

ECHANTILLONS DE CONTRÔLE DE STABILITE

Acides gras dans le lait

- **Utilisation :** contrôle de la **stabilité des analyseurs infrarouge pour la détermination de la composition en acides gras du lait**. Les valeurs de référence ne sont pas fournies. Les valeurs cibles sont à déterminer lors de la réception des échantillons
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 25 échantillons de lait
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 65 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en emballage isotherme muni de glace, par transporteur express ⇒ arrivée au jour J+1 avant 12 h