

ECHANTILLONS DE CONTROLE

Echantillons de contrôle crème

- **Utilisation :** contrôle des déterminations de la **teneur en matière grasse et matière sèche**
- **Nature des échantillons :**
 - 1 groupe indissociable de 4 échantillons de crème pasteurisée non homogénéisée de teneur voisine de 30 à 36 g MG/100g pour le critère matière grasse par la méthode acido-butyrométrique
 - 1 groupe indissociable de 4 échantillons de crème pasteurisée non homogénéisée de teneur voisine de 30 à 36 g MG/100g pour le critère matière grasse par la méthode extraction
 - 1 groupe indissociable de 4 échantillons de crème pasteurisée non homogénéisée de teneur voisine de 35 à 45 g MS/100g pour le critère matière sèche
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 30 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de glace, par transporteur express ⇒ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts par :
 - la méthode acido-butyrométrique (ISO 19660|FIL 237) et la méthode par extraction (ISO 2450|FIL 16) pour la matière grasse,
 - la méthode par étuvage pour la matière sèche (ISO 6731|FIL 21).