

Les essais d'aptitude et critères signalés par ♦ sont couverts par l'« accréditation n° 1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) » et portée détaillée disponible sur [www.cecalait.fr](http://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♦ (Ca<sup>2+</sup>) 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<sup>-</sup> : 0,2 à 1,2 g/100 g
  - Ca<sup>2+</sup> : 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 7 jours après la date d'envoi