

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-CHIMIE SUR FROMAGE

Fromage type pâte pressée cuite râpée♦

- **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, calcium♦ (Ca²⁺) et chlorures♦ (Cl) toutes méthodes
- **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
 - MG : 15 à 35 g/100 g
 - MS : 50 à 70 g/100 g
 - N : 3,5 à 5 g/100 g
 - Cl⁻ : 0,2 à 1,2 g/100 g
 - Ca²⁺ : 0,6 à 1,1 g/100 g
- **Conditionnement :** en sachets de polyéthylène de 70 à 80 g sous vide partiel
- **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