

ECHANTILLONS D'ETALONNAGE

Acides gras dans le lait

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