

# ESSAIS D'APTITUDE PHYSICO-CHEMIE SUR FROMAGE

## 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 et chlorures (Cl<sup>-</sup>) 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<sup>-</sup> : 0,8 à 1,3 g/100 g
- **Conditionnement :** environ 80 g dans des pots de polypropylène de 125 ml fermés avec opercules inviolables
- **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