

ECHANTILLONS DE CONTROLE

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

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

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

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