

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

ESSAIS D'APTITUDE PHYSICO-CHEMIE SUR FROMAGE

Fromage type pâte fraîche ♦

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