</i> et staphylocoques à coagulase positive	42
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	43

SERVICES CECALAIT

DESCRIPTIFS, TARIFS

ET

BULLETINS D'INSCRIPTION

ATTENTION

1 – Ce catalogue contient l'ensemble des descriptifs des essais d'aptitude et échantillons à teneur garantie pour l'année 2018.

Conservez-le ou, si vous n'en avez pas l'usage, transmettez-le à votre laboratoire ou à votre service assurance et contrôle qualité

2 - Les inscriptions aux essais d'aptitude ou aux échantillons à teneur garantie ne sont pas reconductibles d'une année sur l'autre et doivent être renouvelées via votre compte client sur notre site internet www.cecalait.fr

3 - Pour recevoir à temps vos envois d'échantillons à teneur garantie du mois de janvier pensez à vous inscrire avant le

6 décembre 2017

REGLEMENT

a) L'inscription engage ACTALIA Cecalait et le laboratoire client. Il signifie que ce dernier s'engage à respecter les dispositions décrites ci-après et les conditions générales de vente. Dès réception du bulletin, le laboratoire est enregistré et sera dès lors destinataire des échantillons commandés.

b) **Critères d'inscription** : ACTALIA Cecalait se réserve le droit de refuser l'inscription d'un laboratoire à un circuit d'essai d'aptitude ou à des échantillons à teneur garantie dans le cas où il existerait des problèmes de douanes propres au pays destinataire, des lois internes empêchant le colis d'arriver dans les délais escomptés. Tout client qui ne serait pas à jour du règlement de ses factures verra son inscription refusée.

c) ACTALIA Cecalait ne peut être tenu pour responsable d'anomalie ou d'incident relevant d'une utilisation ou d'une manipulation inappropriée du produit fourni, ni des conséquences qui en découlent. Dans tous les cas, la prestation reste due.

d) Toute inscription sera facturée selon les tarifs en vigueur édités par ACTALIA Cecalait, en même temps que le renvoi des traitements statistiques aux laboratoires pour les essais d'aptitude et en cours d'année pour les échantillons à teneur garantie.

Le montant indiqué correspond au montant net devant être perçu par ACTALIA Cecalait. Toutes taxes locales, frais bancaires, retenues à la source ou autres dispositions fiscales spécifiques au pays restent à la charge **exclusive** du client. Tous les frais constatés sur les règlements seront systématiquement refacturés.

e) Une annulation d'inscription ne peut être prise en compte que **si elle parvient à ACTALIA Cecalait avant la date d'envoi des échantillons**. Une annulation téléphonique doit être confirmée par écrit.

f) La communication avec les laboratoires utilisateurs se fait essentiellement via le compte (espace) client de notre site internet (téléchargement des fichiers de résultats vierges, des rapports statistiques d'essais d'aptitude, des valeurs de référence...). Les adresses utilisées à ces effets sont celles enregistrées dans la rubrique "Mes contacts" de l'espace client du site. Celles-ci peuvent être modifiées, supprimées ou ajoutées, à votre demande, en cours d'année, grâce au formulaire disponible dans cette rubrique.

g) En cas de refus de colis (reçu dans les délais de livraison), les frais de retour sont à la charge du client.

h) **Pour les essais d'aptitude spécifiquement :**

- ACTALIA Cecalait propose des essais d'aptitude dont certains sont couverts d'accréditation ♦.

♦ « *accréditation n°1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur www.cofrac.fr ».*

ACTALIA Cecalait est accrédité en **portée flexible depuis le 1^{er} avril 2017**.

En portée flexible, ACTALIA Cecalait est reconnu compétent pour modifier, développer et mettre en œuvre toute comparaison interlaboratoires dans le cadre des domaines de compétences couvert par la portée générale et selon les exigences décrites dans le LAB CIL REF 08.

La portée générale définit le champ général pour lequel ACTALIA Cecalait est accrédité, mais seule la portée détaillée recense la liste exhaustive des comparaisons interlaboratoires proposées sous accréditation ♦. Celle-ci est disponible sur simple demande auprès d'ACTALIA Cecalait mais également sur le site internet www.cecalait.com

- Critère d'éligibilité : tous les laboratoires peuvent participer aux essais d'aptitude Cecalait qu'ils soient accrédités ou non.

- **ACTALIA Cecalait se réserve la possibilité d'annuler un critère dans le cas d'une participation de moins de 10 laboratoires (afin de garantir la validité du traitement statistique).**

- ACTALIA Cecalait effectue les traitements statistiques sur **les résultats tels qu'ils apparaissent sur les grilles fournies à cet effet**. En l'absence de précision particulière du laboratoire participant concernant les unités d'expression, les unités seront considérées par défaut comme étant celles demandées sur les grilles de résultats. Les incertitudes à vos essais ne sont pas demandées et ne seront pas prises en compte.

- Nous vous rappelons que **l'objectif** d'un essai d'aptitude est **d'évaluer la performance du laboratoire participant**. Nous attirons donc l'attention du participant, qu'outre le fait, qu'il est dans son intérêt et **se doit** de rendre des résultats obtenus de **manière intègre**, nous identifions les échantillons de manière différente d'un essai d'aptitude à l'autre.

Le laboratoire participant **s'engage à ne pas commettre de collusion** avec d'autres participants et **s'engage à ne pas falsifier ses résultats**.

ACTALIA Cecalait se réserve donc le droit de ne pas prendre en compte les résultats à un essai d'aptitude d'un laboratoire, s'il a connaissance d'une éventuelle **collusion/falsification**.

- **Les laboratoires participants, dans leur propre intérêt, doivent respecter les délais de renvoi des résultats précisés sur les feuilles de résultats. Dans le cas contraire, ACTALIA Cecalait mettra en œuvre le traitement statistique sans tenir compte des résultats des laboratoires retardataires. Dans ce cas, la facturation intégrale de l'essai sera maintenue.**

- Les résultats des traitements statistiques sont adressés de manière anonyme à chacun des participants qui ne connaît que son seul numéro d'identification.

- **Le délai maximum de retour du traitement après envoi des échantillons (sous réserve du respect de la date de retour des résultats par les participants) est de :**

- **25 jours pour les essais d'aptitude activité phosphatasique, acidité, lipolyse, crème, lactosérum, lactosérum concentré, lactosérum en poudre, flore pathogène dans le fromage formule 2 critères, flore pathogène dans le lait cru formule 3 critères et pour les spores butyriques,**
- **30 jours pour les essais d'aptitude lait homogénéisé, fromage frais, beurre, flore pathogène dans le fromage formule 8 critères, et antibiotiques,**
- **35 jours pour les autres essais d'aptitude.**

- La participation aux essais d'aptitude Cecalait entraîne de manière contractuelle (validation du bon de commande) l'acceptation par le participant de l'utilisation anonyme de ses résultats à des fins d'intérêt collectif (détermination des valeurs assignées, étude de l'amélioration des méthodes, etc.).

- Dans des circonstances exceptionnelles, une autorité réglementaire peut demander à ACTALIA Cecalait que les résultats d'un essai d'aptitude lui soient directement fournis.

Dans ce cas précis, ACTALIA Cecalait se doit de les lui transmettre.

Les laboratoires participants concernés seront alors avertis par écrit de cette action le jour de l'enregistrement de cette demande, le lendemain au plus tard selon heure de réception de la demande.

- **Autorisation à faire référence à l'accréditation :** ACTALIA Cecalait peut autoriser ses clients à faire référence à son accréditation. ACTALIA Cecalait est néanmoins responsable du respect par ses clients des règles établies dans le document Cofrac GEN REF 11 « règles générales d'utilisation de la marque Cofrac ».

Ce document est consultable :

- sur le site du Cofrac : www.cofrac.fr
- via le lien internet : <http://www.cofrac.fr/documentation/GEN-REF-11>

Pour cela, si un client souhaite faire référence à l'accréditation d'ACTALIA Cecalait, celui-ci s'engage à demander au préalable l'accord à ACTALIA Cecalait et à se conformer aux modalités d'utilisation de la référence à l'accréditation décrites dans le document cité ci-dessus.

Entre autres, la marque d'accréditation (logotype Cofrac/Comparaison Interlaboratoires d'ACTALIA Cecalait) ne devra être reproduite qu'en combinaison avec le logo d'ACTALIA Cecalait dans un même encadré et dans des proportions inférieures à celles du logo d'ACTALIA Cecalait.

- La tarification comprend :

- ♦ Une partie fixe, intitulée frais d'inscription, qui couvre les frais d'organisation, d'inscription, de gestion des participants, et d'envoi des échantillons.
- ♦ Une partie variable, intitulée frais de participation, proportionnelle au nombre de critères ou de méthodes auxquels s'est inscrit le laboratoire participant. Elle couvre les frais de traitement pour une seule série de données, de gestion des participants et d'envoi des résultats aux laboratoires.
- ♦ Certains critères peuvent présenter un supplément tarifaire correspondant à la fourniture d'échantillons spécifiques.

- En aucun cas, ACTALIA Cecalait ne peut être tenu responsable des conséquences liées aux résultats d'un laboratoire aux essais d'aptitude.

- Pour tout recours concernant l'évaluation de votre performance, merci de nous informer par écrit (courrier postal ou mail) dans les 2 semaines après avoir reçu le rapport d'essai d'aptitude. Dans ce cas, nous vous contacterons pour le traitement de votre réclamation.

i) Pour les échantillons à teneur garantie spécifiquement :

- Est considéré comme abonnement, toute commande d'un même critère pour une période minimale de 6 mois consécutifs. La facturation se fait, dans ce cas, au prorata du nombre d'envois à effectuer.

- Toute commande ponctuelle ne sera acceptée que dans la limite des stocks disponibles.

CONDITION PARTICULIERE

La livraison avant 10 heures se fait sous réserve des possibilités du transporteur (à défaut, la livraison a lieu avant 12 heures).

ESSAIS D'APTITUDE

- Informations générales -

Les essais d'aptitude et critères signalés par ♦ sont couverts par l'« accréditation n° 1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur www.cofrac.fr » et portée détaillée disponible www.cecalait.fr

1) Nature et nombre des échantillons

ACTALIA Cecalait propose aux laboratoires des essais d'aptitude Cecalait sur lait et produits laitiers comprenant de 5 à 15 échantillons suivant les méthodes ou les critères. La nature et le nombre des échantillons ont été choisis afin de fournir au laboratoire participant la meilleure information possible sur la performance du laboratoire, permettant un bon diagnostic et la mise en place des actions correctives adaptées en cas de besoin.

- **La nature des échantillons proposés** permet qu'ils soient les plus proches possible de ceux analysés en routine, que ce soit au niveau de la matrice (lait, fromage, crème...) ou de la composition (chimique, flore bactérienne...). En effet, dans de nombreux essais en chimie ou en microbiologie, l'influence de la matrice (composition et qualité) est primordiale.
- **Le nombre d'échantillons**, de 5 à 15, permet une évaluation complète de la gamme de mesure de la méthode et ainsi, assure la pertinence des critères finaux de performance que sont la moyenne des écarts (d) et l'écart-type des écarts (Sd). De ce fait, il est possible de distinguer, une erreur ponctuelle sur 1 échantillon, un effet niveau de l'analyte mesuré, une erreur systématique sur l'étendue de mesure ..., permettant un véritable diagnostic sur la méthode considérée.
Des essais avec un nombre plus faible d'échantillons ne pourraient pas donner une information aussi complète sur la performance du laboratoire.

2) Contrôle qualité

Les échantillons des essais d'aptitude font l'objet de contrôle d'homogénéité et de stabilité :

- Le contrôle de l'homogénéité est réalisé systématiquement (sur les essais d'aptitude accrédités) par analyse en double de 10 échantillons par lot (tous les niveaux sont contrôlés).
- Le contrôle de la stabilité est réalisé systématiquement (sur les essais d'aptitude accrédités) sur la période de validité des échantillons.

3) Envoi des échantillons et des informations techniques

Les échantillons et un courrier d'accompagnement sont envoyés par transporteur express selon les modalités décrites pour chaque essai d'aptitude dans le catalogue.

Parallèlement, les feuilles vierges de retour de résultats sont disponibles le jour de l'envoi des échantillons sur l'espace client du site internet (un e-mail d'information de la mise à disposition de ce fichier est envoyé à l'adresse renseignée, cf. § f p. 5 du règlement).

4) Réception, stockage et analyse des échantillons

En cas de réception d'un colis cassé, endommagé et/ou reconditionné, merci de nous contacter immédiatement pour vous informer de la marche à suivre en fonction du problème rencontré.

Les échantillons de l'essai d'aptitude doivent être traités de la même manière que la majorité des échantillons habituellement testés. La méthode utilisée doit être renseignée sur la feuille de résultats correspondant.

Les conditions par type d'échantillons sont les suivantes :

CHIMIE :

1 - Les échantillons destinés aux analyses physico-chimiques contiennent pour la plupart un conservateur. Ils doivent néanmoins être **stockés dès réception au froid positif à 4 (± 2) °C (sauf pour le lait sec à température ambiante) et analysés dans la limite du délai spécifié dans la fiche explicative fournie avec les échantillons.** Dans le cas où les échantillons ont été analysés dans un délai supérieur à celui spécifié, les résultats ne seront pas pris en compte dans le calcul de la valeur assignée.

2 - **Ne pas congeler les échantillons.**

MICROBIOLOGIE :

- 1 - A réception du colis, la température mesurée dans le flacon d'eau joint ne devra pas excéder 15 °C.
- 2 - Les échantillons destinés aux analyses microbiologiques contiennent pour la plupart un conservateur bactériostatique. Ils doivent néanmoins être **stockés dès réception au froid positif à 3 (± 2) °C et analysés de préférence le jour même, ou dans la limite de 3 jours après l'envoi.** Dans le cas où les échantillons ont été analysés dans un délai supérieur à celui spécifié, les résultats ne seront pas pris en compte dans le calcul de la valeur assignée.
- 3 - **Ne pas congeler les échantillons.**
- 4 - **Après analyse, les échantillons doivent être détruits en appliquant les procédures décrites dans la norme ISO 7218 ou selon la législation en vigueur.**

ANTIBIOTIQUES :

- 1 - La lyophilisation permet de stabiliser les échantillons, ils doivent néanmoins être **stockés dès réception au froid positif à 3 (± 2) °C et analysés dans la limite de 9 jours après l'envoi.** Dans le cas où les échantillons ont été analysés dans un délai supérieur à celui spécifié, les résultats ne seront pas pris en compte dans le calcul de la valeur assignée.
- 2 - L'analyse doit être réalisée rapidement après réhydratation des échantillons.
- 3 - **Après reconstitution, la congélation est possible.**

5) Envoi des résultats par les participants

Les résultats des essais d'aptitude doivent être transmis à ACTALIA Cecalait via l'espace client du site internet exclusivement, en respectant la date limite et en renseignant les unités, méthodes utilisées et les champs obligatoires sur les feuilles de retour de résultats de chaque essai (cf. § h p. 5 du règlement).

6) Exploitation statistique des résultats et émission des rapports individuels

Pour chaque critère une exploitation statistique des résultats est réalisée conformément à nos directives générales DGTEAQT pour les essais d'aptitude quantitatifs et DGTEAQL pour les essais d'aptitude qualitatifs :

- Méthode d'analyse quantitative

Le principe de l'exploitation des résultats est le suivant :

- Pour l'ensemble des essais d'aptitude, pour la détermination des valeurs assignées, sélection des laboratoires sur la date de la réalisation des analyses dans le délai prescrit.
- Pour certains essais d'aptitude, pour la détermination des valeurs assignées, sélection sur les solutions associées aux critères (cellules, lactose, solutions de cryoscopie, tryptophane, glycine, sulfate ...)
- Pour chaque échantillon, calcul d'une valeur assignée et calcul de l'écart de la moyenne des résultats du laboratoire (ou la valeur si pas d'analyse en double) à cette valeur assignée.
- Pour chaque laboratoire et pour l'ensemble des échantillons, calcul de la moyenne des écarts d (valeur assignée - résultat laboratoire), puis calcul de l'écart-type des écarts Sd.
- Evaluation de la performance du laboratoire par comparaison des valeurs d et Sd du laboratoire par rapport aux limites et positionnement sur une cible de conformité

Un rapport individuel (contenant les résultats du laboratoire considéré) est ensuite émis contenant :

- Une évaluation de la répétabilité du laboratoire (tableau) pour information.
- **Une évaluation de la justesse globale du laboratoire (tableau et cible de conformité) correspondant à l'évaluation de performance du laboratoire.**
- Une indication de performance individuelle, indiquant si l'objectif est atteint ou non ainsi qu'un émoticône de couleur pour symboliser le résultat (vert ou rouge)
- Une évaluation de la justesse du laboratoire échantillon par échantillon sous la forme d'un score Z (tableau et graphe) pour information.
- Une évaluation de l'étalonnage pour les essais d'aptitude lipolyse, lait cru noir amido, méthode infrarouge, cellules somatiques et urée uniquement (tableaux) pour information.
- Une évaluation de la linéarité pour les essais d'aptitude lait cru noir amido et méthode infrarouge uniquement (tableaux) pour information.

- Une évaluation des intercorrections entre canaux analytiques pour la méthode infrarouge uniquement (tableaux).

Un positionnement en laboratoire additionnel, des références des groupes de laboratoires français et étrangers sera effectué sur la cible de conformité dans les cas où le nombre de laboratoires étrangers et le nombre de laboratoires français sont supérieurs ou égaux à 5.

Une aide à la compréhension du rapport d'essai d'aptitude et l'exploitation des résultats vous est fournie sous forme d'un lien internet présent dans le rapport d'essai d'aptitude (notice explicative du rapport d'essai d'aptitude physico-chimie ou quantitatif microbiologie Cecalait), et est également disponible sur le site internet www.cecalait.fr.

- Méthode d'analyse qualitative pour les EA microbiologie

Le principe de l'exploitation des résultats est le suivant :

- Pour chaque échantillon, comparaison du résultat du laboratoire au résultat de référence (issu de la contamination artificielle réalisée).
- Calcul pour chaque laboratoire de la fréquence des réponses justes pour l'ensemble des échantillons.

Un rapport individuel est ensuite émis contenant :

- Les informations sur les méthodes utilisées par tous les participants
- Un tableau de contamination des échantillons (types de microorganismes ajoutés (*Listeria*, *Salmonella*) et leur taux).
- Les résultats de tous les participants (tableau de réponses des laboratoires (positif/négatif))
- Un tableau des réponses du laboratoire
- **Un tableau de justesse (vrai/faux) et de fréquence des réponses justes correspondant à l'évaluation de performance du laboratoire.**
- Une indication de performance individuelle, indiquant si l'objectif est atteint ou non ainsi qu'un émoticône de couleur pour symboliser le résultat (vert ou rouge)
- Un histogramme de distribution des réponses justes.

Une aide à la compréhension du rapport d'essai d'aptitude et l'exploitation des résultats vous est fournie sous forme d'un lien internet présent dans le rapport d'essai d'aptitude (notice explicative du rapport d'essai d'aptitude qualitatif microbiologie Cecalait) et est également disponible sur le site internet www.cecalait.fr.

- Méthode d'analyse qualitative pour les EA antibiotiques

Un rapport individuel est émis contenant les résultats de chaque laboratoire, les taux et antibiotiques ajoutés pour chaque échantillon.

Ce rapport contient également à titre informatif les méthodes et les résultats (positifs, négatifs ou douteux) de tous les participants.

7) Envoi des rapports

Les rapports, sous la forme d'un fichier protégé, sont mis à disposition sur l'espace client des participants de notre site internet. Ceux-ci sont informés de sa disponibilité par e-mail à l'adresse déclarée à ACTALIA Cecalait pour cet usage.

8) Processus de réclamation/recours

Les réclamations sont centralisées auprès de Mme Nadine TROSSAT. En cas de réclamation, nous vous invitons donc à la contacter directement par téléphone au 03.84.73.63.12 ou par mail : n.trossat@actalia.eu. Elle se chargera de l'enregistrement de votre réclamation, du suivi de son traitement avec les services concernés et de réaliser une réponse en retour.

Si vous avez une réclamation concernant l'évaluation de votre performance, merci de nous informer de manière écrite (courrier postal ou mail) dans les 2 semaines après avoir reçu le rapport d'essai d'aptitude. Dans ce cas, nous vous contacterons pour le traitement de votre réclamation.

CALENDRIER DES ESSAIS D'APTITUDE - ANNEE 2018

		JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
1	L	JOUR DE L'AN	1 J S 5	1 J	1 D	1 M	1 V	1 D	1 M	1 S	1 L	1 J Toussaint	1 S
2	M		2 V	2 V		2 M	2 S		2 J S 31	2 D	2 M FPM/ BUTYRIQUES	2 V	2 D
3	M		3 S	3 S	2 L	3 J	3 D	2 L	3 V		3 M	3 S	
4	J	S 1	4 D	4 D	3 M	4 V S 18		3 M	4 S	3 L LAIT CRU	4 J S 40	4 D	3 L LAIT CRU
5	V				4 M	5 S	4 L LAIT CRU	4 M	5 D	4 M FLORE BANALE	5 V		4 M FLORE BANALE
6	S		5 L	5 L LAIT CRU	5 J S 14	6 D	5 M FLORE BANALE	5 J S 27		5 M	6 S	5 L	5 M
7	D		6 M CREME	6 M FLORE BANALE	6 V		6 M	6 V	6 L	6 J S 36	7 D	6 M CREME	6 J S 49
8	L		7 M	7 M	7 S	7 L	7 J S 23	7 S	7 M	7 V		7 M	7 V
9	M	BUTYRIQUES	8 J S 6	8 J S 10	8 D	8 M	8 V	8 D	8 M	8 S	8 L LAIT SEC	8 J S 45	8 S
10	M		9 V	9 V	9 L	9 M S 19	9 S	9 L	9 J S 32	9 D	9 M FFO	9 V	9 D
11	J	S 2	10 S	10 S	10 M BUTYRIQUES/ SERUM POUDRE	11 V	10 D	10 M	11 S	10 L LAIT HOMO/ MIR MEDIAN	11 J S 41	10 S	10 L MIR MEDIAN
12	V		11 D	11 D	11 M	12 S	11 L	11 M	12 D	11 M LIPOLYSE	12 V		11 M PL3
13	S		12 L MIR MEDIAN	12 L	12 J S 15	13 D	12 M	12 J S 28		12 M	13 S	12 L FPPC	12 M
14	D		13 M PL5	13 M PPMC	13 V		13 M	13 V	13 L	13 J S 37	14 D	13 M BUTYRIQUES/ SERUM POUDRE	13 J S 50
15	L		14 M	14 M	14 S	14 L LAIT HOMO/ MIR MEDIAN	14 J S 24	14 S	14 M	14 V		14 M	14 V
16	M		15 J S 7	15 J S 11	15 D	15 M	15 V	15 D	15 M	15 S	15 L	15 J S 46	15 S
17	M		16 V	16 V	16 L LAIT SEC / MIR HAUT	17 J S 20	16 S	16 L	17 V	16 J S 33	16 D	16 M PL5/ACIDITE	16 V
18	J	S 3	17 S	17 S	17 M LAIT CRU BREBIS / PF2	18 V	17 D	17 M	18 S	17 L ANTIBIO	18 J S 42	17 S	17 L
19	V		18 D	18 D	18 M	19 S	18 L BEURRE	18 M	19 D	18 M CREME	19 V		18 M LIPOLYSE
20	S		19 L RETENTAT / LAIT HOMO/ANTIBIO	19 L	19 J S 16	20 D	19 M LIPOLYSE / PF4	19 J S 29		19 M	20 S	19 L LAIT HOMO/ ANTIBIO	19 M
21	D		20 M ACTIVITE PHOSPHAT.	20 M LIPOLYSE / FFO	20 V		20 M	20 V	20 L	20 J S 38	21 D	20 M PF4/SERUM CONC.	20 J S 51
22	L		21 M	21 M	21 S	21 L	21 J S 25	21 S	21 M	21 V		21 M	21 V
23	M	FLORE BANALE FPM	22 J S 8	22 J S 12	22 D	22 M ANTIBIO/FPPC	22 V	22 D	22 M	22 S	22 L LACTOSERUM	22 J S 47	22 S
24	M		23 V	23 V	23 L		23 S		23 J S 34	23 D	23 M ACTIVITE PHOSPHAT.	23 V	23 D
25	J	S 4	24 S	24 S	24 M FLORE BANALE/ SERUM CONC.	25 V	24 D	23 L	24 V	24 L	24 M	24 S	24 S
26	V		25 D	25 D Heure Eté	25 M		25 L	24 M	25 S	25 M FPF / PPMC	25 J S 43	25 D	24 L
27	S		26 L	26 L LACTOSERUM	26 J S 17	27 D	26 M	25 M	26 D	26 M	26 V	26 L RETENTAT	26 M
28	D		27 M FPF	27 M ACIDITE / FPM	27 V		27 M	26 J S 30		27 J S 39	28 D	27 M LAIT CRU BREBIS	27 J S 52
29	L		28 M S 9	28 M	28 S	28 L	28 J S 26	27 V	28 S	28 V		28 M	28 V
30	M	PF8		29 J S 13	29 D	29 M CREME/PLMC	29 V	28 S	29 M	29 S	29 L BEURRE / MIR HAUT	29 J S 48	29 S
31	M			30 V	30 L	31 J S 22	30 S	29 D	30 J S 35	30 D	30 M	30 V	30 D
				31 S				30 L	31 V		31 M S 44		31 L

EA microbiologie : PPMC : Pathogènes fromage multi-critères
 PF4 : Pathogènes fromage 4 critères
 PF8 : Pathogènes fromage 8 critères
 PF2 : Pathogènes fromage 2 critères

PLMC : Pathogènes lait multi-critères
 PL5 : Pathogènes lait 5 critères
 PL3 : Pathogènes lait 3 critères

EA ANTIBIO : Antibiotiques

EA chimie : FPM : Fromage à pâte molle
 FPF : Fromage à pâte fraîche
 FPPC : Fromage à pâte pressée cuite
 FFO : Fromage type fondu
 ACTIVITE PHOSPHAT. : Activité phosphatasique

MIR MEDIAN : Moyen infrarouge gamme médiane
 MIR HAUT : Moyen infrarouge gamme haute
 SERUM CONC. : Lactosérum concentré
 LAIT HOMO : Lait homogénéisé

PHYSICO-CHIMIE

Les essais d'aptitude et critères signalés par ♦ sont couverts par l'« accréditation n° 1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur www.cofrac.fr » et portée détaillée disponible sur www.cecalait.fr

I – ESSAIS D'APTITUDE SUR LAIT CRU ♦

• Critères et méthodes concernés :

- **matière grasse par la méthode Gerber ♦** : 10 échantillons de taux répartis entre 15 et 49 g/l
- **matière grasse par extraction ♦ éthéro-ammoniacale (ou éthéro-chlorhydrique)** : 10 échantillons de taux répartis entre 14,5 et 48 g/kg
- **protéines vraies par la méthode au noir amido ♦** : 10 échantillons de taux répartis régulièrement entre 24 et 37 g/l
- **azote total et azote non protéique ♦ par la méthode Kjeldahl ou méthodes alternatives :**
 - Azote total : 10 échantillons de taux variant entre 3,5 et 6,5 g N/l
 - Azote non protéique : 3 échantillons de lait (NPN environ 0,2 à 0,3 g N/l)
 - 1 solution de tryptophane
 - 1 solution de glycine
 - 1 solution de sulfate d'ammonium
- **azote non caséique par la méthode Kjeldahl ou méthodes alternatives :** 5 échantillons de taux variant entre 0,7 et 1,2 g N/l
- **lactose ♦ par dosage enzymatique ou toutes autres méthodes :** 10 échantillons de taux variant de 46 à 51 g/kg + 1 solution de lactose à une concentration équivalente à celle du lait
- **point de congélation par méthode cryoscopique ♦** : 10 échantillons à différents points de congélation variant entre - 0,550 et - 0,480 °C + 2 solutions de NaCl
- **matière sèche ♦ (toutes méthodes)** : 10 échantillons à différents niveaux de MS variant entre 10,0 et 15,0 g/100 g
- **urée ♦ (toutes méthodes sauf infrarouge)** : 10 échantillons à différents teneurs en urée variant entre 100 et 700 mg/l
- **cellules somatiques ♦ pour toutes méthodes** utilisées par les laboratoires : 10 échantillons de concentrations en cellules variant entre 50 000 et 1 600 000 cellules/ml et 1 échantillon témoin

- **Nombre de séries de lait :**
 - 1 série de 10 laits commune aux méthodes Gerber et noir amido
 - 1 série de 10 laits commune à la méthode Kjeldahl et à la méthode de dosage de la matière grasse par extraction
 - 1 série de 5 laits spécifique au dosage de l'azote non caséique
 - 1 série de 10 laits commune à la détermination de la matière sèche, au dosage du lactose et aux mesures cryoscopiques
 - 1 série de 10 laits spécifique au dosage de l'urée
 - 1 série de 10 laits spécifique au dosage des cellules somatiques + 1 échantillon témoin

- **Conditionnement :**
 - flacons de polyéthylène de 30 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité pour l'azote non caséique, l'urée et les cellules somatiques ainsi que les solutions,
 - flacons de polyéthylène de 65 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité pour tous les autres critères

- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final et 0,05 % pour les cellules somatiques) (sauf pour les solutions des méthodes Kjeldahl et cryoscopique)

- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 10 jours après la date d'envoi pour les critères physico-chimiques et dans les 5 jours après la date d'envoi pour les cellules somatiques
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	05/03/2018	04/06/2018	03/09/2018	03/12/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	19/03/2018	18/06/2018	17/09/2018	17/12/2018

II - ESSAIS D'APTITUDE SUR LAIT CRU DE BREBIS



- **Critères et méthodes concernés :**
 - **matière grasse par la méthode butyrométrique :** 6 échantillons de taux répartis entre 60 et 90 g/l
 - **matière grasse par extraction éthéro-ammoniacale (ou éthéro-chlorhydrique) :** 6 échantillons de taux répartis entre 58 et 87 g/kg
 - **protéines vraies par la méthode au noir amido :** 6 échantillons de taux répartis régulièrement entre 45 et 65 g/l
 - **azote total et azote non protéique par la méthode Kjeldahl ou méthodes alternatives :**
 - Azote total : 6 échantillons de taux variant entre 6,5 et 10 g N/l
 - Azote non protéique : 3 échantillons de lait (NPN environ 0,2 à 0,3 g N/l)
 - 1 solution de tryptophane
 - 1 solution de glycine
 - 1 solution de sulfate d'ammonium
 - **point de congélation par méthode cryoscopique :** 6 échantillons à différents points de congélation variant entre - 0,550 et - 0,480 °C + 2 solutions de NaCl
 - **matière sèche (toutes méthodes) :** 6 échantillons à différents niveaux de MS variant entre 16 et 21 g/100 g
- **Nombre de séries de lait :** - 1 série de 6 laits commune aux méthodes butyrométrique et noir amido
 - 1 série de 6 laits commune à la méthode Kjeldahl et à la méthode de dosage de la matière grasse par extraction
 - 1 série de 6 laits commune à la détermination de la matière sèche et aux mesures cryoscopiques
- **Conditionnement :** - flacons de polyéthylène de 65 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en emballage isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 10 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	17/04/2018	27/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	27/04/2018	07/12/2018

III - ESSAIS D'APTITUDE ACTIVITE PHOSPHATASIQUE SUR LAIT


NOUVEAUTE

- **Méthodes concernées :** activité phosphatasique par méthode fluorimétrique ou colorimétrique ou méthode alternative
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de lait de valeurs d'activité phosphatasique variant de 150 à 5000 mUI / ml
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 35 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton à température ambiante, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 7 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	20/02/2018	23/10/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	02/03/2018	02/11/2018

IV - ESSAIS D'APTITUDE ACIDITE SUR LAIT


NOUVEAUTE

- **Méthodes concernées:** acidité sur lait par méthode colorimétrique ou par titration pH
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de lait de valeurs d'acidité variant de 1.2 à 2.0 mmoles / litre de lait
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 65 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol incolore (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton à température ambiante, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 7 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	27/03/2018	16/10/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	06/04/2018	26/10/2018

V – ESSAIS D'APTITUDE SUR CREME

- **Méthodes concernées :** matière grasse ♦ par acido-butyrométrie et par extraction, matière sèche par étuvage
- **Nombre d'échantillons :** 1 série de 10 échantillons pour une méthode matière grasse et/ou matière sèche, avec des taux variant de 20 à 45 g MG/100 g et de 27 à 51 g MS/100 g
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 30 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)

- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 6 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	06/02/2018	29/05/2018	18/09/2018	06/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	14/02/2018	06/06/2018	26/09/2018	14/11/2018

VI – ESSAIS D'APTITUDE MATIERE GRASSE SUR LAIT HOMOGENEISE

- **Méthodes concernées :** matière grasse ♦ par extraction et méthodes de routine
- **Nombre d'échantillons :** une série par méthode de :
 - 5 échantillons « écrémés » variant entre 0 et 2,5 g/kg
 - 5 échantillons « demi-écrémés » variant entre 12 et 18 g/kg
 - 5 échantillons « entiers » variant entre 28 et 35 g/kg
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 65 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton à température ambiante par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 7 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	19/02/2018	14/05/2018	10/09/2018	19/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	28/02/2018	23/05/2018	19/09/2018	28/11/2018

VII – ESSAIS D'APTITUDE LIPOLYSE SUR LAIT CRU

- **Méthodes concernées :** lipolyse par méthode BDI ♦ et méthode aux savons de cuivre ♦ (MSC)
- **Nombre d'échantillons :** 10 échantillons de lait de valeurs en acidité matière grasse variant de 0,25 à 1,2 meq/100 g MG ou de 0,15 à 0,50 meq/litre de lait
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 30 ml (MSC) et 65 ml (BDI) avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons pasteurisés, additionnés de Bronopol incolore (0,02 % final)
- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 4 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	20/03/2018	19/06/2018	11/09/2018	18/12/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	30/03/2018	29/06/2018	21/09/2018	28/12/2018

VIII – ESSAIS D'APTITUDE PHYSICO-CHEMIE SUR FROMAGE**A) Fromage type pâte molle**

- **Critères et méthodes concernés :** matière sèche (MS) toutes méthodes, matière grasse (MG) par extraction et par acido-butyrométrie, azote (N) par Kjeldahl ou par méthodes alternatives et chlorures (Cl) toutes méthodes
- **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
 - MS : 34 à 55 g/100 g
 - MG : 7 à 32 g/100 g
 - N : 2,5 à 4 g/100 g
 - Cl⁻ : 0,8 à 1,3 g/100 g
- **Conditionnement :** environ 80 g dans des pots de polypropylène de 125 ml fermés avec opercules inviolables
- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 6 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	23/01/2018	27/03/2018	02/10/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	31/01/2018	04/04/2018	10/10/2018

B) Fromage type pâte fraîche

- **Critères et méthodes concernés :** matière sèche (MS) toutes méthodes, matière grasse (MG) par extraction et par acido-butyrométrie, azote (N) par Kjeldahl ou par méthodes alternatives
- **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
 - MG : 0,6 à 8 g/100 g
 - MS : 13 à 20 g/100 g
 - N : 0,8 à 1,2 g/100 g
- **Conditionnement :** environ 80 g dans des pots de polypropylène de 125 ml fermés avec opercules inviolables
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 6 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	27/02/2018	25/09/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	07/03/2018	03/10/2018

C) Fromage type pâte pressée cuite râpée

- **Critères et méthodes concernés :** matière sèche (MS) toutes méthodes, matière grasse (MG) par extraction et par acido-butyrométrie, azote (N) par Kjeldahl ou par méthodes alternatives, calcium (Ca) et chlorures (Cl) toutes méthodes
- **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
 - MG : 15 à 35 g/100 g
 - MS : 50 à 70 g/100 g
 - N : 3,5 à 5 g/100 g
 - Cl⁻ : 0,2 à 1,2 g/100 g
 - Ca⁺⁺ : 0,6 à 1,1 g/100 g

- **Conditionnement :** en sachets de polyéthylène de 70 à 80 g sous vide partiel
- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 6 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	22/05/2018	12/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	30/05/2018	20/11/2018

D) Fromage type fondu



- **Critères et méthodes concernés :** matière sèche (MS) toutes méthodes, matière grasse (MG) par extraction et par acido-butyrométrie, azote (N) par Kjeldahl ou par méthodes alternatives et chlorures (Cl⁻) toutes méthodes
- **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
 - MS : 30 à 42 g/100 g
 - MG : 1 à 25 g/100 g
 - N : 2,5 à 4 g/100 g
 - Cl⁻ : 0,8 à 1,3 g/100 g
- **Conditionnement :** environ 80 g dans des pots de polypropylène de 125 ml fermés avec opercules inviolables
- **Envoi :** en emballage isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 6 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	20/03/2018	09/10/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	28/03/2018	17/10/2018

IX – ESSAIS D'APTITUDE SUR LAIT SEC

- **Critères et méthodes concernés :** teneur en humidité toutes méthodes, matière grasse (MG) par extraction et par acido-butyrométrie, azote (N) par Kjeldahl, lactose toutes méthodes
- **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
 - humidité : 2,5 à 5 g/100 g
 - MG : 0,5 à 30 g/100 g
 - N : 4 à 6 g/100 g
 - lactose : 35 à 55 g/100 g
- **Conditionnement :** en sachets aluminium de 50 g sous vide
- **Envoi :** en carton à température ambiante, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à température ambiante.
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 7 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	16/04/2018	08/10/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	25/04/2018	17/10/2018

X – ESSAIS D'APTITUDE SUR BEURRE

- **Critères et méthodes concernés :** teneur en eau toutes méthodes, matière sèche non grasse (MSNG), matière grasse (MG) par calcul ou par extraction, acidité de la matière grasse toutes méthodes, et pH toutes méthodes
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de teneurs variables :
 - eau : 15 à 60 g/100 g
 - MSNG : 1,5 à 5 g/100 g
 - MG : 35 à 85 g/100 g
 - acidité de la MG : 0,5 à 1 meq/100 g
 - pH : 4,9 à 6,0 unités
- **Conditionnement :** en barquette de 250 g
- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 7 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	18/06/2018	29/10/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	27/06/2018	07/11/2018

XI – ESSAIS D'APTITUDE SUR LACTOSERUM

- **Critères et méthodes concernés :** teneur en matière sèche toutes méthodes, matière grasse (MG) par extraction et par acido-butyrométrie, et azote total par Kjeldahl ou par méthodes alternatives
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de teneurs variables :
 - matière sèche : 50 à 70 g/kg
 - MG : 0 à 1 g/100 g
 - azote : 0,5 à 1,5 g/kg
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 125 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 6 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	26/03/2018	22/10/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	03/04/2018	30/10/2018

**XII - ESSAIS D'APTITUDE SUR LACTOSERUM
CONCENTRE**

- **Critères et méthodes concernés :** teneur en matière sèche toutes méthodes, matière grasse (MG) par extraction et par acido-butyrométrie, et azote total par Kjeldahl ou par méthodes alternatives
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de teneurs variables :
 - matière sèche : 300 à 400 g/kg
 - MG : 0 à 5 g/100 g
 - azote : 0,5 à 1,5 g/kg
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 65 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en emballage isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 6 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	24/04/2018	20/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	04/05/2018	30/11/2018

**XIII - ESSAIS D'APTITUDE SUR LACTOSERUM EN
POUDRE**

- **Critères et méthodes concernés :** teneur en humidité toutes méthodes, matière grasse (MG) par extraction et par acido-butyrométrie, azote (N) par Kjeldahl, lactose toutes méthodes
- **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
 - humidité : 2,5 à 5 g/100 g
 - MG : 0,5 à 2 g/100 g
 - N : 2 à 3 g/100 g
 - lactose : 56 à 63 g/100 g
- **Conditionnement :** en sachets aluminium de 50 g sous vide
- **Envoi :** en carton à température ambiante par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à température ambiante.
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 7 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	10/04/2018	13/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	20/04/2018	23/11/2018

XIV – ESSAIS D'APTITUDE RETENTAT

- **Critères et méthodes concernés :** teneur en matière sèche toutes méthodes et azote total par Kjeldahl ou par méthodes alternatives
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de teneurs variables :
 - matière sèche : 11 à 16 g/100 g
 - azote total : 9 à 16 g N/kg

- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 30 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 7 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	19/02/2018	26/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	28/02/2018	05/12/2018

XV – ESSAIS D'APTITUDE SPECTROMETRIE MOYEN INFRAROUGE (MIR) GAMME MEDIANE OU GAMME HAUTE

- **Appareils concernés :** tous les appareils basés sur les principes décrits dans la norme ISO 9622|FIL 141 (appareils à filtres, FTIR)
- **Critères concernés :** taux de matière grasse, matière protéique, lactose, matière sèche
- **Nombre d'échantillons :** 13 échantillons de lait cru de teneurs réparties entre :

➤ **Gamme médiane :**

- 20 et 56 g matière grasse/l
- 22 et 42 g protéines/l
- 46 et 60 g lactose/l
- 100 et 150 g matière sèche/l

OU

➤ **Gamme haute :**

- 60 et 90 g matière grasse/l
- 45 et 65 g protéines/l
- 46 et 60 g lactose/l
- 160 et 220 g matière sèche/l

- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 65 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton à température ambiante, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 7 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel gamme médiane :**

Envoi des échantillons	12/02/2018	14/05/2018	10/09/2018	10/12/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	22/02/2018	24/05/2018	20/09/2018	20/12/2018

- **Calendrier prévisionnel gamme haute :**

Envoi des échantillons	16/04/2018	29/10/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	26/04/2018	08/11/2018

MICROBIOLOGIE

Les essais d'aptitude et critères signalés par ♦ sont couverts par l'« accréditation n° 1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur www.cofrac.fr » et portée détaillée disponible sur www.cecalait.fr

I – ESSAIS D'APTITUDE FLORE BANALE SUR LAIT CRU ♦

- Critères concernés : microorganismes à 30 °C ♦, coliformes à 30 °C ♦ et entérobactéries ♦
 - Méthodes concernées : toutes méthodes utilisées par les laboratoires
 - Nombre d'échantillons :
 - 10 échantillons de contaminations variant entre :
 - 10 000 et 300 000 germes à 30 °C/ml
 - 0 et 50 000 coliformes à 30 °C/ml
 - 0 et 50 000 entérobactéries/ml
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
 - Conditionnement : flacons de 30 ml, fermés à l'aide de bouchons vissés munis de joints d'étanchéité
 - Conservation : froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le lait, mais **perdant son effet à la dilution**
- ATTENTION**, dans le cas de l'utilisation de milieu prêt à l'emploi réhydratable, il y a inhibition de croissance à la dilution 0. Il ne sera pas nécessaire de l'ensemencer.
- Envoi : en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 10 h
 - Stockage au laboratoire : à 3 (± 2) °C dès réception
 - Validité des échantillons : analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi
 - Calendrier prévisionnel :

Envoi des échantillons	23/01/2018	06/03/2018	24/04/2018	05/06/2018	04/09/2018	04/12/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	02/02/2018	16/03/2018	04/05/2018	15/06/2018	14/09/2018	14/12/2018

II – ESSAIS D'APTITUDE FLORE PATHOGENE

Nous proposons pour les deux matrices lait et fromage des essais sur la **numération** de *Listeria monocytogenes* qu'il ne faut pas confondre avec les essais sur la **recherche** de *Listeria*. Les essais sur la recherche de *Salmonella* ne concernent pas *Salmonella Typhimurium*.

Pour les ASR, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus*, il s'agit de la numération **des formes non sporulées**. L'analyse doit être réalisée **sans traitement thermique**.

A) FLORE PATHOGENE DANS LE LAIT

Différents essais sont proposés pour la matrice « lait » :

- 3 essais comprenant des échantillons différents pour « la recherche de *Listeria* et *Salmonella* » et pour « le dénombrement de 2 à 5 flores » (formule 5 critères et formule multi-critères)
- 1 essai comprenant des échantillons différents pour « la numération de *Listeria monocytogenes* », « la numération des entérobactéries » (à faible taux) et pour « la recherche de *Salmonella* » (formule 3 critères).

1) **Formule multi-critères**

- **Critères concernés :**
 - recherche de *Listeria* et *Salmonella*,
 - numération des Staphylocoques à coagulase positive, des *Escherichia coli*, des *Bacillus cereus*, des *Clostridium perfringens* et des anaérobies sulfito-réducteurs
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons pour les recherches de :
 - *Listeria* dans 25 ml de lait et identification de l'espèce, dont *Listeria monocytogenes*
 - *Salmonella* dans 25 ml de lait
 - 5 échantillons de contaminations variant entre :
 - 0 et 10 000 Staphylocoques à coagulase positive/ml
 - 0 et 100 000 *Escherichia coli*/ml
 - 0 et 1 000 *Clostridium perfringens* (sans thermisation)/ml
 - 0 et 1 000 anaérobies sulfito-réducteurs (sans thermisation)/ml
 - 5 échantillons de contaminations variant entre :
 - 0 et 10 000 *Bacillus cereus* (sans thermisation)/ml
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :**
 - flacons de 60 ml pour la recherche de *Listeria* et *Salmonella*,
 - flacons de 30 ml pour la numération des Staphylocoques, *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens* et anaérobies sulfito-réducteurs,
 - flacons de 30 ml pour la numération de *Bacillus cereus*, fermés à l'aide de bouchons vissés munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le lait, mais **perdant son effet à la dilution**
ATTENTION, dans le cas de l'utilisation de milieu prêt à l'emploi réhydratable, il y a inhibition de croissance à la dilution 0. Il ne sera pas nécessaire de l'ensemencer
- **Envoi :** en emballage secondaire (biohazard), en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 10 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	29/05/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	12/06/2018

2) **Formule 5 critères**

- **Critères concernés :**
 - recherche de *Listeria* et *Salmonella*,
 - numération des Staphylocoques à coagulase positive, *Escherichia coli* et des *Bacillus cereus*
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons pour les recherches de :
 - *Listeria* dans 25 ml de lait et identification de l'espèce, dont *Listeria monocytogenes*
 - *Salmonella* dans 25 ml de lait
 - 5 échantillons de contaminations variant entre :
 - 0 et 10 000 Staphylocoques à coagulase positive/ml
 - 0 et 100 000 *Escherichia coli*/ml
 - 5 échantillons de contaminations variant entre :
 - 0 et 10 000 *Bacillus cereus* (sans thermisation)/ml
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :**
 - flacons de 60 ml pour la recherche de *Listeria* et *Salmonella*,
 - flacons de 30 ml pour la numération des Staphylocoques et *Escherichia coli*,
 - flacons de 30 ml pour la numération de *Bacillus cereus*, fermés à l'aide de bouchons vissés munis de joints d'étanchéité

- **Conservation :** froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le lait, mais **perdant son effet à la dilution**
ATTENTION, dans le cas de l'utilisation de milieu prêt à l'emploi réhydratable, il y a inhibition de croissance à la dilution 0. Il ne sera pas nécessaire de l'ensemencer
- **Envoi :** en emballage secondaire (biohazard), en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 10 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	13/02/2018	16/10/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	27/02/2018	30/10/2018

3) Formule 3 critères

- **Critères concernés :** numération de *Listeria monocytogenes*, recherche de *Salmonella* et numération des entérobactéries (à faible taux)
- **Méthodes concernées :** pour *Listeria* et *Salmonella* : toutes méthodes utilisées par les laboratoires. Pour les entérobactéries : une méthode NPP est recommandée. Pour les numérations sur boîtes, ne pas utiliser de milieu prêt à l'emploi réhydratable
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons de contaminations variant entre 0 et 10 000 *Listeria monocytogenes*/ml
 - 5 échantillons pour la recherche de *Salmonella* dans 25 ml de lait
 - 5 échantillons de contaminations variant entre 0 et 100 entérobactéries/ml
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :**
 - flacons de 30 ml pour la numération de *Listeria monocytogenes*,
 - flacons de 30 ml pour la numération des entérobactéries,
 - flacons de 60 ml pour la recherche de *Salmonella*,
 fermés à l'aide de bouchons vissés munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le lait, mais **perdant son effet à la dilution**
ATTENTION, dans le cas de l'utilisation de milieu prêt à l'emploi réhydratable, il y a inhibition de croissance à la dilution 0. Donc ne pas utiliser ce type de milieu pour les entérobactéries.
- **Envoi :** emballage secondaire (biohazard) certifié IATA, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 10 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	11/12/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	24/12/2018

B) FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE

Différents essais sont proposés pour la matrice « fromage » :

-4 essais comprenant des échantillons combinant 4 ou 9 flores à dénombrer ou rechercher (formule 4 critères et formule multi-critères). ⚠ Ces échantillons contiennent systématiquement des *Listeria* et des *Salmonella*.

-1 essai comprenant des échantillons différents pour « la numération des Staphylocoques à coagulase positive, *Escherichia coli*, microorganismes à 30 °C, entérobactéries, anaérobies sulfite-réducteurs, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* » et pour « la recherche de *Salmonella* » (formule 8 critères)

-1 essai spécifique au genre *Listeria* comprenant des échantillons différents, pour « la numération de *Listeria monocytogenes* » et « la recherche de *Listeria* » (formule 2 critères).

1) **Formule multi-critères**

- **Critères concernés :**
 - recherche de *Listeria* et *Salmonella*,
 - numération des Staphylocoques à coagulase positive, des *Escherichia coli*, des microorganismes à 30 °C, des entérobactéries, des anaérobies sulfito-réducteurs, des *Clostridium perfringens* et des *Bacillus cereus*
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons de contaminations entre :
 - absence ou présence de *Listeria* dans 25 g de fromage et identification de l'espèce, dont *Listeria monocytogenes*
 - absence ou présence de *Salmonella* dans 25 g de fromage
 - 0 et 10 000 Staphylocoques à coagulase positive/g
 - 0 et 100 000 *Escherichia coli*/g
 - 10 000 et 500 000 microorganismes à 30 °C/g
 - 0 et 100 000 entérobactéries/g
 - 0 et 1 000 anaérobies sulfito-réducteurs (sans thermisation)/g
 - 0 et 1 000 *Clostridium perfringens* (sans thermisation)/g
 - 0 et 10 000 *Bacillus cereus* (sans thermisation)/g
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** environ 100 g dans des pots de sécurité stériles de 125 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservation :** froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le fromage, mais **perdant son effet à la dilution**
- **Envoi :** en emballage secondaire (biohazard), en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➤ arrivée au jour J+1 avant 10 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	13/03/2018	25/09/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	27/03/2018	09/10/2018

2) **Formule 4 critères**

- **Critères concernés :** recherche de *Listeria* et *Salmonella*, numération des Staphylocoques à coagulase positive et *Escherichia coli*
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons de contaminations entre :
 - absence ou présence de *Listeria* dans 25 g de fromage et identification de l'espèce, dont *Listeria monocytogenes*
 - absence ou présence de *Salmonella* dans 25 g de fromage
 - 0 et 10 000 Staphylocoques à coagulase positive/g
 - 0 et 100 000 *Escherichia coli*/g
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** environ 100 g dans des pots de sécurité stériles de 125 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservation :** froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le fromage, mais **perdant son effet à la dilution**
- **Envoi :** en emballage secondaire (biohazard), en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➤ arrivée au jour J+1 avant 10 h

- **Stockage au laboratoire :** à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	19/06/2018	20/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	03/07/2018	04/12/2018

3) Formule 8 critères

- **Critères concernés :**
 - recherche de *Salmonella*,
 - numération des Staphylocoques à coagulase positive, des *Escherichia coli*, des microorganismes à 30 °C, des entérobactéries, des anaérobies sulfito-réducteurs, des *Clostridium perfringens* et des *Bacillus cereus*
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons pour la recherche de :
 - *Salmonella* dans 25 g de fromage
 - 5 échantillons de contaminations variant entre :
 - 0 et 10 000 Staphylocoques à coagulase positive/g
 - 0 et 100 000 *Escherichia coli*/g
 - 10 000 et 500 000 microorganismes à 30 °C/g
 - 0 et 100 000 entérobactéries/g
 - 0 et 1 000 anaérobies sulfito-réducteurs (sans thermisation)/g
 - 0 et 1 000 *Clostridium perfringens* (sans thermisation)/g
 - 0 et 10 000 *Bacillus cereus* (sans thermisation)/g
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** environ 100 g dans des pots de sécurité stériles de 125 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservation :** froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le fromage, mais **perdant son effet à la dilution**
- **Envoi :** en emballage secondaire (biohazard), en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➤ arrivée au jour J+1 avant 10 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	30/01/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	12/02/2018

3) Formule 2 critères

- **Critères concernés :** numération de *Listeria monocytogenes* et recherche de *Listeria*
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons de contaminations variant entre 0 et 10 000 *Listeria monocytogenes*/g
 - 5 échantillons pour la recherche de *Listeria* dans 25 g de fromage et identification de l'espèce, dont *Listeria monocytogenes*
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** échantillons d'environ 100 g dans des pots de sécurité stériles de 125 ml, bouchés avec des opercules inviolables

- **Conservation :** froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le fromage, mais **perdant son effet à la dilution**
- **Envoi :** emballage secondaire (biohazard) certifié IATA, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 10 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	17/04/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	30/04/2018

III – ESSAI D'APTITUDE DENOMBREMENT DES SPORES BUTYRIQUES DANS LE LAIT CRU

- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires, une méthode NPP est recommandée
- **Nombre d'échantillons :** ➤ 10 échantillons de contamination variant entre 0 et 10 000 spores/l
➤ 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** flacons stériles de 60 ml, fermés à l'aide de bouchons vissés munis de joints d'étanchéité
- **Conservation :** en froid positif, échantillons sans conservateur
- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 10 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 3 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	09/01/2018	10/04/2018	02/10/2018	13/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	23/01/2018	24/04/2018	16/10/2018	27/11/2018

ANTIBIOTIQUES

ESSAIS D'APTITUDE DETECTION DES ANTIBIOTIQUES DANS LE LAIT

- **Méthodes concernées:** toutes méthodes utilisées par les laboratoires et en particulier les tests d'acidification pour la détection de tous les antibiotiques et/ou les tests plus spécifiques pour la recherche des β -lactames ou des tétracyclines
- **Nombre d'échantillons :** 10 échantillons lyophilisés contenant ou non des antibiotiques de différentes familles et à des taux différents, à reconstituer avec 5 ml d'eau selon le protocole fourni
- **Conservation :**
 - non reconstitué : à 3 (\pm 2) °C
 - après reconstitution : à 3 (\pm 2) °C et à utiliser rapidement ; la congélation des échantillons est possible
- **Conditionnement :** flacons en verre de 10 ml, munis d'un bouchon et d'une capsule métallique déchirable
- **Envoi :** en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J + 1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (\pm 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 9 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	19/02/2018	22/05/2018	17/09/2018	19/11/2018
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	01/03/2018	01/06/2018	27/09/2018	29/11/2018

ECHANTILLONS A TENEUR GARANTIE (ETG)

- Informations générales -

1) Nature et nombre des échantillons

ACTALIA Cecalait propose aux laboratoires des matériaux de référence (échantillons à teneurs garanties), soit pour étalonner et/ou ajuster les analyseurs soit pour contrôler une méthode. La nature et le nombre des échantillons ont été définis afin de répondre à l'objectif recherché.

2) Contrôle qualité

L'homogénéité et la stabilité des échantillons ont été testées et validées lors de l'étude de mise au point de chaque type d'ETG. De plus, certains d'entre eux sont contrôlés systématiquement.

3) Détermination des valeurs de référence

Les valeurs de référence sont en général déterminées et/ou confirmées par un ou plusieurs laboratoires experts. Ces informations sont précisées dans les fiches de résultats. Les laboratoires experts sont évalués chaque année par le Comité de Surveillance Qualité au vu de leurs performances sur les essais d'aptitude et la prise en compte de leurs résultats pour la détermination des valeurs de référence des ETG.

4) Envoi des échantillons et des valeurs de référence

Les échantillons sont envoyés par transporteur express selon les modalités décrites par type d'ETG dans ce catalogue. Un rapport précisant les valeurs de référence par échantillon (accompagnées dans la majorité des cas de l'incertitude associée) est mis à disposition sur l'espace client du site internet et une information de disponibilité est envoyée par mail à l'adresse fournie par le laboratoire. Le cas échéant, une notice d'utilisation est jointe.

5) Réception et conservation des échantillons

En cas de réception d'un colis cassé, endommagé et/ou reconditionné, merci de nous contacter immédiatement pour vous informer de la marche à suivre en fonction du problème rencontré.

D'un point de vue général, les dispositions suivantes s'appliquent pour tous les ETG :

- 1 - Durée de conservation : de 2 à 5 semaines après la fabrication. La date limite d'utilisation est mentionnée en clair sur le rapport des valeurs de référence de chaque ETG.
- 2 - Stockage : au froid positif à $4 (\pm 2) ^\circ\text{C}$ pour la chimie (sauf pour le lait sec à température ambiante) et $3 (\pm 2) ^\circ\text{C}$ pour la microbiologie.
- 3 - Ne jamais conserver d'échantillon entamé pour une utilisation ultérieure.

2017 CALENDRIER PREVISIONNEL DES ECHANTILLONS A TENEUR GARANTIE - ANNEE 2018

Rappel : Les échantillons à teneur garantie sont envoyés au cours de la semaine prévue

DECEMBRE		JANVIER		FEVRIER		MARS		AVRIL		MAI		JUIN		JUILLET		AOÛT		SEPTEMBRE		OCTOBRE		NOVEMBRE		DECEMBRE					
1 V		1 L		1 J	Rétenant Stabilité cell	1 J	Rétenant Stabilité cell	1 D		1 M		1 V		1 D		1 M	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	1 S		1 L	S 40 Kjeldahl Röse-Gottlieb	1 J		1 S					
2 S		2 M	S 1 Kjeldahl Röse-Gottlieb	2 V	Stabilité AG	2 V	Stabilité AG	2 L		2 M	Röse-Gottlieb Gerber / Cryo	2 S		2 S		2 J	Stabilité lipo Microorg 30°C	2 D		2 M	Gerber / Cryo	2 V	Stabilité cell	2 D		2 D			
3 D		3 M	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	3 S		3 S		3 J	S 14 Kjeldahl Röse-Gottlieb	3 J	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	3 D		3 D		3 V	Microorg 30°C E. coli- Staph	3 M		3 M	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	3 S		3 S		3 L		3 L	S 49 Kjeldahl Röse-Gottlieb
4 L		4 J	Microorg 30°C E. coli- Staph	4 D		4 D		4 M	S 14 Kjeldahl Röse-Gottlieb	4 V	Microorg 30°C E. coli- Staph	4 M		4 L	S 23 Kjeldahl Röse-Gottlieb	4 M	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	4 S		4 M	Gerber / Cryo	4 J	Stabilité lipo Microorg 30°C	4 D		4 M		4 M	Röse-Gottlieb Gerber / Cryo
5 M		5 V		5 L	S 6 Kjeldahl Röse-Gottlieb	5 L	S 10 Kjeldahl Röse-Gottlieb	5 J	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	5 J	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	5 D		5 M	S 23 Kjeldahl Röse-Gottlieb	5 J	Stabilité lipo Microorg 30°C	5 D		5 M	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	5 V	Microorg 30°C E. coli- Staph	5 L		5 M		5 M	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo
6 M	S 49	6 S		6 M	Gerber / Cryo	6 M	Gerber / Cryo	6 V	Microorg 30°C E. coli- Staph	6 V	Microorg 30°C E. coli- Staph	6 D		6 M	Matière sèche M G brebis	6 V	Microorg 30°C E. coli- Staph	6 L		6 M	Stabilité lipo Microorg 30°C	6 J	Microorg 30°C E. coli- Staph	6 S		6 M		6 J	Stabilité lipo Microorg 30°C
7 J		7 D		7 M	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	7 M	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	7 S		7 S		7 L		7 J	Stabilité lipo Microorg 30°C	7 S		7 M	S 32 Fromage Beurre	7 V		7 M	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo	7 V		7 V		7 V	Matière sèche M G brebis Stabilité lipo
8 V		8 L		8 J	Microorg 30°C E. coli- Staph	8 J	Microorg 30°C E. coli- Staph	8 D		8 D		8 M		8 V	Stabilité lipo Microorg 30°C	8 D		8 M	Lait sec Lacto. sec	8 S		8 L		8 J		8 S		8 S	Microorg 30°C E. coli- Staph
9 S		9 M	S 2 Fromage Beurre	9 V	Microorg 30°C E. coli- Staph	9 V	Microorg 30°C E. coli- Staph	9 M		9 M	S 19	9 M	S 19	9 S		9 J		9 J		9 D		9 M	S 41 Fromage Beurre	9 V		9 D		9 D	
10 D		10 M	Lait sec Lacto. sec	10 S		10 S		9 L		10 J		10 J		10 D		10 V		10 V		10 M	Lait sec Lacto. sec	10 S		10 S		10 L		10 L	
11 L		11 J		11 D		11 D		10 M	S 15 Fromage Beurre	11 V		11 V		11 L		11 S		11 S		11 M	Fromage Beurre	11 J		11 D		11 M		11 M	S 50 Fromage Beurre
12 M		12 V		12 L		12 L		11 M	Lait sec Lacto. sec	12 S		12 S		11 L	S 24 Fromage Beurre	12 D		12 D		12 M	Lait sec Lacto. sec	12 V		12 L		12 M		12 M	Lait sec Lacto. sec
13 M	S 50	13 S		13 M	S 7 Fromage Beurre	13 M	S 11 Fromage Beurre	13 V		13 D		13 D		13 M	Lait sec Lacto. sec	13 V		13 L		13 J	Fromage Beurre	13 J	Lait sec Lacto. sec	13 M	S 46 Fromage Beurre	13 J		13 J	Lait sec Lacto. sec
14 J		14 D		14 M	Lait sec Lacto. sec	14 M	Lait sec Lacto. sec	14 S		14 L		14 L		14 J		14 S		14 V		14 V	Lait sec Lacto. sec	14 M		14 M	Lait sec Lacto. sec	14 V		14 V	Acétone/BHB
15 V		15 L		15 J		15 J		15 D		15 M	S 20 Fromage Beurre	15 V		15 V		15 D	S 33	15 M		15 S		15 L		15 J	Acétone/BHB	15 S		15 S	
16 S		16 M		16 V		16 V		16 L		16 M	Lait sec Lacto. sec	16 M		16 S		16 J		16 D		16 D		16 M		16 V		16 V		16 D	
17 D		17 M	S 3 Acétone/BHB	17 S		17 S		17 M	S 16 IR médian Urée	17 J		17 J		17 D		17 V		17 V		17 M	Acétone/BHB	17 M	S 42 Acétone/BHB	17 S		17 S		17 S	
18 L		18 J		18 D		18 D		18 M	Acétone/BHB	18 V		18 V		18 L		18 S		18 S		18 L		18 J		18 D		18 M		18 M	
19 M		19 V		19 L		19 L		19 J		19 S		19 S		19 M	S 25 IR médian Urée	19 J	S 29 IR médian Urée	19 D		19 M	Acétone/BHB	19 M	Acétone/BHB	19 L		19 L		19 M	S 51
20 M	S 51 IR médian Urée	20 S		20 M	S 8 IR médian Urée	20 M	S 12 IR médian Urée	20 V		20 D		20 D		20 M	Acétone/BHB	20 V		20 L		20 S		20 M		20 S		20 M		20 M	
21 J		21 D		21 M	Acétone/BHB	21 M	Acétone/BHB	21 S		21 L		21 L		21 J		21 S		20 L		21 V		21 M	S 47 IR médian Urée	21 L		21 M		21 V	
22 V		22 L		22 J		22 J		21 S		21 L		21 S		21 S		21 S		21 M	S 34 IR médian Urée	21 V		22 L		22 J		22 S		22 S	
23 S		23 M		23 V		23 V		22 D		22 M		22 D		22 V		22 D		22 M	Acétone/BHB	22 S		22 L		22 J		22 M		22 S	
24 D		24 M	S 4 IR médian Urée	24 S		24 S		22 D		23 M	S 21 IR médian Urée	23 M		23 S		23 J		23 J		23 D		23 M	S 43 IR médian Urée	23 V		23 V		23 D	
25 L		25 J		25 D		25 D		23 L	S 17 Noir Amido IR Haut	24 J	Acétone/BHB	24 J		24 D		24 V		24 V		24 L		24 M		24 S		24 S		24 S	
26 M		26 V		26 L	S 9 Noir Amido IR Haut	26 L	S 13 Noir Amido IR Haut	25 M	Cellules BDI / MSC	25 V		25 V		25 L	S 26 Noir Amido IR Haut	25 M	S 30 Noir Amido IR Haut	25 S		25 M	Cellules	25 M	Cellules	25 J		25 M		25 M	
27 M		27 S		27 M	Cellules BDI / MSC	27 M	Cellules BDI / MSC	26 J	Acides gras Rétentat	26 V		26 V		26 M	Cellules BDI / MSC	26 J	Cellules BDI / MSC	26 D		26 M	Acides gras Rétentat	26 M	Acides gras Rétentat	26 L	S 48 Noir Amido IR Haut	26 M		26 M	S 52
28 J		28 D		27 M	Acides gras	28 M	Acides gras	27 V	Stabilité cell	27 S		27 S		27 M	Cellules BDI / MSC	27 V	Stabilité cell	27 M	Stabilité cell	27 J	Stabilité cell	27 J	Stabilité cell	27 M	Cellules BDI / MSC	27 J		27 J	
29 V		29 L	S 5 Noir Amido IR Haut	28 M	Acides gras	29 J	Acides gras	28 S	Stabilité cell	28 L	S 22 Noir Amido IR Haut	28 L		28 J	Cellules BDI / MSC	28 M	Cellules BDI / MSC	28 S		28 V	Stabilité cell	28 V	Stabilité cell	28 M	Acides gras Rétentat	28 M		28 V	
30 S		30 M	Cellules BDI / MSC	29 L	Acides gras	30 V	Acides gras	29 D	Stabilité cell	29 M	Cellules BDI / MSC	29 M		29 V	Acides gras Rétentat	29 M	Acides gras Rétentat	29 S		29 S	Stabilité cell	29 S	Stabilité cell	29 J	Acides gras Rétentat	29 J		29 S	
31 D		31 M	Acides gras	30 M		31 S		30 L	S 18 Kjeldahl	30 M	Stabilité cell	30 M		30 S	Stabilité cell	30 J	Stabilité cell	30 D		30 M	Stabilité cell	30 M	Stabilité cell	30 V	Acides gras Rétentat	30 V		30 D	

Stabilité cell : stabilité comptage cellules somatiques dans le lait
 Stabilité AG : stabilité acides gras dans le lait
 Stabilité lipo : stabilité lipolyse dans le lait
 Acides gras : étalonnage et contrôle acides gras
 BDI : acidité de la matière grasse - méthode BDI
 MSC : acidité de la matière grasse - méthode savons de cuivre
 IR médian : infrarouge gamme médiane
 IR haut : infrarouge gamme haute
 Cellules : cellules somatiques dans le lait
 Microorg 30° : microorganismes à 30°C
 E. coli - Staph : Escherichia coli - Staphylocoques à coagulase positive

PHYSICO-CHIMIE

I - ECHANTILLONS D'ETALONNAGE

1) Protéines vraies par la méthode noir amido sur lait

- **Utilisation :** étalonnage et ajustage des photomètres destinés aux dosages de **PROTEINES VRAIES** dans le lait cru de vache, de chèvre ou de brebis, additionnés ou non d'un conservateur (seuls le Bronopol et le chlorure mercurique peuvent être utilisés comme conservateurs)
- **Nature des échantillons :**
 - ↳ **Formule n° 1 : pour lait de vache ou de chèvre (3 échantillons) :** 1 groupe indissociable comprenant :
 - 2 échantillons reconstitués, l'un riche en protéines (R \approx 36 g/kg), l'autre pauvre (P \approx 25 g/kg).
 - 1 échantillon de contrôle (lait cru entier moyen).
 La fonction d'étalonnage de la méthode est supposée être linéaire et l'ajustage est réalisé sur les 2 points R et P.
 - ↳ **Formule n° 2 : pour lait de vache ou de chèvre (4 échantillons) :** 1 groupe indissociable comprenant :
 - 3 échantillons reconstitués, l'un riche en protéines (R \approx 36 g/kg), un moyen (M \approx 30 g/kg) et un pauvre (P \approx 25 g/kg).
 - 1 échantillon de contrôle (lait cru entier moyen).
 Le point supplémentaire médian permet de détecter un éventuel défaut de linéarité et d'y remédier par un ajustage curviligne.
 - ↳ **Formule n° 3 : pour lait de brebis et lait à teneur élevée :** 1 groupe indissociable comprenant :
 - 3 échantillons reconstitués, un riche en protéines (RB \approx 65 g/l), un moyen (MB \approx 55 g/l) et un pauvre (PB \approx 45 g/l).
 - 1 échantillon de contrôle (lait cru entier à 54-56 g/l).
- **Conservation :** échantillons conservés avec du chlorure mercurique à la concentration de 0,07 %
- **Conditionnement :** en flacons de 30 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton à température ambiante par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :**
 - formule n° 1 et n° 2 : déterminées par plusieurs laboratoires experts par la méthode au noir amido selon NF V 04-216 et vérifiées par un groupe de laboratoires experts par la méthode Kjeldahl selon ISO 8968-1 et 4|FIL 20-1 et 4
 - formule n° 3 : déterminées par un laboratoire expert par la méthode au noir amido selon NF V 04-216 et vérifiées par un laboratoire expert par la méthode Kjeldahl selon ISO 8968-1 et 4|FIL 20-1 et 4
 Les résultats obtenus avec les laits de référence noir amido sont équivalents à ceux qui seraient obtenus par la méthode Kjeldahl [(AT-ANP) x 6,38]
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

2) Comptage de cellules somatiques dans le lait

- **Utilisation :**
 - ↪ étalonnage et ajustage des appareils automatiques de **dénombrement des cellules somatiques** dans le lait de vache et de chèvre et contrôle des méthodes de comptage visuel.
 - ↪ **référence pour estimation** par CMT (Connecticut Mastitis Test ou test au Teepol).

NB : il faut tenir compte dans l'étalonnage d'un biais possible induit par une différence de type de conservateur dans les laits analysés en routine.

- **Nature des échantillons :**

Nombre d'échantillons de lait de vache reconstitués par mélanges proportionnels d'un lait de mélange fortement chargé en cellules et d'un lait pauvre en cellules à différents taux, et d'un lait sans cellules (point zéro)

		0	200 000	400 000	600 000	800 000	1 000 000	1 200 000	1 400 000	1 600 000	1 800 000
Formule n° 1 «gamme basse»	30 ml	2	2	2	2	2					
	65 ml	1	1	1	1	1					
Formule n° 2 «gamme haute "vache"»	30 ml	2					2	2	2	2	
	65 ml	1					1	1	1	1	
Formule n° 3 «gamme complète "vache"»	30 ml	4	2	2	2	2	2	2	2	2	
	65 ml	2	1	1	1	1	1	1	1	1	
Formule n° 4 «gamme haute "chèvre"»	30 ml	2						2	2	2	2
	65 ml	1						1	1	1	1
Formule n° 5 «gamme complète "chèvre"»	30 ml	4	2	2	2	2		2	2	2	2
	65 ml	2	1	1	1	1		1	1	1	1
Formule n° 6 «gamme étendue»	30 ml	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	65 ml	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1

- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,1 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml ou de 65 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées par comptage visuel selon la méthode de référence (ISO 13366-1|FIL 148-1) et confirmées par un groupe de laboratoires experts par la méthode automatisée (ISO 13366-2|FIL 148-2)
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

3) Point de congélation sur lait par cryoscopie

- **Utilisation :** étalonnage et ajustage des **appareils de mesure du point de congélation** du lait
- **Nature des échantillons :**

	Valeurs nominales de point de congélation					
	Nombre d'échantillons de solution de chlorure de sodium préparés en conformité avec la norme ISO 5764 FIL 108 :					Nombre d'échantillons de lait entier de mélange:
	S1 -0,483 °C	S2 -0,512 °C	S3 -0,541 °C	S4 -0,408 °C	S5 -0,600 °C	L -0,520 °C
Formule n° 1	1	1	1			
Formule n° 2	1	1	1			1
Formule n° 3		1		1	1	
Formule n° 4		1		1	1	1
Formule n° 5	1	1	1	1	1	
Formule n° 6						4
Formule n° 7		4				

- **Conservation :** échantillons de lait additionnés de Bronopol (0,02 % final). Les solutions de NaCl ne contiennent pas de conservateur
- **Conditionnement :** en flacons de 30 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** valeurs nominales déterminées :
 - solutions : par les concentrations en NaCl et contrôlées par analyse cryoscopique,
 - lait : par analyse cryoscopique selon la norme ISO 5764|FIL 108 (recherche de plateau) par un groupe de laboratoires experts
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	1	6	10	14	18	23	27	31	36	40	45	49

4) Acidité Matière Grasse du lait par la méthode aux savons de cuivre

- **Utilisation :** étalonnage et ajustage de la méthode aux savons de cuivre appliquée au lait
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable comprenant 4 échantillons de lait entier pasteurisé de composition moyenne, dont les teneurs en acidité matière grasse (AMG) ont été ajustées autour de 0,16; 0,28; 0,40 et 0,52 meq/l
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un laboratoire expert par la méthode BDI (ISO/TS 22113|FIL 204), exprimées en meq/l de lait et confirmées par un groupe de laboratoires experts par la méthode MSC

• **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

5) Urée dans le lait

- **Utilisation :** étalonnage et ajustage des méthodes de dosage de l'urée sauf infrarouge
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable comprenant 5 échantillons de lait entier dont les teneurs en urée varient entre environ 150 et 900 mg urée/l
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacon de polyéthylène de 30 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton à température ambiante par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par la méthode enzymatique par pH-métrie différentielle et exprimées en mg urée/l de lait (ISO 14637|FIL 195)

• **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	51(17)	4	8	12	16	21	25	29	34	38	43	47

6) Acides gras dans le lait

- **Utilisation :** étalonnage et ajustage des méthodes infrarouges de dosage des acides gras
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable comprenant 5 échantillons de lait à différents niveaux en acides gras
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacon de polyéthylène de 65 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par chromatographie en phase gazeuse et exprimées en g acides gras/litre de lait sur les critères acides gras saturés, acides gras insaturés, acides gras mono-insaturés, acides gras poly-insaturés, C4:0, C6:0, C8:0, C10:0, C12:0, C14:0, C16:0, C18:0, C18:1 9c, C18:1 total et C18:3 n-3

• **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

7) Acétone**NOUVEAUTE**

- **Utilisation :** étalonnage et/ou ajustage des analyseurs infra rouge.
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable comprenant 5 échantillons de lait à différents niveaux en acétone de 0,10 à 0,20 mmoles / litre
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,03 % final).
- **Conditionnement :** en flacon de polyéthylène de 35 mL, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité.
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12h.
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un laboratoire expert par la méthode chimique en flux continu et exprimées en mmoles / litre.
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	3	8	12	16	21	25	29	34	38	42	46	50

8) BHB**NOUVEAUTE**

- **Utilisation :** étalonnage et/ou ajustage des analyseurs infra rouge.
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable comprenant 10 échantillons de lait à différents niveaux en BHB de 0,10 à 0,28 mmoles / litre.
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,03 % final).
- **Conditionnement :** en flacon de polyéthylène de 35 mL, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité.
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12h.
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un laboratoire expert par la méthode chimique en flux continu et exprimées en mmoles / litre.
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	3	8	12	16	21	25	29	34	38	42	46	50

II - ECHANTILLONS DE CONTROLE

1) Azote total et azote non protéique par la méthode Kjeldahl sur lait

- **Utilisation :** contrôle de la méthode Kjeldahl à 3 niveaux : **minéralisation, et/ou distillation-titration, et/ou résultats sur lait**
- **Nature des échantillons :**
 - solutions de tryptophane (destinées au contrôle de la minéralisation)
 - solutions de sulfate d'ammonium (destinées au contrôle de la distillation et de la titration)
 - échantillons de lait UHT entier homogénéisé (destinés à tester la justesse globale sur le produit analysé en routine)

	Nombre d'échantillons de solution de tryptophane à environ 5,6 g N/l	Nombre d'échantillons de solution de sulfate d'ammonium à environ 5,6 g N/l	Nombre d'échantillons de lait UHT entier homogénéisé à environ 5,0 g N/l
Formule n° 1 (sans le taux d'ANP sur le lait)	1	1	2
Formule n° 2 (avec le taux d'ANP sur le lait)	1	1	4
Formule n° 3 (sans le taux d'ANP sur le lait)			4
Formule n° 4 (avec le taux d'ANP sur le lait)			6
Formule n° 5		4	
Formule n° 6	4		

- **Conservation :** les deux solutions ne contiennent pas de conservateur. Le lait est additionné de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de 30 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :**
 - solutions : valeurs nominales obtenues par pesée de substance pure et déterminées par la méthode Kjeldahl à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (ISO 8968-1|FIL 20-1)
 - lait : déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts, pour l'azote total (AT) et l'azote non protéique (ANP) (ISO 8968-1 et 4|FIL 20-1 et 4)
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	1	6	10	14	18	23	27	31	36	40	45	49

2) Matière grasse par la méthode Röse- Gottlieb sur lait

- **Utilisation :** contrôle de **justesse des analyses de matière grasse par la méthode par extraction**
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 4 échantillons de lait UHT entier homogénéisé de teneur voisine de 35 g MG/kg
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)

- **Conditionnement :** en flacons de 30 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (ISO 1211|FIL 1)
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	1	6	10	14	18	23	27	31	36	40	45	49

3) Matière grasse butyrométrique sur lait de brebis



- **Utilisation :** contrôle de la **justesse des analyses de matière grasse par la méthode butyrométrique**
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 4 échantillons de lait cru entier de brebis
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en emballage isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (NF V 04-157)
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	1	6	10	14	18	23	27	31	36	40	45	49

4) Matière grasse par la méthode Gerber sur lait

- **Utilisation :** contrôle de la **justesse des analyses de matière grasse par la méthode Gerber**
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 4 échantillons de lait cru entier
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (NF V 04-210)
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	1	6	10	14	18	23	27	31	36	40	45	49

5) Matière sèche par la méthode gravimétrique sur lait

- **Utilisation :** contrôle de la **justesse des dosages gravimétriques de la matière sèche du lait**
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 4 échantillons de lait cru entier de teneur voisine de 12-13 g MS/100 g
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (ISO 6731|FIL 21)
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	1	6	10	14	18	23	27	31	36	40	45	49

6) Acidité de la matière grasse du lait par la méthode BDI

- **Utilisation :** contrôle de la **méthode BDI dans le lait**
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 4 échantillons d'un même lait entier pasteurisé de composition moyenne, dont la teneur en AGL a été ajustée autour de 1 meq/100 g de MG
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 65 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un laboratoire expert par la méthode BDI (ISO/TS 22113|FIL 204), exprimées en meq/100 g de matière grasse
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

7) Acides gras dans le lait

- **Utilisation :** contrôle des **méthodes de dosage des acides gras**
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 4 échantillons d'un même lait de composition moyenne en acides gras
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 65 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h

- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par chromatographie en phase gazeuse et exprimées en g acides gras/l de lait sur les critères acides gras saturés, acides gras insaturés, acides gras mono-insaturés, acides gras poly-insaturés, C4:0, C6:0, C8:0, C10:0, C12:0, C14:0, C16:0, C18:0, C18:1 9c, C18:1 total et C18:3 n-3
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

8) Echantillons de contrôle fromage

- **Utilisation :** contrôle des **déterminations de la teneur en matière sèche, matière grasse, azote et chlorures sur le fromage**
- **Nature des échantillons :** 1 échantillon de fromage fondu aux teneurs d'environ :
 - matière sèche : 45 g/100 g
 - matière grasse : 30 g/100 g
 - azote : 2 g/100 g
 - chlorures : 0,4 g/100 g
- **Conditionnement :** 1 barquette de 200 g pour tous les critères
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par:
 - la méthode par étuvage pour la matière sèche (ISO 5534|FIL 4)
 - la méthode SBR par extraction étherochlorhydrique (ISO 1735|FIL 5) et la méthode acidobutyrométrique (NF V 04-287) pour la matière grasse
 - la méthode Kjeldahl (ISO 8968-1|FIL 20-1) pour l'azote
 - une méthode potentiométrique (ISO 5943|FIL 88 ou méthode automatisée) pour les chlorures
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	2	7	11	15	20	24	28	32	37	41	46	50

9) Echantillons de contrôle beurre

- **Utilisation :** contrôle des **déterminations de la teneur en eau, matière sèche non grasse, matière grasse par calcul, acidité de la matière grasse et sel sur le beurre**
- **Nature des échantillons :** ➤ 1 échantillon de beurre doux aux teneurs d'environ :
 - eau : 16 g/100 g
 - matière sèche non grasse (MSNG) : 2 g/100 g
 - acidité de la matière grasse (AMG) : 0,5 meq/100 g de MG
 - matière grasse (MG) : 82 g/100 g
 ➤ 1 échantillon de beurre salé à la teneur d'environ :
 - sel (exprimé en NaCl) : 2 g/100 g
- **Conditionnement :** barquette de 250 g de beurre doux et barquette de 250 g de beurre salé
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par :
 - la méthode par étuvage pour l'eau (ISO 3727-1|FIL 80-1),
 - la méthode ISO 3727-2|FIL 80-2 pour la matière sèche non grasse,

- une méthode potentiométrique (ISO 15648|FIL 179 ou méthode automatisée) pour la teneur en sel,
- la méthode ISO 1740|FIL 6 pour l'acidité de la matière grasse
- la méthode ISO 3727-3|FIL 80-3 pour la matière grasse par calcul

• **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	2	7	11	15	20	24	28	32	37	41	46	50

10) Echantillons de contrôle lait sec

- **Utilisation :** contrôle des **déterminations de la teneur en humidité, matière grasse, et azote sur le lait sec**
- **Nature des échantillons :** 1 échantillon de lait sec aux teneurs d'environ :
 - humidité : 4 g/100 g
 - matière grasse : 25 g/100 g
 - azote: 4 g/100 g
- **Conditionnement :** 1 sachet aluminium de 50 g sous vide pour tous les critères
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton à température ambiante, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par :
 - la méthode par étuvage pour l'humidité (FIL 26A:1993),
 - la méthode Röse-Gottlieb par extraction (ISO 1736|FIL 9) pour la matière grasse,
 - la méthode Kjeldahl (ISO 8968-1|FIL 20-1) pour l'azote

• **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	2	7	11	15	20	24	28	32	37	41	46	50

11) Echantillons de contrôle rétentat

- **Utilisation :** contrôle de la **justesse des analyses de matière sèche et d'azote total sur rétentat**
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 4 échantillons de rétentat aux teneurs d'environ :
 - matière sèche : 13 à 15 g/100 g
 - azote total : 12 à 14 g N/kg
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (ISO 8968-1|FIL 20-1 et ISO 6731|FIL 21)

• **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

12) Echantillons de contrôle lactosérum sec**NOUVEAUTE**

- **Utilisation :** contrôle des **déterminations de la teneur en humidité, matière grasse, et azote sur le lactosérum sec**
- **Nature des échantillons :** 1 échantillon de lactosérum sec aux teneurs d'environ :
 - humidité : 4 g/100 g
 - matière grasse : 2 g/100 g
 - azote: 2 g/100 g
- **Conditionnement :** 1 sachet aluminium de 50 g sous vide pour tous les critères
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par :
 - la méthode par étuvage pour l'humidité (FIL 26A:1993),
 - la méthode Röse-Gottlieb par extraction (ISO 1736|FIL 9) pour la matière grasse,
 - la méthode Kjeldahl (ISO 8968-1|FIL 20-1) pour l'azote
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	2	7	11	15	20	24	28	32	37	41	46	50

III - ECHANTILLONS DE CONTROLE ET DE PRECALIBRAGE

INFRAROUGE SUR LAIT

- **Utilisations possibles :**
 - ↳ **contrôle** de la linéarité, des intercorrections (modèle MLR) et de la pente de la régression linéaire simple
 - ↳ **précalibrage** : ajustement des facteurs d'intercorrections (modèles MLR) et de l'équation finale de l'instrument ($y = b.X+a$)

Un ajustement du biais de l'instrument à l'aide de laits représentatifs des laits analysés est nécessaire après un ajustement à l'aide des échantillons de précalibrage
- **Appareils concernés :** tous les appareils basés sur les principes de la norme ISO 9622|FIL 141
- **Critères :** taux de matière grasse (MG), matière protéique (MP), lactose, matière sèche (MS)
- **Nombre d'échantillons :** 1 groupe indissociable de 13 échantillons de lait cru de teneurs réparties entre :
 - **Gamme médiane :** OU
 - 20 et 56 g MG/l
 - 22 et 42 g MP/l
 - 46 et 60 g lactose/l
 - 100 et 150 g MS/l
 - **Gamme haute :**
 - 60 et 90 g MG/l
 - 45 et 65 g MP/l
 - 46 et 60 g lactose/l
 - 160 et 220 g MS/l
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 65 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton à température ambiante par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence:** déterminées par un laboratoire expert et vérifiées par un analyseur FTIR, à partir des méthodes suivantes :
 - méthode acido-butyrométrique pour la matière grasse (NF V 04-210)
 - méthode au noir amido pour la matière protéique (NF V 04-216)
 - méthode Kjeldahl pour le NPN (ISO 8968-4|FIL 20-4)
 - méthode enzymatique pour le lactose (ISO 26462|FIL 214)
 - méthode par étuvage pour la matière sèche (ISO 6731|FIL 21).
- **Calendriers prévisionnels d'envoi des échantillons :**

ETG INFRAROUGE **GAMME MEDIANE** :

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	51(17)	4	8	12	16	21	25	29	34	38	43	47

ETG INFRAROUGE **GAMME HAUTE** :

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

IV - ECHANTILLONS DE CONTRÔLE DE STABILITE

1) Comptage des cellules somatiques dans le lait

- **Utilisation :** contrôle de la **stabilité des analyseurs de comptage cellulaire dans le lait**. Les valeurs de référence ne sont pas fournies. Les valeurs cibles sont à déterminer lors de la réception des échantillons
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 2 laits, l'un sans cellule somatique, l'autre de teneur avoisinant 500 000 cellules/ml
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,1 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

2) Lipolyse dans le lait

- **Utilisation :** contrôle de la **stabilité des analyseurs infrarouge pour la détermination de la lipolyse dans le lait**. Les valeurs de référence ne sont pas fournies. Les valeurs cibles sont à déterminer lors de la réception des échantillons
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 35 échantillons de lait pasteurisé dont la teneur en acidité de la matière grasse a été ajustée à 0,40 – 0,45 meq/l environ
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final) et congelés avant envoi
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 65 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande (délai d'envoi en fonction de l'approvisionnement en carboglace), en colis isotherme muni de carboglace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	1	6	10	14	18	23	27	31	36	40	45	49

3) Acides gras dans le lait

- **Utilisation :** contrôle de la **stabilité des analyseurs infrarouge pour la détermination de la composition en acides gras du lait**. Les valeurs de référence ne sont pas fournies. Les valeurs cibles sont à déterminer lors de la réception des échantillons
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 25 échantillons de lait
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)

- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 65 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	52(17)	5	9	13	17	22	26	30	35	39	44	48

MICROBIOLOGIE

ECHANTILLONS DE CONTROLE

1) Numération des microorganismes à 30 °C

- **Utilisation :** contrôle de la **justesse des numérations en microorganismes à 30 °C**
- **Nature des échantillons :** un groupe indissociable comprenant 4 échantillons lyophilisés à reconstituer selon le protocole fourni (teneur d'environ 100 000 UFC/ml sur un volume de 9 ml de produit reconstitué) et 4 x 1 tube de diluant
- **Conservation :**
 - non reconstitué : à 3 (\pm 2) °C
 - à utiliser tout de suite après reconstitution
- **Conditionnement :** flacons en verre de 10 ml, munis d'un bouchon et d'une capsule métallique déchirable et tubes de 9 ml de diluant
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts selon la méthode ISO 4833-1
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	1	6	10	14	18	23	27	31	36	40	45	49

2) Numération des *Escherichia coli* et Staphylocoques à coagulase positive

- **Utilisation :** contrôle de la **justesse des numérations en *E. coli* et Staphylocoques à coagulase positive**
- **Nature des échantillons :** un groupe indissociable comprenant 4 échantillons lyophilisés à reconstituer selon le protocole fourni (teneur d'environ 1 000 UFC/ml en *E. coli* et 1 000 UFC/ml en Staphylocoques à coagulase positive sur un volume de 9 ml de produit reconstitué) et 4 x 1 tube de diluant
- **Conservation :**
 - non reconstitué : à 3 (\pm 2) °C
 - à utiliser tout de suite après reconstitution
- **Conditionnement :** flacons en verre de 10 ml, munis d'un bouchon et d'une capsule métallique déchirable et tubes de 9 ml de diluant
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts selon la méthode 16649-2 pour *E. coli* et 6888-2 pour les Staphylocoques à coagulase positive
- **Calendrier prévisionnel d'envoi des échantillons :**

CALENDRIER PREVISIONNEL D'ENVOI DES ECHANTILLONS												
Mois d'envoi	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Semaine	1	6	10	14	18	23	27	31	36	40	45	49

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET D'EXECUTION DES PRESTATIONS

De convention entre les parties, les « conditions générales de vente et d'exécution des prestations » (ci-après désignées les « Conditions Générales ») d'ACTALIA régissent les relations contractuelles entre les parties.

ACTALIA s'engage à fournir les services conformément aux présentes « Conditions Générales » et en conséquence, toutes les offres ou soumissions de service et tous les contrats, conventions ou autres accords en résultant seront régis par les présentes « Conditions Générales », sauf dérogation formelle et expresse figurant dans le devis ou proposition transmis au client. Ce dernier renonce à toute clause définie dans ses conditions générales d'achat qui seraient contradictoires aux « Conditions Générales » suivantes.

1 – Objet – Dispositions générales

ACTALIA agit pour la personne physique ou morale dont émanent les instructions en vertu desquelles il intervient (ci-après désigné le « client »). Aucune autre partie n'est en droit de lui donner des instructions, notamment sur l'étendue de l'intervention ou la remise du rapport à moins qu'il n'y soit autorisé par le « Client ».

ACTALIA réalise des prélèvements, des audits, des études, des recherches, des expertises, des prestations d'assistance technique, des mesures, des analyses et des essais à façon, à la demande de ses « Clients ». ACTALIA peut sous-traiter l'exécution de tout ou partie des services convenus avec ses « Clients ».

Lorsqu'un devis ou une proposition de prestations techniques sont établis par ACTALIA, ils constituent les conditions particulières venant modifier et compléter les présentes « Conditions Générales ». Le délai de validité de l'offre est fixé dans ces conditions particulières et le contrat est conclu pour la durée stipulée dans celles-ci.

2 – Obligations d'ACTALIA

ACTALIA fournira des services conformément :

- aux instructions spécifiques écrites du « Client », acceptées par ACTALIA,
- aux termes de la revue de contrat, acceptés par le « Client »,
- aux méthodes qu'ACTALIA estimera appropriées en fonction des contraintes techniques, opérationnelles et/ou financières

ACTALIA s'engage à tenir confidentielles, tant pendant la durée du présent contrat qu'après son expiration, toutes les informations dont il aura connaissance sur l'activité du « Client », sauf autorisation expresse de celui-ci. Le personnel d'ACTALIA est soumis à une clause de confidentialité concernant les informations relatives aux raisons qui motivent la collaboration des parties, au contenu de la mission confiée à ACTALIA, aux résultats obtenus pour le compte du « Client » et à son fonctionnement interne. La présente clause de confidentialité peut faire l'objet d'une rédaction spécifique à la demande du « Client ». Sauf demande expresse de ce dernier, ACTALIA se réserve le droit de mentionner le nom du « Client » ou sa dénomination sociale dans ses documents commerciaux à titre de référence.

3 – Obligations du « Client »

Le « Client » devra :

- s'assurer que des instructions et des informations suffisantes sont données en temps voulu à ACTALIA afin de lui permettre d'exécuter les services requis,
- permettre l'accès nécessaire aux représentants d'ACTALIA afin d'exécuter les services requis,
- informer ACTALIA au préalable de tous risques ou dangers connus, effectifs ou potentiels, associés à toute commande, prélèvement d'échantillons ou contrôle, comme par exemple la présence de radiation, d'éléments ou matériaux toxiques.
- s'acquitter de toutes ses obligations découlant du contrat de vente concerné, faute de quoi ACTALIA sera alors relevé de toute obligation à l'égard du « Client ».

4 – Echantillons et produits soumis à essai ou analyse

Le « Client » est responsable de la conformité et de la représentativité des échantillons et produits soumis à l'exécution des prestations.

Sauf dans le cas particulier d'un prélèvement réalisé par ACTALIA, le « Client » doit mettre gratuitement à la disposition d'ACTALIA les échantillons et produits nécessaires à la réalisation de la prestation. Les frais de port sont à la charge du « Client ».

Pour toute réexpédition des échantillons et produits sur demande expresse (mail, courrier ou télécopie), les frais de transport, d'assurance et d'emballage sont facturés en sus.

Pour les tests sensoriels réalisés sur des échantillons et produits fournis par le « Client », celui-ci s'engage à garantir leur innocuité et à prévenir ACTALIA Sensoriel si les échantillons et produits devaient porter des mentions obligatoires au niveau de l'étiquetage concernant des traitements spécifiques de type : ionisation, irradiation, OGM, etc. De plus, le « Client » communiquera à la livraison les DLC, DLUO ou date de fabrication des échantillons et produits lorsque ces informations ne figurent pas sur leur emballage.

La réception des échantillons et produits est prévue du lundi au vendredi aux heures ouvrables des différentes adresses d'ACTALIA, sauf cas particuliers définis préalablement entre ACTALIA et le « Client ».

5 – Conditions financières, report ou annulation

En rémunération de ses prestations, ACTALIA percevra les sommes dont les montants et les modalités de règlement sont fixés aux conditions particulières figurant dans le devis ou la proposition de prestation. Les prix indiqués sont hors taxes. Une remise commerciale pourra exceptionnellement être consentie en fonction du volume d'activité commandé ou des modalités particulières de réalisation. Les prestations sont effectuées dans l'ordre d'enregistrement des commandes. Toutefois, certaines commandes peuvent être exceptionnellement traitées en priorité moyennant une majoration de prix pour urgence.

Une facture d'acompte de 30 % peut être émise par ACTALIA au démarrage de la prestation. Les règlements sont effectués par le « Client » à 30 jours suivant la date de facturation, nets et sans escompte. En cas de retard de paiement, le « Client » sera redevable de plein droit d'une indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement et d'une pénalité calculée sur l'intégralité des sommes restant dues et résultant de l'application d'un taux équivalent à 3 fois le taux d'intérêt légal. Le cas échéant, l'exécution de la prestation ou la délivrance d'un document pourra être subordonnée au paiement préalable d'un montant pouvant atteindre l'intégralité du prix prévu au contrat.

Toute demande de report ou d'annulation unilatérale du contrat par le « Client » pour une intervention mobilisant les moyens d'ACTALIA (essai en halle pilote ou en usine, conseil, formation, analyse sensorielle, etc.) doit, pour être effective, être confirmée par écrit au moyen d'un courrier, d'une télécopie ou d'un e-mail. Sauf cas de force majeure (événements indépendants de la volonté des parties tels qu'une grève, un incendie...), toute annulation ou report non prévu lors de la revue de contrat, et intervenant moins de deux semaines avant la date fixée pour le début d'exécution du contrat, peut donner lieu à une facturation au « Client » de 15 % du montant du prix prévu au contrat. Dans le cas d'une annulation ou d'un report demandé moins de 48 heures avant la date prévue, cette facturation pourra être portée à 25 % du montant du prix prévu au contrat.

6 – Garantie, limitation de responsabilité

Le « Client » est seul responsable de la mise en œuvre des recommandations, de la destination de la prestation ou de l'exploitation des résultats obtenus.

ACTALIA s'engage à mettre en œuvre les moyens décrits dans la proposition en ce qui concerne les prestations technologiques et de conseil ou d'expertise, ou à la production de résultats en ce qui concerne les prestations d'analyses. Il ne pourra être tenu responsable que pour des cas de négligence prouvée.

Dans le cas où ACTALIA émettrait des réserves sur d'éventuelles insuffisances concernant les analyses demandées, sa responsabilité ne saurait être engagée en cas de maintien de la demande par le « Client ».

Si la responsabilité d'ACTALIA était engagée, quelle qu'en serait la cause, le domaine ou sa nature, que le dommage soit matériel ou immatériel, elle serait limitée au dommage direct et immédiat lié à la prestation d'ACTALIA, sans pouvoir excéder le paiement par ACTALIA d'un montant de dommages et intérêts supérieur au montant hors taxes du prix convenu au titre de la commande à l'occasion de laquelle est intervenu le dommage subi par le client.

7 – Règlement des litiges

Election de domicile est faite, pour ACTALIA, à son siège administratif. Les présentes « Conditions Générales » ainsi que les contrats conclus avec le « Client » sont régis par le droit français. Toute contestation qui n'aura pu être réglée à l'amiable sera de la compétence exclusive du tribunal compétent dans le ressort duquel est situé le siège administratif d'ACTALIA, et ce même en cas de pluralité de défendeurs.

ACTALIA, association loi 1901 à but non lucratif.

Siège administratif : 310 rue Popielujko – F 50000 SAINT LO

Tél. +33 (0)2 33 06 71 71 – Siren 325 346 542 000 47 – NAF 7211Z



Centre d'expertise agroalimentaire

ACTALIA est né en 2013 de la fusion des deux instituts techniques Actilait et Adria Normandie, afin d'apporter aux acteurs de la filière agroalimentaire une expertise renforcée et une portée internationale.

Une offre structurée autour de 6 pôles de compétence



Une équipe pluridisciplinaire de 180 collaborateurs

Les services proposés aux laboratoires d'analyses laitières

Expertise analytique

→ Expertise et contrôle des analyses laitières (organisation d'essais inter-laboratoires d'aptitude & fourniture de matériaux de référence),

→ Formation, audit, conseil... pour améliorer la performance analytique (nouveaux essais, organisation du laboratoire, management de la qualité, etc.),

Documentation technique

→ Fourniture d'une liste de références bibliographiques, à partir d'une recherche issue de la base documentaire d'ACTALIA Cecalait relative aux analyses laitières,

→ Fourniture d'articles sélectionnés dans la base documentaire d'ACTALIA Cecalait

Bulletins d'information

→ Veille réglementaire, législative et normative : mensuel par e-mail,

→ La Lettre de Cecalait : trimestriel par e-mail.

www.actalia.eu

Qualifié ITAI par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, ACTALIA est ainsi reconnu pour sa mission d'intérêt général et ses compétences techniques

