

ECHANTILLONS DE CONTROLE

Acidité de la matière grasse du lait par la méthode BDI

- **Utilisation :** contrôle de la **méthode BDI dans le lait**
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 4 échantillons d'un même lait entier pasteurisé de composition moyenne, dont la teneur en AGL a été ajustée autour de 1 meq/100 g de MG
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en colis isotherme muni de sachets eutectiques, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :** déterminées à partir des résultats d'un laboratoire expert par la méthode BDI (ISO/TS 22113|FIL 204), exprimées en meq/100 g de matière grasse