ACTALIA
CECALAIT

CATALOGUE 2027

ACTALIA Cecalait propose une large gamme de services aux laboratoires qui analysent du lait et des produits laitiers pour fiabiliser tous leurs résultats d'analyses :

- Essais inter-laboratoires d'aptitude
- Matériaux de référence et échantillons de contrôle de stabilité

Plus de 1000 laboratoires français et internationaux font confiance à ACTALIA Cecalait pour suivre leurs performances analytiques

cofrac COMPARAISONS INTERLABORATOIRES
cofrac ESSAIS

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

ACTALIA
Cecalait
Rue de Versailles
39800 POLIGNY
FRANCE
03.84.73.63.20
www.cecalait.fr

CONTACTS

Standard : 03.84.73.63.20

♦ Directeur ACTALIA CECALAIT - Coordonnateur

Philippe TROSSAT ☎ 03.84.73.63.20 💻 p.trossat@actalia.eu

♦ Service Commandes

Pour tout renseignement ou problème concernant les inscriptions, abonnements, expéditions

☎ 03.84.73.63.20 💻 cecalait@actalia.eu
Camille BARDET 💻 c.bardet@actalia.eu
Marine FOISSOTTE 💻 m.foissotte@actalia.eu

♦ Services Facturation clients

Pour tout renseignement ou problème concernant la facturation

Carine TROUTET ☎ 03.84.73.63.20 💻 c.troutet@actalia.eu

♦ Service traitement résultats

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 ☎ 03.84.73.73.33 💻 s.sanchez@actalia.eu

♦ Services techniques – Production des échantillons

En physico-chimie

Laurence CORDIER ☎ 03.84.73.63.20 💻 l.cordier@actalia.eu

En microbiologie et pour les antibiotiques

Romain BRIQUAIRE ☎ 03.84.73.63.20 💻 r.briquaire@actalia.eu

♦ Services techniques – Expertise analytique

Pour tout renseignement et appui technique en physico-chimie

Lucile CHAUVET ☎ 03.84.73.63.20 💻 l.chauvet@actalia.eu

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

Romain BRIQUAIRE ☎ 03.84.73.63.20 💻 r.briquaire@actalia.eu

♦ Service Qualité - Relations Clients

Pour vos réclamations et diverses questions liées à l'acheminement et au transport

Camille BARDET ☎ 03.84.73.63.20 💻 transport.cecalait@actalia.eu

Pour toutes vos autres réclamations

Nadine TROSSAT ☎ 03.84.73.63.12 💻 n.trossat@actalia.eu

TABLE DES MATIERES

SERVICES CECALAIT 3

REGLEMENT 4-6

ESSAIS D'APTITUDE 7

Informations générales 7-8

Exploitation statistique des résultats 9-10

Calendrier annuel des envois 11

PHYSICO-CHIMIE 12

- Essais d'aptitude sur lait cru 12
- Essais d'aptitude sur lait cru de brebis 13
- Essais d'aptitude activité phosphatasique sur lait 13
- Essais d'aptitude activité phosphatasique sur fromage 14
- Essais d'aptitude acidité sur lait 14
- Essais d'aptitude sur crème 13
- Essais d'aptitude matière grasse sur lait homogénéisé 15
- Essais d'aptitude lipolyse sur lait cru 15
- Essais d'aptitude physico-chimie sur fromage :
  - Type pâte molle et pressée non cuite 15-16
  - Type pâte fraîche 16
  - Type pâte pressée cuite râpée 16
  - Type fondu 17
- Essais d'aptitude sur lait sec 17
- Essais d'aptitude sur beurre 17+18
- Essais d'aptitude sur babeurre liquide 18
- Essais d'aptitude sur lactosérum 18
- Essais d'aptitude sur lactosérum concentré 19
- Essais d'aptitude sur lactosérum sec 19
- Essais d'aptitude sur rétentat 19-20
- Essais d'aptitude sur yaourt / lait fermenté 20
- Essais d'aptitude sur lait infantile (en poudre) 20
- Essais d'aptitude moyen infrarouge sur lait cru gamme médiane 20-21
- Essais d'aptitude moyen infrarouge sur lait cru gamme haute 20-21
- Essais d'aptitude protéines associées à la gestation (PAG) 21
- Essais d'aptitude acétone /beta-hydroxybutyrate (BHB) 21

MICROBIOLOGIE 22

- Essais d'aptitude flore banale sur lait cru 22
- Essais d'aptitude flore banale sur lait cru de chèvre 22
- Essais d'aptitude flore banale sur lait cru de brebis 23
- Essais d'aptitude flore pathogène dans le lait 23-25
- Essais d'aptitude flore pathogène dans le fromage 25-28
- Essais d'aptitude EHEC (*stx*+ et *eae*+) sur lait et fromage 28-29
- Essais d'aptitude spores butyriques sur lait cru 29
- Essais d'aptitude levures et moisissures dans les produits laitiers frais 29

ANTIBIOTIQUES 30

- Essais d'aptitude détection des antibiotiques dans le lait 30

ECHANTILLONS A TENEUR GARANTIE– Informations générales 31-32

Calendrier annuel des envois 33

PHYSICO-CHIMIE : **ETALONNAGE** 34

- Protéines par la méthode noir amido sur lait 34
- Comptage des cellules somatiques dans le lait 34-35
- Point de congélation du lait par cryoscopie 35-36
- Acidité de la matière grasse du lait par la méthode MSC 36
- Urée dans le lait 36
- Acides gras dans le lait 36-37
- Acétone 37
- Beta-hydroxybutyrate (BHB) 37

PHYSICO-CHIMIE : **CONTROLE** 38

- Azote total et azote non protéique sur lait 38
- Matière grasse par la méthode Röse-Gottlieb sur lait 38
- Matière grasse butyrométrique sur lait de brebis 39
- Matière grasse par la méthode Gerber sur lait 39
- Matière sèche par la méthode gravimétrique sur lait 39
- Acidité de la matière grasse du lait par la méthode BDI 40
- Acides gras dans le lait 40
- Echantillons de contrôle fromage 40-41
- Echantillons de contrôle beurre 41
- Echantillons de contrôle lait sec 41
- Echantillons de contrôle rétentat 42
- Echantillons de contrôle lactosérum sec 42
- Echantillons de contrôle crème NOUVEAUTE 42-43

PHYSICO-CHIMIE : **CONTROLE ET PRECALIBRAGE** 44

- Analyseurs moyen infrarouge du lait 44
- Equivalent point de congélation sur lait par infrarouge (FPD) 44-45

PHYSICO-CHIMIE : **STABILITE** 46

- Comptage des cellules somatiques dans le lait 46
- Lipolyse dans le lait 46
- Acides gras dans le lait 46

MICROBIOLOGIE : **CONTROLE** 47

- Microorganismes : Comptage des colonies à 30 °C 47
- Numération des *E. coli* et staphylocoques à coagulase positive 47
- Numération des levures et moisissures NOUVEAUTE 48

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

SERVICES CECALAIT

1 – Ce catalogue contient l'ensemble des descriptifs des essais d'aptitude et échantillons à teneur garantie proposés pour l'année 2027.

Vous trouverez également ce catalogue en version imprimable (pdf) sur notre site internet www.cecalait.fr.

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.

Pour obtenir un compte client, merci de remplir et valider le formulaire disponible dans la partie « espace client », « nouveau client ». Dès réception de votre demande, nous vous transmettrons un numéro client et les modalités pour obtenir un mot de passe et utiliser notre site internet.

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

9 décembre 2026

REGLEMENT

a) **L'inscription, qui se fait en ligne depuis notre site internet www.cecalait.fr**, 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 de la commande, dans la limite du délai d'inscription autorisé, le laboratoire est enregistré et sera dès lors destinataire des échantillons commandés.

ACTALIA Cecalait propose une cotisation individuelle annuelle qui permet de bénéficier de tarifs privilégiés pour les essais d'aptitude et la fourniture d'informations bibliographiques, ainsi que d'une information gratuite par le biais d'un bulletin périodique, la Lettre de Cecalait. Pour cotiser, remplir et valider le formulaire dans votre espace client de notre site internet, rubrique « Mes informations », « Cotisation ».

b) **Critères d'inscription :** Tout client qui ne serait pas à jour du règlement de ses factures verra son inscription refusée. Pour les commandes ponctuelles, celles-ci doivent être validées avant 15h (valable du lundi au jeudi). Toute commande ponctuelle ne sera acceptée que dans la limite de validité des échantillons et des stocks disponibles.

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.

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**. Si la commande est validée sur votre espace client, la demande d'annulation doit être transmise par mail à cecalait@actalia.eu, sinon elle peut être supprimée directement sur le site. Une annulation téléphonique doit être confirmée par écrit.

f) **La communication avec les laboratoires utilisateurs se fait 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) Les colis sont envoyés par **transporteur express en température dirigée**.

Les échantillons sont donc conservés et maintenus à la température adaptée tout le long de leur acheminement jusqu'à destination afin d'assurer leur intégrité :

- (-20°C) pour les échantillons congelés
- [+15 ;+25]°C pour les produits laitiers secs (ou température ambiante)
- [+2 ;+8]°C pour les autres échantillons

Il est donc de la responsabilité du client de stocker immédiatement à réception le colis à la température adéquate (congélateur, température ambiante, réfrigérateur) selon la nature des échantillons.

ACTALIA Cecalait se décharge en conséquence de toute responsabilité relative à la température du colis après la livraison. En cas de refus de colis (reçu dans les délais de livraison), les frais de retour sont à la charge du client.

h) **Processus de réclamation/appel** : Les réclamations se font depuis votre espace client de notre site internet www.cecalait.fr. Elles sont centralisées auprès de Mme Nadine TROSSAT (téléphone 03.84.73.63.12 - mail : n.trossat@actalia.eu). Les réclamations spécifiques au transport sont orientées sur Mme Camille BARDET (téléphone 03.84.73.63.20 - mail : transport.cecalait@actalia.eu). Elles se chargeront de l'enregistrement de votre réclamation, du suivi de son traitement avec les services concernés et de réaliser une réponse en retour. Le processus de traitement des réclamations/appels est mis à disposition sur simple demande.

En cas de problème de qualité d'échantillons ou d'atteinte à leur intégrité, nous vous invitons à nous contacter dès constat du problème et si possible dès réception de ceux-ci afin d'être réactifs et de pallier votre problème. Une réclamation de ce type devra nous être signalée de manière concomitante au constat. Dans le cas contraire, la facture sera due.

i) **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 »* **selon la norme NF EN ISO/CEI 17043** (se référer à l'annexe technique d'accréditation pour la version en vigueur).
ACTALIA Cecalait est accrédité en **portée flexible**.
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 document Cofrac LAB CIL REF 08 (disponible sur www.cofrac.fr). .

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.fr

- **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).

- **Sous-traitance / Prestation externe** :

◆ De manière générale, ACTALIA Cecalait ne fait pas appel à des sous-traitants ou des prestataires externes pour la réalisation d'un essai d'aptitude. Néanmoins, il se peut que divers aspects du programme d'essais d'aptitude soient ponctuellement sous-traités/réalisés par un prestataire externe.

Dans ce cas, le participant/client est bien évidemment prévenu et la prestation est confiée à un sous-traitant/prestataire compétent dont ACTALIA Cecalait en a la charge.

Certaines activités ne seront néanmoins jamais sous-traitées/externalisées :
- La conception et planification des programmes d'essai d'aptitude
- L'évaluation de la performance
- L'autorisation des rapports

- Collusion / Falsification :

◆ Objectif d'un essai d'aptitude :

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'il est dans son intérêt et **se doit** de rendre des résultats obtenus de **manière intègre**.

◆ Engagement du laboratoire :

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

◆ Des dispositions sont prises et des **précautions mises en place** afin d'empêcher une collusion entre les participants ou une falsification de résultats

◆ Sanction

Néanmoins, malgré ces précautions, si ACTALIA Cecalait a connaissance d'une éventuelle collusion/falsification**,** le laboratoire sera sanctionné : ses résultats à l'essai d'aptitude ne seront pas pris en compte et le laboratoire ne recevra pas le rapport d'essai d'aptitude auquel il a participé. La facturation sera néanmoins due.

- **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 anonymes ainsi que le numéro d'identification sont accessibles sur l'espace personnel du site internet de chaque client.

- **Le retour du traitement après envoi des échantillons (sous réserve du respect de la date de retour des résultats par les participants) sera au maximum le premier jour ouvré qui suit le :**

- 25ème jour pour les essais d'aptitude activité phosphatasique, acidité, lipolyse, crème, lactosérum, lactosérum concentré, lactosérum sec et flore pathogène dans le fromage formule 3 critères « *Listeria* »,

- 30ème jour pour les essais d'aptitude lait homogénéisé, fromage frais, beurre, acétone-BHB, PAG, flore pathogène dans le lait cru formule 4 critères, flore pathogène dans le fromage formule 5 critères, antibiotiques et les spores butyriques,

- 35ème jour pour les autres essais d'aptitude.

- Confidentialité

◆ La participation aux essais d'aptitude d'ACTALIA 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, de la performance, etc.).

◆ L'identité du participant/client ainsi que l'ensemble des documents et informations qu'il a fournis sont traités comme confidentiels, sauf si celui-ci lève la confidentialité ou que cela est convenu à l'avance contractuellement entre le participant/client et ACTALIA Cecalait.

◆ Toutefois, ACTALIA Cecalait peut être tenu de diffuser ces informations, de divulguer des informations confidentielles (notamment les résultats d'un essai d'aptitude) :

- par des engagements contractuels notamment dans le cas d'audits interne ou externe.
- dans des circonstances exceptionnelles, telles que la loi, une autorité réglementaire ou autorisé par des dispositions contractuelles

Le client concerné sera alors averti par écrit de cette action dans un délai d'une semaine sauf si la loi l'interdit.

◆ Les informations sur le participant ou le client obtenues auprès d'une source autre que le participant ou le client (par exemple, plaignant ou autorité réglementaire) sont maintenues également confidentielles. L'identité de la source est maintenue confidentielle et ne sera pas divulguée au participant ou au client, sauf accord de la source.

- **Autorisation à faire référence à l'accréditation :** Conformément aux règles établies dans le document Cofrac GEN REF 11 : « Règles générales pour la référence à l'accréditation et aux accords de reconnaissance internationaux», les clients ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation d'ACTALIA Cecalait c'est-à-dire les logos Cofrac/Essais et Cofrac/Comparaisons interlaboratoires d'ACTALIA Cecalait (en dehors de la reproduction intégrale des documents qu'ACTALIA Cecalait lui a émis, notamment les rapports).
Ce document est consultable :

- sur le site du Cofrac : www.cofrac.fr

ACTALIA Cecalait s'assure néanmoins du respect par ses clients des règles établies dans le document Cofrac GEN REF 11.
Ainsi, dans le cas où ACTALIA Cecalait aurait connaissance d'un usage erroné de son accréditation par un de ses clients, ACTALIA Cecalait prendra contact avec ce client :

- pour lui demander d'arrêter/de modifier immédiatement cette utilisation non conforme
- de faire une information à toute personne ayant pu en avoir pris connaissance.

Aussi et conformément au document GEN REF 11, si ACTALIA Cecalait constate une mauvaise utilisation ou un usage abusif de la marque d'accréditation, ou du logo Cofrac, il s'en rapportera au Cofrac.

- Les essais d'aptitude sont facturés comme indiqué ci-dessous :

◆ 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, au nombre de méthodes auxquels s'est inscrit le laboratoire participant et au nombre de résultat(s) supplémentaire(s) rendu. Elle couvre les frais de traitement pour une seule série de données, de gestion des participants et d'envoi des résultats aux laboratoires. Tout résultat rendu est facturé.

◆ 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 / appel 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.

j) **Pour les échantillons à teneur garantie spécifiquement :**

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

ESSAIS D'APTITUDE

- Informations générales -

L'accréditation d'ACTALIA Cecalait par le COFRAC, depuis de nombreuses années, pour son activité d'organisateur d'essais d'aptitude (selon la norme ISO 17043*) et sur les essais (selon la norme ISO 17025) démontre notre expérience, notre qualification et notre savoir-faire.**

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 par l'« accréditation n° 1-5577, essais, portée disponible sur www.cofrac.fr », portée détaillée disponible www.cecalait.fr**

Notre équipe hautement qualifiée composée d'ingénieurs, de chimistes et de bactériologistes spécialistes de l'analyse du lait et des produits laitiers met à votre disposition leurs compétences techniques pour répondre à toutes vos questions et vous apporter un support concernant les résultats obtenus sur les essais d'aptitude proposés. Vous trouverez toutes les coordonnées des experts dans la page « contacts » au début de ce catalogue.

1) Les échantillons

a. Nature

Nos essais d'aptitude ont été conçus pour assurer la **transférabilité des performances observées dans les essais d'aptitude, aux échantillons analysés en routine** dans les laboratoires participants. De ce fait, les échantillons composant les essais d'aptitude proposés sont des **matrices laitières « vraies »** et sont, en plus, aussi proches que possible au niveau de la composition (chimique, flore bactérienne…) que les échantillons analysés en routine.

b. Nombre

Nos essais d'aptitude sont composés de **5 à 13 échantillons**, ce nombre a été défini, par matrice/critère, pour assurer la pertinence et la complétude de l'évaluation de performance réalisée.
En effet, cette approche permet en premier lieu une évaluation sur la gamme de mesure défini par la ou les méthode(s). Elle permet également d'assurer la pertinence des critères finaux de performance que sont la moyenne des écarts (d) et l'écart-type des écarts (Sd) aux valeurs assignées pour les essais d'aptitude quantitatifs et la fréquence des réponses vraies % pour les essais d'aptitude qualitatifs.

A l'aide de ces indicateurs calculés, il est ainsi possible de distinguer, une erreur systématique sur l'étendue de mesure ou une erreur ponctuelle sur un échantillon, un effet niveau de l'analyte mesuré, …, permettant ainsi 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.

Note : Dans le cas de l'organisation d'un essai d'aptitude (ou uniquement un critère) avec moins de 7 participants, ACTALIA Cecalait étudiera la possibilité (quand cela est possible) de fournir aux laboratoires participants un échantillon supplémentaire ou un échantillon inclus directement dans la gamme, correspondant à un matériau de référence (ETG matrice ou solutions pures) dont les résultats seront utilisés pour sélectionner les laboratoires dans le cadre de la définition de la valeur assignée.

c. Contrôle qualité

Afin de garantir la qualité de l'évaluation de performance sur la base des résultats analytiques obtenus sur les échantillons envoyés, **les séries d'échantillons produites font l'objet de contrôle d'homogénéité et de stabilité** :
- Le contrôle de l'homogénéité du lot produit est réalisé **systématiquement** (sur les essais d'aptitude accrédités) par analyse en double d'un échantillonnage représentatif du lot (tous les niveaux sont contrôlés).
- Le contrôle de la stabilité des échantillons est réalisé **systématiquement** (sur les essais d'aptitude accrédités) sur la période de validité des échantillons.

2) Envoi, réception et stockage des échantillons

a. Envoi des échantillons

Les échantillons, un courrier d'accompagnement et un bon de livraison sont envoyés par transporteur express selon les modalités décrites au paragraphe g) du règlement. Dorénavant, le numéro de suivi du colis est envoyé au client par mail par le transporteur Chronopost Healthcare.

b. Réception et stockage

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 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 les produits déshydratés à température ambiante).**

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

MICROBIOLOGIE :

1 - Les échantillons destinés aux analyses microbiologiques contiennent pour la plupart un conservateur bactériostatique. Ils doivent néanmoins être **stockés dès réception au froid positif. Nous vous conseillons de les stocker à 3 (± 2) °C. Vous pouvez néanmoins les stocker à 5 (± 3)°C selon les recommandations de l'ISO 7218 si ce stockage est prévu juste avant analyse.**

2 - A réception du colis, la température mesurée dans le flacon d'eau joint ne devra pas excéder 15 °C. Pour les essais d'aptitude EHEC, les envois sont réalisés en « froid actif » (sous une température dirigée de 2-8°C).

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 au froid positif. Nous vous conseillons de les stocker à 3 (± 2) °C. Vous pouvez néanmoins les stocker à 5 (± 3)°C selon les recommandations de l'ISO 7218 si ce stockage est prévu juste avant analyse.**

2 - Les échantillons doivent être analysés **au plus tard dans les 4 heures après reconstitution avec une conservation au froid positif à 3 (± 2) °C**.

3 - **Après reconstitution, la congélation est possible.**

3) Analyse des échantillons par les laboratoires

- Les échantillons de l'essai d'aptitude doivent être traités de la même manière que la majorité des échantillons habituellement testés.

- Les échantillons doivent être analysés dans **la limite du délai spécifié** dans le courrier d'accompagnement fournie avec les échantillons.

4) Communication avec les laboratoires participants

La communication avec les participants se fait par l'intermédiaire de l'espace client du site web www.cecalait.fr, accessible grâce à un identifiant et mot de passe préalablement transmis. Les adresses mail utilisées pour cette communication sont celles enregistrées dans la rubrique "Mes contacts" de l'espace client du site.

a. Envoi des échantillons

Une information concernant l'envoi des échantillons est donnée dans le mail d'envoi des feuilles vierges de retour des résultats.

b. Envoi des informations techniques

Les feuilles vierges de retour de résultats des essais d'aptitude sont disponibles le jour de l'envoi des échantillons. Les participants sont informés de leur disponibilité par e-mail à l'adresse déclarée à ACTALIA Cecalait pour cet usage.

c. Envoi des résultats par les participants

Les résultats des essais d'aptitude doivent être transmis sur les feuilles de retour de résultats (mises à disposition le jour d'envoi des échantillons, cf b.), en respectant :

- la date limite de retour des résultats prévue
- la complétude des informations demandées sur le formulaire (unités, méthode utilisée et autres champs obligatoires)

Les incertitudes associées aux résultats d'essais des participants ne sont pas requises, elles ne sont donc pas utilisées pour évaluer la performance des participants.

d. Envoi des rapports et des pré-résultats

Les rapports, sous la forme d'un fichier anonyme en version pdf, et les pré-résultats (fournis dans le cadre des essais d'aptitude qualitatifs microbiologie) sont mis à disposition sur l'espace client de notre site internet. Les participants sont informés de leur disponibilité par e-mail à l'adresse déclarée à ACTALIA Cecalait pour cet usage.

- 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 et sont les suivantes :

- **Méthode d'analyse quantitative**

- Détermination des valeurs assignées par échantillon après sélection des laboratoires sur :
  - l'analyse des échantillons dans les délais impartis
  - la sélection sur la méthode appliquée et le cas échéant, le recouvrement sur solutions pures ou sur des échantillons témoins

NB : Les méthodes prises en compte pour la valeur assignée sont définies pour chaque essai d'aptitude, les résultats provenant des autres méthodes sont traités conformément à la procédure générale. Les méthodes appliquées par les laboratoires participants sont identifiées sur la cible de conformité par un marqueur spécifique de couleur (légende en bas de figure). Il n'y a pas de détermination de valeur assignée et de traitement spécifique par méthode analytique (l'objectif est une évaluation de la performance du laboratoire et non une évaluation de la méthode).

- Pour chaque échantillon, calcul de la moyenne des résultats du laboratoire (ou prise en compte de la valeur unique si pas d'analyses en double) après transformation ou non (Log pour les EA quantitatif microbiologie) et de l'écart entre la moyenne calculée du laboratoire et la 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 à la valeur assignée Sd.
  - Représentation du positionnement des performances du laboratoire sur une cible de conformité

A l'issue du traitement statistique, un rapport individuel est émis contenant l'évaluation de la performance du laboratoire (d, Sd et cible de conformité) avec un émoticône ☺ ☹

Différents éléments sont également intégrés au rapport individuel **pour information uniquement** :

- Une évaluation de la répétabilité du laboratoire.
- Une évaluation de la justesse du laboratoire échantillon par échantillon sous la forme d'un score z (excepté pour l'essai d'aptitude infrarouge).
- Une évaluation de l'étalonnage pour les méthodes nécessitant un calibrage (lipolyse lait, lait cru noir amido, méthode infra rouge, cellules somatiques et urée uniquement).
- Une évaluation de la linéarité (lait cru noir amido et méthode infrarouge uniquement).
- Une évaluation des intercorrections entre canaux (méthode infrarouge uniquement).

Une aide à la compréhension du rapport d'essai d'aptitude et l'exploitation des résultats est disponible via un lien web (notice explicative du rapport d'essai d'aptitude physico-chimie ou quantitatif microbiologie) sur le rapport ou sur le site internet www.cecalait.fr.

- **Méthode d'analyse qualitative**

- Pour chaque échantillon, comparaison du résultat du laboratoire à la valeur assignée.
- Calcul pour chaque laboratoire de la fréquence des réponses justes pour l'ensemble des échantillons.

A l'issue du traitement statistique, un rapport individuel est émis contenant l'évaluation de la performance du laboratoire (variable suivant les critères) avec un émoticône ☺ ☹

Différents éléments sont également intégrés au rapport individuel **pour information uniquement** :

- Les informations sur les méthodes utilisées par tous les participants
- Un tableau de caractéristiques des échantillons.
- Les résultats de tous les participants (tableau de réponses des laboratoires (positif/négatif)
- Un histogramme de distribution des réponses justes.

Une aide à la compréhension du rapport d'essai d'aptitude et l'exploitation des résultats est disponible via un lien web (notice explicative du rapport d'essai d'aptitude qualitatif microbiologie) sur le rapport ou sur le site internet www.cecalait.fr.

- **Cas particulier des essais d'aptitude activité phosphatasique**

Le rapport individuel transmis aux laboratoires participants est un rapport comprenant une partie qualitative et une partie quantitative.

- Pour les laboratoires ayant transmis uniquement des résultats quantitatifs, des résultats qualitatifs seront générés sur la base des tolérances normalisées (distinctes en lait et en fromage)
- Pour les laboratoires ayant transmis uniquement des résultats qualitatifs, la partie « quantitative » restera vierge.

- **Cas particulier des essais d'aptitude antibiotiques**

Pour ces essais d'aptitude, la performance du laboratoire n'est pas évaluée formellement sur le rapport individuel transmis. En effet, la performance du laboratoire est liée aux limites de détection de la méthode utilisée dans cet essai, il appartiendra donc au laboratoire d'évaluer sa performance au regard de ses résultats et de la performance de sa méthode.

CALENDRIER DES ESSAIS D'APTITUDE - ANNEE 2027

JANVIER			FEVRIER			MARS			AVRIL			MAI			JUIN			JUILLET			AOUT			SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DECEMBRE		
V	1		L	1	LACTO SEC	L	1	ACIDITE / PAG PHOSPH LAIT	J	1		S	1		M	1	PLMC	J	1		D	1		M	1		V	1		L	1		M	1	
S	2		M	2	PL5	M	2	PFMC	V	2		D	2		M	2		V	2					J	2		S	2		M	2	BEURRE LACTO SEC	J	2	
D	3		M	3		M	3		S	3					J	3		S	3		L	2		V	3		D	3		M	3		V	3	
			J	4		J	4		D	4		L	3		V	4		D	4		M	3		S	4					J	4		S	4	
L	4	BUTYRIQUES	V	5		V	5					M	4		S	5					M	4		D	5		L	4	YAOURT BUTYRIQUES	V	5		D	5	
M	5		S	6		S	6		L	5	PHOSPH FROM BURYTIQUES	M	5		D	6		L	5		J	5					M	5		S	6				
M	6		D	7		D	7		M	6		J	6					M	6		V	6		L	6	LAIT CRU ACETONE- BHB	M	6		D	7		L	6	LAIT CRU
J	7								M	7		V	7		L	7	LAIT CRU	M	7		S	7		M	7	FLORE BANALE	J	7					M	7	FLORE BANALE
V	8		L	8	MIR MEDIAN / FPF ANTIBIO	L	8	LAIT CRU ACETONE- BHB	J	8		S	8		M	8	FLORE BANALE	J	8		D	8		M	8		V	8		L	8	BUTYRIQUES	M	8	
S	9		M	9		M	9	FLORE BANALE	V	9		D	9		M	9		V	9					J	9		S	9		M	9		J	9	
D	10		M	10		M	10		S	10					J	10		S	10		L	9		V	10		D	10		M	10		V	10	
			J	11		J	11		D	11		L	10	MIR MEDIAN	V	11		D	11		M	10		S	11					J	11		S	11	
L	11		V	12		V	12					M	11	FB CHEVRE	S	12					M	11		D	12		L	11	MIR HAUT / FFO / RETENTAT	V	12		D	12	
M	12	PF5	S	13		S	13		L	12		M	12		D	13		L	12		J	12					M	12	EHEC FROMAGE	S	13				
M	13		D	14		D	14		M	13	FPM PF3 Listeria	J	13					M	13		V	13		L	13	MIR MEDIAN FPF	M	13		D	14		L	13	MIR MEDIAN
J	14								M	14		V	14		L	14	LAIT HOMO	M	14		S	14		M	14	PFMC	J	14					M	14	PL4
V	15		L	15	LAIT HOMO RETENTAT	L	15	FFO / LEVURES- MOISISSURES	J	15		S	15		M	15	FB BREBIS	J	15		D	15		M	15		V	15		L	15		M	15		V	15	
S	16		M	16	FB CHEVRE	M	16	LIPOLYSE	V	16		D	16		M	16		V	16					J	16		S	16		M	16	LIPOLYSE PF4	J	16	
D	17		M	17		M	17		S	17					J	17		S	17		L	16		V	17		D	17		M	17		V	17	
			J	18		J	18		D	18		L	17		V	18		D	18		M	17		S	18					J	18		S	18	
L	18		V	19		V	19					M	18	LAIT INFANTILE	S	19					M	18		D	19		L	18	LAIT SEC / LACTO / ACIDITE	V	19		D	19	
M	19		S	20		S	20		L	19	MIR HAUT	M	19		D	20		L	19		J	19					M	19	PF3	S	20				
M	20		D	21		D	21		M	20	FLORE BANALE	J	20					M	20		V	20		L	20	LAIT HOMO/ ATB/ LEVURES- MOIS	M	20		D	21		L	20	
J	21								M	21		V	21		L	21		M	21		S	21		M	21	CREME LIPOLYSE	J	21					M	21	
V	22		L	22	BEURRE	L	22	LACTO LC BREBIS	J	22		S	22		M	22	LIPOLYSE PF4	J	22		D	22		M	22		V	22		L	22	LACTO CONC ANTIBIO	M	22	
S	23		M	23	CREME	M	23	EHEC LAIT	V	23		D	23		M	23		V	23					J	23		S	23		M	23	CREME	J	23	
D	24		M	24		M	24		S	24					J	24		S	24		L	23		V	24		D	24		M	24		V	24	
			J	25		J	25		D	25		L	24	ANTIBIO	V	25		D	25		M	24		S	25					J	25		S	25	
L	25		V	26		V	26					M	25	CREME	S	26					M	25		D	26		L	25		V	26		D	26	
M	26	FPM FLORE BANALE	S	27		S	27		L	26	LACTO CONC LAIT SEC	M	26		D	27		L	26		J	26					M	26	FB CHEVRE	S	27				
M	27		D	28		D	28		M	27		J	27					M	27		V	27		L	27	LC BREBIS PHOSPH LAIT	M	27		D	28		L	27	
J	28								M	28		V	28		L	28		M	28		S	28		M	28	FPM PL5	J	28					M	28	
V	29					L	29		J	29		S	29		M	29	FB CHEVRE	J	29		D	29		M	29		V	29		L	29	FPPC LAIT HOMO	J	29	
S	30					M	30	BABEURRE YAOURT	V	30		D	30		M	30		V	30					J	30		S	30		M	30		J	30	
D	31					M	31											S	31		L	30	PAG				D	31					V	31	
												L	31	FPPC							M	31													

EA microbiologie :

PFMC : Pathogènes fromage multi-critères
PF4 : Pathogènes fromage 4 critères
PF5 : Pathogènes fromage 5 critères
PF3 : Pathogènes fromage 3 critères
PF3 LISTERIA : Pathogènes fromage 3 critères "*Listeria*"

PLMC : Pathogènes lait multi-critères
PL5 : Pathogènes lait 5 critères
PL4 : Pathogènes lait 4 critères
FB : Flore banale
BUTY : Butyriques
ANTIBIO : Antibiotiques

EA chimie :

FPM : Fromage à pâte molle
FPF : Fromage à pâte fraiche
FPPC : Fromage à pâte pressée cuite
FFO : Fromage type fondu

LACTO : Lactosérum
LACTO CONC. : Lactosérum concentré
LACTO SEC : Lactosérum sec
LHO : Lait homogénéisé

LC : Lait cru
MIR MEDIAN : Moyen infrarouge gamme médiane
MIR HAUT : Moyen infrarouge gamme haute
PAG : Protéines associées à la gestation
PHOSPH. : Activité phosphatasique

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 variant entre 15 et 49 g/l

➢ **matière grasse par extraction**♦ **éthéro-ammoniacale (ou éthéro-chlorhydrique) ou méthodes alternatives (RMN ou autres)** : 10 échantillons de taux variant entre 14,5 et 48 g/kg

➢ **protéines vraies par la méthode au noir amido**♦ : 10 échantillons de taux variant régulièrement entre 24 et 37 g/l

➢ **azote total et azote non protéique**♦ **par la méthode Kjeldahl, Dumas 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

  } à des concentrations en N équivalentes au lait

➢ **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**♦ **(toutes 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 différentes 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 60 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité pour tous les autres critères

• **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée

• **Stockage au laboratoire :** à 4 (± 2) °C dès réception

• **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 5 jours après la date d'envoi pour les cellules somatiques et dans les 10 jours pour les autres critères

• **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	08/03/2027	07/06/2027	06/09/2027	06/12/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	22/03/2027	21/06/2027	20/09/2027	20/12/2027

II - ESSAIS D'APTITUDE SUR LAIT CRU DE BREBIS

• **Critères et méthodes concernés :**

➢ **matière grasse par la méthode butyrométrique** : 6 échantillons de taux variant entre 60 et 90 g/l
➢ **matière grasse par extraction éthéro-ammoniacale (ou éthéro-chlorhydrique) ou méthodes alternatives (RMN ou autres)** : 6 échantillons de taux variant entre 58 et 87 g/kg
➢ **protéines vraies par la méthode au noir amido** : 6 échantillons de taux variant régulièrement entre 45 et 65 g/l
➢ **azote total et azote non protéique par la méthode Kjeldahl, Dumas 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

  } à des concentrations en N équivalentes au lait

➢ **point de congélation par méthode cryoscopique** : 6 échantillons à différents points de congélation variant entre - 0,570 et - 0,500 °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 60 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- flacons de polyéthylène de 30 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité pour les solutions de cryoscopie, azote et azote non protéique

• **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final) (sauf pour les solutions des méthodes Kjeldahl et cryoscopique)

• **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée

• **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	22/03/2027	27/09/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	01/04/2027	07/10/2027

III - ESSAIS D'APTITUDE ACTIVITE PHOSPHATASIQUE SUR LAIT

• **Critères et méthodes concernés :** **activité phosphatasique par méthode fluorimétrique ou colorimétrique ou méthodes alternatives quantitatives ou qualitatives**

• **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de lait de valeurs d'activité phosphatasique variant de 150 à 3000 mU/l

• **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 30 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité

• **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol incolore (0,02 % final)

• **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée

• **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	01/03/2027	27/09/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	11/03/2027	07/10/2027

IV- ESSAIS D'APTITUDE ACTIVITE PHOSPHATASIQUE SUR FROMAGE

- **Critères et méthodes concernés :** **activité phosphatasique par méthode fluorimétrique ou méthodes alternatives quantitatives ou qualitatives**
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de fromage de valeurs d'activité phosphatasique variant de 0 à 5000 mU/g
- **Conditionnement :** en sachets de polyéthylène de 5 g sous vide partiel
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	05/04/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	15/04/2027

V - ESSAIS D'APTITUDE ACIDITE SUR LAIT

- **Critères et méthodes concernés :** **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 g d'acide lactique/litre de lait
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 60 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol incolore (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	01/03/2027	18/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	15/03/2027	01/11/2027

VI – ESSAIS D'APTITUDE SUR CREME♦

- **Critères et méthodes concernés :** **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
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	23/02/2027	25/05/2027	21/09/2027	23/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	05/03/2027	04/06/2027	01/10/2027	03/12/2027

VII – ESSAIS D'APTITUDE MATIERE GRASSE SUR LAIT HOMOGENEISE♦

- **Critères et méthodes concernés :** **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 60 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	15/02/2027	14/06/2027	20/09/2027	29/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	25/02/2027	24/06/2027	30/09/2027	09/12/2027

VIII – ESSAIS D'APTITUDE LIPOLYSE SUR LAIT CRU♦

- **Critères et méthodes concernés :** **lipolyse par méthode BDI♦ et méthode aux savons de cuivre♦ (MSC) ou autres méthodes**
- **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 60 ml (BDI) avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservateur :** échantillons pasteurisés, additionnés de Bronopol incolore (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	16/03/2027	22/06/2027	21/09/2027	16/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	26/03/2027	02/07/2027	01/10/2027	26/11/2027

IX – ESSAIS D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR FROMAGE

A) Fromage type pâte molle et pressée non cuite♦

- **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 120 ml fermés avec opercules inviolables
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	26/01/2027	13/04/2027	28/09/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	05/02/2027	23/04/2027	08/10/2027

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 120 ml fermés avec opercules inviolables

• **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)

• **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée

• **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	08/02/2027	13/09/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	18/02/2027	23/09/2027

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^{2+}) et chlorures♦ (Cl^-) toutes méthodes**

• **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
- MS : 50 à 70 g/100 g
- MG : 15 à 35 g/100 g
- N : 3,5 à 5 g/100 g
- Ca^{2+} : 0,6 à 1,1 g/100 g
- Cl^- : 0,2 à 1,2 g/100 g

• **Conditionnement :** en sachets de polyéthylène de 70 à 80 g sous vide partiel

• **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée

• **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	31/05/2027	29/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	10/06/2027	09/12/2027

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, chlorures (Cl^-) toutes méthodes et pH 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
  - pH : 5,4 à 5,7 unités
- **Conditionnement :** environ 85 g dans des pots de polypropylène de 120 ml fermés avec opercules inviolables
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	15/03/2027	11/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	25/03/2027	21/10/2027

X – ESSAIS D'APTITUDE SUR LAIT SEC♦

- **Critères et méthodes concernés :** **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

  \+ 1 solution de lactose à une concentration équivalente à celle du lait
- **Conditionnement :** en sachets aluminium de 50 g sous vide
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	26/04/2027	18/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	06/05/2027	28/10/2027

XI – ESSAIS D'APTITUDE SUR BEURRE

- **Critères et méthodes concernés :** **eau toutes méthodes, matière sèche non grasse (MSNG), matière grasse (MG) par calcul ou par extraction, acidité de la matière grasse et pH toutes méthodes**
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de teneurs variables :
  - eau : 15 à 17 g/100 g
  - MSNG : 1,5 à 2,5 g/100 g
  - MG : > 80 g/100 g
  - acidité de la MG : 0,5 à 1,5 meq/100 g
  - pH : 4,9 à 6,0 unités

  \+ 1 échantillon témoin spécifique au critère acidité de la matière grasse

- **Conditionnement :** plaquette ou barquette d'environ 250 g + flacon de polyéthylène de 30 ml avec bouchon à vis muni de joint d'étanchéité pour l'échantillon témoin spécifique au critère acidité de la matière grasse
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	22/02/2027	02/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	04/03/2027	12/11/2027

XII – ESSAIS D'APTITUDE SUR BABEURRE LIQUIDE

- **Critères et méthodes concernés :** **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 : 60 à 90 g/kg
  - MG : 1 à 15 g/100 g
  - azote : 2 à 5 g/kg
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 120 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	30/03/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	09/04/2027

XIII – ESSAIS D'APTITUDE SUR LACTOSERUM♦

- **Critères et méthodes concernés :** **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 120 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	22/03/2027	18/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	01/04/2027	28/10/2027

XIV - ESSAIS D'APTITUDE SUR LACTOSERUM CONCENTRE

- **Critères et méthodes concernés :** **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 : 250 à 350 g/kg
  - MG : 0,2 à 1 g/100 g
  - azote : 0,5 à 1 g/100 g
- **Conditionnement :** flacons de polyéthylène de 60 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	26/04/2027	22/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	06/05/2027	02/12/2027

XV - ESSAIS D'APTITUDE SUR LACTOSERUM SEC

- **Critères et méthodes concernés :** **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 : 1 à 5 g/100 g
  - MG : 0,5 à 2,5 g/100 g
  - N : 1,5 à 5 g/100 g
  - lactose : 60 à 85 g/100 g
  - + 1 solution de lactose à une concentration équivalente à celle du lait
- **Conditionnement :** en sachets aluminium de 50 g sous vide
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	01/02/2027	02/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	11/02/2027	12/11/2027

XVI – ESSAIS D'APTITUDE SUR RETENTAT

- **Critères et méthodes concernés :** **matière sèche toutes méthodes et azote total par Kjeldahl ou par méthodes alternatives**
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de rétentat écrémé de teneurs variables :
  - matière sèche : 12 à 18 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
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	15/02/2027	11/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	25/02/2027	21/10/2027

XVII – ESSAIS D'APTITUDE SUR YAOURT NATURE / LAIT FERMENTE

• **Critères et méthodes concernés :** **matière grasse (MG) par extraction, et matière sèche et acidité titrable toutes méthodes**

• **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
- MG : 0,6 à 9 g/100 g
- matière sèche : 12 à 20 g/100 g
- acidité titrable : 0,8 à 2 g/100 g

• **Conditionnement :** environ 80 g dans des pots de polypropylène de 120 ml fermés avec opercules inviolables

• **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)

• **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée

• **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	30/03/2027	04/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	09/04/2027	14/10/2027

XVIII – ESSAIS D'APTITUDE SUR LAIT INFANTILE (EN POUDRE)

• **Critères et méthodes concernés :** **humidité, matière grasse, azote, cendres et lactose toutes méthodes**

• **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de teneurs variables :
- humidité : 1 à 4 g/100 g
- MG : 20 à 30 g/100 g
- azote : 1 à 3 g/100 g
- cendres : 2 à 4 g/100 g
- lactose : 30 à 60 g/100 g

+1 solution de lactose à une concentration équivalente à celle du lait

• **Conditionnement :** en sachets aluminium de 50 g sous vide

• **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée

• **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	18/05/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	28/05/2027

XIX – 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

• **Critères concernés :** taux de matière grasse, matière protéique, lactose, matière sèche

• **Nombre d'échantillons :** 13 échantillons de lait cru de teneurs variant 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 60 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	08/02/2027	10/05/2027	13/09/2027	13/12/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	18/02/2027	20/05/2027	23/09/2027	23/12/2027

- **Calendrier prévisionnel gamme haute :**

Envoi des échantillons	19/04/2027	11/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	29/04/2027	21/10/2027

XX - ESSAIS D'APTITUDE RECHERCHE DES PROTEINES ASSOCIEES A LA GESTATION (PAG) DANS LE LAIT

- **Critères et méthodes concernés : protéines associées à la gestation (PAG) par méthodes commerciales de détection**
- **Nombre d'échantillons :** 12 échantillons de laits (incluant des échantillons négatifs et positifs à différents niveaux)
- **Conditionnement :** en tube plastique de 2 ml
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol 0.02 %
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	01/03/2027	30/08/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	11/03/2027	09/09/2027

XXI - ESSAIS D'APTITUDE ACETONE / BETA-HYDROXYBUTYRATE (BHB) PAR INFRAROUGE

- **Critères et méthodes concernés : acétone et beta-hydroxybutyrate (BHB) par méthode infrarouge**
- **Nombre d'échantillons :** - 1 série de 10 échantillons de lait présentant des valeurs en acétone comprises entre 0,10 et 0,40 mmoles/litre
  - 1 série de 10 échantillons de lait présentant des valeurs en beta-hydroxybutyrate (BHB) comprises entre 0,10 et 0,30 mmoles/litre
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol 0.04 %
- **Envoi :** en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	08/03/2027	06/09/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	18/03/2027	16/09/2027

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 environ :
  - 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
- **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	26/01/2027	09/03/2027	20/04/2027	08/06/2027	07/09/2027	07/12/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	05/02/2027	19/03/2027	30/04/2027	18/06/2027	17/09/2027	17/12/2027

II – ESSAI D'APTITUDE FLORE BANALE SUR LAIT CRU DE CHEVRE♦

- **Critères concernés :** **microorganismes à 30 °C♦**
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :** ➢ 10 échantillons de contaminations variant entre environ 10 000 et 300 000 germes à 30 °C/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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	16/02/2027	11/05/2027	29/06/2027	26/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	26/02/2027	21/05/2027	09/07/2027	05/11/2027

III – ESSAI D'APTITUDE FLORE BANALE SUR LAIT CRU DE BREBIS♦

- **Critères concernés :** **microorganismes à 30 °C♦**
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :** ➢ 10 échantillons de contaminations variant entre environ 10 000 et 300 000 germes à 30 °C/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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	15/06/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	25/06/2027

IV – 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 Typhi et Paratyphi.

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

Conformément à l'ISO 15213-1, la dénomination « bactéries ASR » est employée si aucune étape de confirmation des colonies caractéristiques n'est effectuée. Si les colonies caractéristiques sont confirmées, le terme « bactéries Clostridium spp. sulfito-réductrices » est alors appliqué.

- Nous attirons votre attention sur le fait que nous contaminons nos échantillons non pas avec des souches de collection mais avec des souches isolées de matrices alimentaires laitières. Il est donc possible que certaines d'entre elles présentent des caractéristiques phénotypiques inattendues sur certains milieux de culture.

A) FLORE PATHOGENE DANS LE LAIT

	Formule multi-critères♦	Formule 5 critères♦	Formule 4 critères♦
***Listeria* spp. (numération)**			X
***Listeria monocytogenes* (numération)**			X
***Listeria* (recherche)**	X	X	
***Salmonella* (recherche)**	X	X	X
Staphylocoques à coagulase positive (numération)	X	X	
***Escherichia coli* (numération)**	X	X	
Entérobactéries (numération)			X
***ASR / Clostridium* spp. sulfito-réducteurs (numération)**	X		
***Clostridium perfringens* (numération)**	X		
***Bacillus cereus* (numération)**	X	X	
Dates d'envoi	01/06/2027	02/02/2027 28/09/2027	14/12/2027

X X X : échantillons dissociés des autres échantillons

1) Formule multi-critères♦

- **Critères concernés :** **recherche de *Listeria*♦ et de *Salmonella*♦, numération des Staphylocoques à coagulase positive♦, des *Escherichia coli*♦, des *Bacillus cereus*♦, des *Clostridium perfringens*♦ et des ASR / *Clostridium* spp. 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 environ :
  - 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 ASR / *Clostridium* spp. sulfito-réducteurs (sans thermisation)/ml
  ➢ 5 échantillons de contaminations variant entre environ :
  - 0 et 30 000 *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 ASR / *Clostridium* spp. sulfito-réducteurs,
  - flacons de 30 ml pour la numération de *Bacillus cereus,*
  fermés à l'aide de bouchons vissés munis de joints d'étanchéité
- **Conservateur :** 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) certifié IATA, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	01/06/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	15/06/2027

2) Formule 5 critères♦

- **Critères concernés :** **recherche de *Listeria*♦ et de *Salmonella*♦, numération des Staphylocoques à coagulase positive♦, des *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 environ :
  - 0 et 10 000 Staphylocoques à coagulase positive/ml
  - 0 et 100 000 *Escherichia coli*/ml
  ➢ 5 échantillons de contaminations variant entre environ :
  - 0 et 30 000 *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
- **Conservateur :** 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) certifié IATA, en carton, par transporteur express en température dirigée

- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	02/02/2027	28/09/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	16/02/2027	12/10/2027

3) Formule 4 critères♦

- **Critères concernés :** **numération de *Listeria* spp.♦, de *Listeria monocytogenes*♦, des entérobactéries♦ (à faible taux) et recherche de *Salmonella*♦**
- **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 environ 0 et 10 000 *Listeria* /ml
  ➢ 5 échantillons pour la recherche de *Salmonella* dans 25 ml de lait
  ➢ 5 échantillons de contaminations variant entre environ 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* spp. dont *Listeria monocytogenes* et/ou numération de *Listeria monocytogenes*,
  - flacons de 60 ml pour la recherche de *Salmonella,*
  - flacons de 30 ml pour la numération des entérobactéries,
  fermés à l'aide de bouchons vissés munis de joints d'étanchéité
- **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	14/12/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	28/12/2027

B) FLORE PATHOGENE DANS LE FROMAGE

La teneur en matière grasse du fromage à analyser est inférieure à 20 %.

	Formule multi-critères♦	**Formule 4 critères♦**	**Formule 5 critères♦**	**Formule 3 critères♦**	**Formule 3 critères « *Listeria* »♦**
***Listeria* spp. (numération)**					X
***Listeria monocytogenes* (numération)**					X
***Listeria* (recherche)**	X	X			X
***Salmonella* (recherche)**	X	X	X		
Staphylocoques à coagulase positive (numération)	X	X	X	X	
***Escherichia coli* (numération)**	X	X	X	X	
Microorganismes à 30 °C (numération)	X		X	X	
Entérobactéries (numération)	X		X		
ASR / *Clostridium* spp. sulfito-réducteurs (numération)	X				
***Clostridium perfringens* (numération)**	X				
***Bacillus cereus* (numération)**	X				
Dates d'envoi	02/03/2027 14/09/2027	22/06/2027 16/11/2027	12/01/2027	19/10/2027	13/04/2027

X X : échantillons dissociés des autres échantillons

1) Formule multi-critères♦

- **Critères concernés :** **recherche de *Listeria*♦ et de *Salmonella*♦, numération des Staphylocoques à coagulase positive♦, des *Escherichia coli*♦, des microorganismes à 30 °C♦, des entérobactéries♦, des ASR / *Clostridium* spp. 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 environ :
  - 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 ASR / *Clostridium* spp. sulfito-réducteurs (sans thermisation)/g
  - 0 et 1 000 *Clostridium perfringens* (sans thermisation)/g
  - 0 et 30 000 *Bacillus cereus* (sans thermisation)/g

  ➢ 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** environ 100 g dans des pots de sécurité de 120 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservateur :** 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) certifié IATA, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	02/03/2027	14/09/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	16/03/2027	28/09/2027

2) Formule 4 critères♦

- **Critères concernés :** **recherche de *Listeria*♦ et de *Salmonella*♦, numération des Staphylocoques à coagulase positive♦ et des *Escherichia coli*♦**
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :** ➢ 5 échantillons de contaminations entre environ :
  - 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 de 120 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservateur :** 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) certifié IATA, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	22/06/2027	16/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	06/07/2027	30/11/2027

3) Formule 5 critères♦

- **Critères concernés :** **recherche de *Salmonella*♦, numération des Staphylocoques à coagulase positive♦, des *Escherichia coli*♦, des microrganismes à 30 °C♦ et des entérobactéries♦**
- **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 environ :
  - 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
  ➢ 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** environ 100 g dans des pots de sécurité de 120 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservateur :** 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) certifié IATA, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	12/01/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	26/01/2027

4) Formule 3 critères♦

- **Critères concernés :** **numération des Staphylocoques à coagulase positive♦, des *Escherichia coli*♦ et des microorganismes à 30 °C♦**
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
  ➢ 5 échantillons de contaminations entre environ :
  - 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
  ➢ 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** environ 100 g dans des pots de sécurité de 120 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservateur :** 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) certifié IATA, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	19/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	02/11/2027

5) Formule 3 critères « *Listeria* »♦

- **Critères concernés :** **numération de *Listeria* spp.♦, de *Listeria monocytogenes*♦ et recherche de *Listeria*♦**
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
  - ➢ 5 échantillons de contaminations variant entre environ 0 et 10 000 *Listeria*/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 :** environ 100 g dans des pots de sécurité de 120 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservateur :** 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) certifié IATA, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	13/04/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	27/04/2027

V – ESSAIS D'APTITUDE E.H.E.C. (*stx*+ et *eae*+)

1) Sur lait

- **Critères concernés :** **recherche de EHEC *stx* positif et *eae* positif et des sérogroupes associés (O26, O103, O111, O145 et O157 / Top 5)**
- **Méthodes concernées :** méthode de recherche avec ou sans confirmation sur colonie
- **Nombre d'échantillons :**
  - ➢ 5 échantillons pour la recherche de EHEC dans 25 ml
  - ➢ 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** flacons contenant 25 ml de lait (à utiliser comme prise d'essai) fermés à l'aide de bouchons vissés munis de joints d'étanchéité
- **Conservateur :** froid positif
- **Envoi :** sous froid positif (5°C) en emballage secondaire (biohazard) certifié IATA, mis dans un triple emballage en « poolbox » scellé UN 3373
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	23/03/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	06/04/2027

2) Sur fromage

- **Critères concernés :** **recherche de EHEC *stx* positif et *eae* positif et des sérogroupes associés (O26, O103, O111, O145 et O157 / Top 5)**
- **Méthodes concernées :** méthode de recherche avec ou sans confirmation sur colonie
- **Nombre d'échantillons :**
  - ➢ 5 échantillons pour la recherche de EHEC dans 25 g
  - ➢ 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** sachet, prêt pour l'enrichissement, contenant une prise d'essai de 25 g
- **Conservateur :** froid positif

- **Envoi :** sous froid positif (5°C) en emballage secondaire (biohazard) certifié IATA, mis dans un triple emballage en « poolbox » scellé UN 3373
- **Stockage au laboratoire :** conseillé 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	12/10/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	26/10/2027

VI – ESSAIS 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 environ 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
- **Conservateur :** en froid positif, échantillons sans conservateur
- **Envoi :** en emballage secondaire (biohazard) certifié IATA, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 4 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	04/01/2027	05/04/2027	04/10/2027	08/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	18/01/2027	19/04/2027	18/10/2027	22/11/2027

VI – ESSAIS D'APTITUDE NUMERATION DES LEVURES ET MOISISSURES DANS LES PRODUITS LAITIERS FRAIS

- **Critère concerné :** numération des levures ET moisissures
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :** ➢ 5 échantillons de contaminations variant entre environ 0 et 10 000 levures et/ou moisissures / g
  ➢ 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** environ 50 g dans des pots de sécurité de 120 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservateur :** 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) certifié IATA, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 4 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	15/03/2027	20/09/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	29/03/2027	04/10/2027

ANTIBIOTIQUES

ESSAIS D'APTITUDE DETECTION DES ANTIBIOTIQUES DANS LE LAIT

- **Méthodes concernées**: toutes méthodes utilisées par les laboratoires et en particulier les tests à large spectre de 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
- **Conservateur :** - non reconstitué : conseillé à 3 (± 2) °C
  - après reconstitution : conseillé à 3 (± 2) °C et à utiliser dans les 4 heures ; 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Stockage au laboratoire :** conseillé à 3 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 9 jours après la date d'envoi
- **Calendrier prévisionnel :**

Envoi des échantillons	08/02/2027	24/05/2027	20/09/2027	22/11/2027
Retour des résultats à ACTALIA Cecalait	18/02/2027	03/06/2027	30/09/2027	02/12/2027

ECHANTILLONS A TENEUR GARANTIE (ETG)

- Informations générales -

1) Les échantillons

a. Nature et nombre

La nature et le nombre de nos échantillons à teneurs garantie ont été définis pour répondre aux objectifs recherchés :

- Etalonner et/ou ajuster des analyseurs
- Contrôler des méthodes

b. 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. Pour certains d'entre eux, un contrôle d'homogénéité est réalisé systématiquement pour chaque production.

c. Détermination des valeurs de référence

Les valeurs de référence des échantillons à teneur garantie sont déterminées par des méthodes normalisées par plusieurs laboratoires experts, pour la plupart accrédités pour le critère concerné. Dans quelques cas, les valeurs peuvent également être confirmées à l'aide de méthode instrumentales (infra-rouge par exemple).
Ces informations sont précisées dans le rapport des valeurs de référence

Note : Les laboratoires experts qui définissent les valeurs de référence des échantillons à teneurs garantie, sont évalués chaque année par le Comité de Surveillance Qualité d'Actalia Cecalait 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.

2) Envoi, réception et stockage des échantillons

a. Envoi des échantillons

Les échantillons et un bon de livraison sont envoyés par transporteur express selon les modalités décrites pour chaque échantillon à teneur garantie dans le catalogue.

b. Réception et stockage

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 :

- Ne pas mettre en analyse sans avoir vérifié la disponibilité des valeurs de référence sur votre espace client.
- 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.
- Stockage :
  - pour la chimie : au froid positif à 4 (± 2) °C, sauf pour les produits déshydratés à température ambiante, et les échantillons de stabilité lipolyse à -20 °C.
  - pour la microbiologie : au froid positif à 3 (± 2) °C (vous pouvez néanmoins les stocker à 5 (± 3) °C selon les recommandations de l'ISO 7218 si ce stockage est prévu juste avant analyse) et à l'abri de la lumière
- Ne **jamais conserver d'échantillon entamé** pour une utilisation ultérieure.

3) Communication avec les laboratoires clients

La communication avec les laboratoires clients se fait par l'intermédiaire de l'espace client du site web www.cecalait.fr, accessible grâce à un identifiant et mot de passe préalablement transmis. Les adresses utilisées pour cette communication sont celles enregistrées dans la rubrique "Mes contacts" de l'espace client du site.

a. Envoi des échantillons

Les clients sont informés de leur envoi par e-mail à l'adresse déclarée à ACTALIA Cecalait pour cet usage

b. Envoi des valeurs de référence

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 de notre site internet.
Les clients sont informés de leur disponibilité par e-mail à l'adresse déclarée à ACTALIA Cecalait pour cet usage.

2026

CALENDRIER PREVISIONNEL DES ECHANTILLONS A TENEUR GARANTIE - ANNEE 2027

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

DECEMBRE			JANVIER			FEVRIER			MARS			AVRIL			MAI			JUIN			JUILLET			AOUT			SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DECEMBRE		
M	1		V	1		L	1	S 5 Kjeldahl Röse-Gottlieb Gerber / Cryo Matière sèche MG brebis Stabilité lipo Microorg 30°C *E. coli* -Staph Lev-moisissures	L	1	S 9 Kjeldahl Röse- Gottlieb Gerber / Cryo Matière sèche MG brebis Cellules Stabilité cell/ lipo Microorg 30°C *E. coli* - Staph Lev- moisissures	J	1	Acides gras Rétentat/Crème Stabilité cell Stabilité AG	S	1		M	1	Rése- Gottlieb Gerber / Cryo Matière sèche MG brebis Cellules Stabilité cell/ lipo Microorg 30°C *E. coli* - Staph Lev- moisissures	J	1	Rétentat/Crème Stabilité cell Stabilité AG	D	1		M	1	MG brebis Cellules Stabilité cell Stabilité lipo Microorg 30°C *E. coli* - Staph Lev- moisissures	V	1		L	1		M	1	MG brebis Cellules Stabilité cell Stabilité lipo Microorg 30°C *E. coli* - Staph Lev- moisissures
M	2		S	2		M	2		L	2		M	2		V	2		M	2		J	2		L	2	S 31 Kjeldahl Röse-Gottlieb Gerber / Cryo Matière sèche MG brebis Stabilité lipo Microorg 30°C *E. coli*-Staph Lev-moisissures	M	2		S	2		L	2		M	2	S 44 Kjeldahl/Gerber Röse- Gottlieb Matière sèche Cryo / MG brebis Stabilité lipo Microorg 30°C *E. coli* - Staph Lev-moisissures	J	2	
J	3		D	3		M	3		M	3		J	3		S	3		M	3		V	3		M	3		D	3		M	3		V	3		M	3	
V	4					J	4		M	4		V	4		D	4		M	4		S	4		M	4					J	4		S	4		J	4	
S	5					V	5		J	5		S	5					J	5		D	5		J	5					V	5		D	5		V	5	
D	6					S	6		V	6		D	6					V	6					V	6					S	6					S	6	
L	7	S 49	L	4	S 1 Kjeldahl Röse-Gottlieb Gerber / Cryo Matière sèche MG brebis Stabilité lipo Microorg 30°C *E. coli*-Staph Lev-moisissures	L	7		L	4		L	5	S 14 Kjeldahl Röse-Gottlieb Gerber / Cryo Matière sèche MG brebis Stabilité lipo Microorg 30°C *E. coli*-Staph Lev-moisissures	L	5		L	5	S 27 Kjeldahl Röse-Gottlieb Gerber / Cryo Matière sèche MG brebis Stabilité lipo Microorg 30°C *E. coli*-Staph Lev-moisissures	L	5		L	5		L	5	S 40 Kjeldahl Röse-Gottlieb Gerber / Cryo Matière sèche MG brebis Stabilité lipo Microorg 30°C *E. coli*-Staph Lev-moisissures	L	5		L	5		L	5	
M	8		M	5		M	8		M	5		M	6		M	6		M	6		M	6		M	6		L	6		M	6		M	6		M	6	
M	9	S 50	M	6		M	9	S 6 Fromage Beurre Lait sec Lacto sec Acétone/BHB	M	6		M	7		M	7		M	7		M	7		M	7		M	6		M	7		M	7		M	7		M	7	
J	10		J	7		M	10		M	7		J	8		J	8		M	8		J	8		M	8		M	7		J	8		J	8		J	8	
V	11		V	8		J	11		J	8		V	9		V	9		J	9		V	9		J	9		M	8		V	9		V	9		V	9	
S	12		S	9		V	12		V	9		S	10		S	10		V	10		S	10		V	10		J	9		S	10		S	10		S	10	
D	13		D	10		S	13		S	10		D	11		D	11		S	11		D	11		S	11		V	10		D	11		D	11		D	11	
L	14		L	11	S 2 Fromage Beurre Lait sec Lacto sec Acétone/BHB	D	14		D	11		L	12		L	12		L	12		D	12		L	12		S	11		L	12		L	12		L	12		L	12	
M	15		M	12		L	15		L	12		M	13		M	13		M	13		L	13		M	13		D	12		M	13		M	13		M	13	
M	16	S 51	M	13		M	16	S 7 IR médian Urée FPD par IR	M	13		M	14		M	14		M	14		M	14		M	14		L	13		M	14		M	14		M	14		M	14	
J	17		J	14		M	17		M	14		J	15		J	15		J	15		M	15		J	15		M	14		J	15		J	15		J	15	
V	18		V	15		J	18		J	15		V	16		V	16		V	16		J	16		V	16		M	15		V	16		V	16		V	16	
S	19		S	16		V	19		V	16		S	17		S	17		S	17		V	17		S	17		J	16		S	17		S	17		S	17	
D	20		D	17		S	20		S	17		D	18		D	18		D	18		S	18		D	18		V	17		D	18		D	18		D	18	
L	21		L	18	S 3 IR médian Urée FPD par IR	D	21		D	18		L	19		L	19		L	19		D	19		L	19		S	18		L	19		L	19		L	19		L	19	
M	22		M	19		L	22		L	19		M	20		M	20		M	20		L	20		M	20		D	19		M	20		M	20		M	20	
M	23	S 52 IR médian Urée FPD par IR	M	20		M	23	S 8 Noir amido IR haut BDI / MSC Acides gras Rétentat/Crème Stabilité AG	M	20		M	21		M	21		M	21		M	21		M	21		L	20		M	21		M	21		M	21		M	21	
J	24		J	21		M	24		M	21		J	22		J	22		J	22		M	22		J	22		M	21		J	22		J	22		J	22	
V	25		V	22		J	25		J	22		V	23		V	23		V	23		J	23		V	23		M	22		V	23		V	23		V	23	
S	26		S	23		V	26		V	23		S	24		S	24		S	24		V	24		S	24		J	23		S	24		S	24		S	24	
D	27		D	24		S	27		S	24		D	25		D	25		D	25		S	25		D	25		V	24		D	25		D	25		D	25	
L	28	S 53 Noir amido IR haut Cellules BDI / MSC Acides gras Rétentat/Crème Stabilité cell Stabilité AG	L	25	S 4 Noir amido IR haut Cellules BDI / MSC Acides gras Rétentat/Crème Stabilité cell Stabilité AG	D	28		D	25		L	26	S 17 Noir amido IR haut Cellules BDI / MSC Acides gras Rétentat/Crème Stabilité cell Stabilité AG	L	26		L	26	S 30 Noir amido IR haut Cellules BDI / MSC Acides gras Rétentat/Crème Stabilité cell Stabilité AG	D	26		L	26		L	26		L	26		L	26		L	26	
M	29		M	26		L	29		L	26		M	27		M	27		M	27		L	27		M	27		D	26		M	27		M	27		M	27	
M	30		M	27		M	30	S 13 Noir amido IR haut Cellules	M	27		M	28		M	28		M	28		M	28		M	28		L	27	S 39 Noir amido IR haut Cellules BDI / MSC Acides gras Rétentat/Crème Stabilité cell Stabilité AG	M	27		M	28		M	28		M	28		M	28	
J	31		J	28		M	31		M	28		J	29		J	29		J	29		M	29		J	29		L	28		J	29		J	29		J	29	
			V	29					J	29		V	30		V	30		V	30		J	30		V	30		M	29		V	30		V	30		V	30	
			S	30					V	30		S	29		S	29		S	29		V	31		S	30		J	30		S	30		S	29		S	29	
			D	31					S	29		D	30		D	30		D	30					D	31		V	31		D	31		D	30		D	30	
									D	30					L	31	S 22 Kjeldahl																				

Stabilité AG : stabilité acides gras dans le lait
Stabilité lipo : stabilité lipolyse dans le lait
Stabilité cell : stabilité cellules somatiques 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
Cellules : cellules somatiques dans le lait

IR médian : infrarouge gamme médiane
IR haut : infrarouge gamme haute
FPD par IR : équivalent point de congélation par infrarouge

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 ≈ 36 g/kg), l'autre pauvre (P ≈ 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 ≈ 36 g/kg), un moyen (M ≈ 30 g/kg) et un pauvre (P ≈ 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 ≈ 65 g/l), un moyen (MB ≈ 55 g/l) et un pauvre (PB ≈ 45 g/l).
- 1 échantillon de contrôle (lait cru entier à 54-56 g/l).

• **Conservateur :** échantillons conservés avec du chlorure mercurique à la concentration de 0,07 % sauf pour l'échantillon de contrôle de la formule n° 3 conservé avec du 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 carton, par transporteur express en température dirigée

• **Valeurs de référence :** - formule n° 1, 2 et 3 : 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
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	53(26)	4	8	13	17	21	26	30	34	39	43	47

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, de chèvre et de brebis
↳ **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					
	60 ml	1	1	1	1	1					
Formule n° 2 «gamme haute "vache"»	30 ml	2					2	2	2	2	
	60 ml	1					1	1	1	1	
Formule n° 3 «gamme complète "vache"»	30 ml	4	2	2	2	2	2	2	2	2	
	60 ml	2	1	1	1	1	1	1	1	1	
Formule n° 4 «gamme haute "chèvre"»	30 ml	2						2	2	2	2
	60 ml	1						1	1	1	1
Formule n° 5 «gamme complète "chèvre"»	30 ml	4	2	2	2	2		2	2	2	2
	60 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
	60 ml	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1

• **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,1 % final)

• **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml ou de 60 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité

• **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton, par transporteur express en température dirigée

• **Valeurs de référence :** déterminées selon la méthode ISO 13366-2|FIL 148-2 à l'aide d'instruments raccordés par rapport à l'étalon de référence international certifié CRM

• **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	53(26)	4	9	13	17	22	26	30	35	39	43	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 -483 °C	S2 -512 °C	S3 -541 °C	S4 -408 °C	S5 -600 °C	L -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				

• **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée

- **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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

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
- **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	53(26)	4	8	12	17	21	26	30	34	39	43	47

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
- **Conservateur :** 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, par transporteur express en température dirigée
- **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	52(26)	3	7	12	16	20	25	29	33	38	42	46

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
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)

- **Conditionnement :** en flacon de polyéthylène de 60 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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, acides gras De novo, acides gras Mixed, acides gras Preformed, C4:0, C6:0, C8:0, C10:0, C12:0, C14:0, C14:1 total, C16:0, C16:1 total, C17:0, C18:0, C18:1 9c, C18:1 total C18:2 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	53(26)	4	8	13	17	21	26	30	34	39	43	47

7) Acétone

- **Utilisation :** étalonnage et/ou ajustage des analyseurs infrarouge.
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable comprenant 5 échantillons de lait à différents niveaux en acétone de 0,10 à 0,20 mmoles/litre
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,04 % 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, par transporteur express en température dirigée
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un laboratoire expert par la méthode chimique en flux continu et exprimées en mmoles/litre et confirmées par un groupe de laboratoires experts par la méthode infrarouge.
- **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	6	11	15	19	24	28	32	37	41	45	50

8) Beta-HydroxyButyrate (BHB)

- **Utilisation :** étalonnage et/ou ajustage des analyseurs infrarouge.
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable comprenant 10 échantillons de lait à différents niveaux en beta-hydroxybutyrate (BHB) de 0,10 à 0,28 mmoles/litre.
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,04 % 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, par transporteur express en température dirigée
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un laboratoire expert par la méthode chimique en flux continu et exprimées en mmoles/litre et confirmées par un groupe de laboratoires experts par la méthode infrarouge.
- **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	6	11	15	19	24	28	32	37	41	45	50

II - ECHANTILLONS DE CONTROLE

1) Azote total et azote non protéique sur lait

• **Utilisation :** contrôle de la méthode Kjeldahl ou de la méthode Dumas

• **Nature des échantillons :**
➢ solutions de tryptophane (destinées au contrôle de la minéralisation, méthode Kjeldahl)
➢ solutions de sulfate d'ammonium (destinées au contrôle de la distillation et de la titration, méthode Kjeldahl)
➢ 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 environ5,6 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		

• **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée

• **Valeurs de référence :** - solutions : valeurs vraies
- 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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

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

• **Utilisation :** contrôle de **justesse des analyses de matière grasse par la méthode par extraction ou méthodes alternatives**

• **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 4 échantillons de lait UHT entier homogénéisé de teneur voisine de 35 g MG/kg

• **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée

• **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (ISO 23318|FIL 249)

• **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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

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
- **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (NF V 04-155)
- **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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

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
- **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (ISO 19662|FIL 238)
- **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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

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
- **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

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
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	53(26)	4	8	12	17	21	26	30	34	39	43	47

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
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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 poly-insaturés, acides gras De novo, acides gras Mixed, acides gras Preformed, C4:0, C6:0, C8:0, C10:0, C12:0, C14:0, C14:1 total, C16:0, C16:1 total, C17:0, C18:0, C18:1 9c, C18:1 total C18:2 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	53(26)	4	8	13	17	21	26	30	34	39	43	47

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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **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 23319|FIL 250) 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	6	11	15	19	24	28	32	37	41	45	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
- matière grasse (MG) : 82 g/100 g
- acidité de la matière grasse (AMG) : 0,5 meq/100 g de MG

➢ 1 échantillon de beurre salé à la teneur d'environ :
- sel (exprimé en NaCl) : 2 g/100 g

• **Conditionnement :** environ 250 g de beurre doux et environ 250 g de beurre salé

• **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton, par transporteur express en température dirigée

• **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,
- la méthode ISO 3727-3|FIL 80-3 pour la matière grasse par calcul,
- la méthode ISO 1740|FIL 6 pour l'acidité de la matière grasse,
- une méthode potentiométrique (ISO 15648|FIL 179, ISO 1738|FIL 12 ou méthode automatisée) pour la teneur en sel.

• **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	6	11	15	19	24	28	32	37	41	45	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, par transporteur express en température dirigée

• **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 23318|FIL 249) 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	6	11	15	19	24	28	32	37	41	45	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 écrémé aux teneurs d'environ :
  - matière sèche : 15 à 17 g/100 g
  - azote total : 13 à 15 g N/kg
- **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts (ISO 6731|FIL 21 et ISO 8968-1|FIL 20-1)
- **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	53(26)	4	8	13	17	21	26	30	34	39	43	47

12) Echantillons de contrôle lactosérum sec

- **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 : 2 g/100 g
  - matière grasse : 1 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par :
  - la méthode par étuvage (ISO 5537|FIL 26) pour l'humidité,
  - la méthode Röse-Gottlieb par extraction (ISO 23318|FIL 249) 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	6	11	15	19	24	28	32	37	41	45	50

13) Echantillons de contrôle crème



- **Utilisation :** contrôle des déterminations de la **teneur en matière grasse, matière sèche et acidité de la matière grasse** sur crème
- **Nature des échantillons :**
  - ➢ 1 groupe indissociable de 4 échantillons de crème pasteurisée non homogénéisée de teneur voisine de 30 à 36 g MG/100g pour le critère matière grasse par la méthode acido-butyrométrique
  - ➢ 1 groupe indissociable de 4 échantillons de crème pasteurisée non homogénéisée de teneur voisine de 30 à 36 g MG/100g pour le critère matière grasse par la méthode extraction
  - ➢ 1 groupe indissociable de 4 échantillons de crème pasteurisée non homogénéisée de teneur voisine de 35 à 45 g MS/100g pour le critère matière sèche
  - ➢ 1 groupe indissociable de 4 échantillons de crème pasteurisée non homogénéisée de teneur voisine de 1 à 2 méq AGL/100g de MG pour le critère acidité de la matière grasse
- **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée

• **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par :
- la méthode acido-butyrométrique (ISO 19660 | FIL 237) et la méthode par extraction (ISO 23318 | FIL 249) pour la matière grasse,
- la méthode par étuvage (ISO 6731|FIL 21) pour la matière sèche.
- la méthode ISO/TS 22113|FIL/MR 204 pour l'acidité de la 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	53(26)	4	8	13	17	21	26	30	34	39	43	47

III - ECHANTILLONS DE CONTROLE ET DE PRECALIBRAGE

1) Infrarouge sur lait

• **Utilisations possibles :**
↳ **contrôle** de l'ajustement global de l'instrument (pente et écart moyen) et des réglages internes (linéarité et intercorrections pour les MLR uniquement)
↳ **précalibrage « simple »** de l'instrument : ajustement de l'équation finale (y = b.X+a)
↳ **précalibrage « complet »** de l'instrument : ajustement des facteurs de corrections croisés à partir du signal brut et de l'équation finale (y = b.X+a) pour les modèles de prédiction MLR
Note : Un ajustement du biais de l'instrument à l'aide de laits représentatifs des laits analysés est **absolument 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 variant entre :

- Gamme médiane :	OU	- Gamme haute :
- 20 et 56 g MG/l		- 60 et 90 g MG/l
- 22 et 42 g MP/l		- 45 et 65 g MP/l
- 46 et 60 g lactose/l		- 46 et 60 g lactose/l
- 100 et 150 g MS/l		- 160 et 220 g MS/l

• **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité

• **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)

• **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton, par transporteur express en température dirigée

• **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 (ISO 19662|FIL 238 pour la gamme médiane et NF V 04-155 pour la gamme haute))
- 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	52(26)	3	7	12	16	20	25	29	33	38	42	46

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	53(26)	4	8	13	17	21	26	30	34	39	43	47

2) Equivalent point de congélation sur lait par infrarouge (FPD)

• **Utilisations possibles :**
↳ **contrôle** de la pente de la régression linéaire simple
↳ **précalibrage** : ajustement 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

• **Nombre d'échantillons :** 1 groupe indissociable de 11 échantillons de lait cru de teneurs variant entre -0,470 et -0,590°C

• **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité

- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **Valeurs de référence:** par analyse cryoscopique selon la norme ISO 5764|FIL 108 (recherche de plateau) par un groupe de laboratoires experts
- **Calendriers prévisionnels 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(26)	3	7	12	16	20	25	29	33	38	42	46

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
- **Conservateur :** 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	53(26)	4	9	13	17	22	26	30	35	39	43	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
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final) et congelés avant envoi
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en emballage isotherme par transporteur express en température dirigée
- **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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

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
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	53(26)	4	8	13	17	21	26	30	34	39	43	47

MICROBIOLOGIE

ECHANTILLONS DE CONTROLE

1) Numération des microorganismes à 30 °C

- **Utilisation :** contrôle de la **justesse de la numération des 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 tubes de diluant
- **Stockage au laboratoire :** - non reconstitué : conseillé à 3 (± 2) °C dès réception
  - à conserver à l'abri de la lumière
  - 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

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

- **Utilisation :** contrôle de la **justesse de la numération des *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 tubes de diluant
- **Stockage au laboratoire :** - non reconstitué : conseillé à 3 (± 2) °C dès réception
  - à conserver à l'abri de la lumière
  - 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

3) Numération des levures et moisissures

NOUVEAUTE

- **Utilisation :** contrôle de la **justesse de la numération des levures et moisissures**
- **Nature des échantillons :** un groupe indissociable comprenant 4 échantillons lyophilisés à reconstituer selon le protocole fourni (teneur d'environ 1 000 UFC/ml en levures et moisissures sur un volume de 9ml de produit reconstitué) et 4 tubes de diluant
- **Stockage au laboratoire :** - non reconstitué : conseillé à 3 (± 2) °C dès réception
  - à conserver à l'abri de la lumière
  - 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 carton, par transporteur express en température dirigée
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts selon la méthode NF V08-059 (éq. ISO 6611|FIL 94)
- **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	5	9	14	18	22	27	31	35	40	44	48

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 règlementaire, législative et normative : mensuel par e-mail,

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

ACTALIA

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 8 pôles de compétence

ACTALIA CECALAIT · ACTALIA CONTRÔLE ET QUALITÉ · ACTALIA PRODUITS LAITIERS · ACTALIA SÉCURITÉ DES ALIMENTS · ACTALIA Environnement · ACTALIA INNOVATION DE L'EXPLORATION AUX SOLUTIONS · ACTALIA Sensoriel AU CŒUR DES EXPÉRIENCES CONSOMMATEURS

Une équipe pluridisciplinaire de 180 collaborateurs

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

ITAI
INSTITUT TECHNIQUE AGRO-INDUSTRIEL

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 (évènements 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 défenseurs.