

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 molle*

- **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) toutes méthodes
- **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
 - MS : 34 à 55 g/100 g
 - MG : 7 à 32 g/100 g
 - N : 2,5 à 4 g/100 g
 - Cl : 0,8 à 1,3 g/100 g
- **Conditionnement :** environ 80 g dans des pots de polypropylène de 120 ml fermés avec opercules inviolables
- **Envoi :** en emballage isotherme muni de sachets eutectiques, 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