

ECHANTILLONS DE CONTROLE

Echantillons de contrôle fromage

- **Utilisation :** contrôle des **déterminations de la teneur en matière sèche, matière grasse, azote et chlorures sur le fromage**
- **Nature des échantillons :** 1 échantillon de fromage fondu aux teneurs d'environ :
 - matière sèche : 45 g/100 g
 - matière grasse : 30 g/100 g
 - azote : 2 g/100 g
 - chlorures : 0,4 g/100 g
- **Conditionnement :** 1 barquette de 200 g pour tous les critères
- **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 groupe de laboratoires experts par:
 - la méthode par étuvage pour la matière sèche (ISO 5534|FIL 4)
 - la méthode SBR par extraction étherochlorhydrique (ISO 1735|FIL 5) et la méthode acidobutyrométrique (NF V 04-287) pour la matière grasse
 - la méthode Kjeldahl (ISO 8968-1|FIL 20-1 / ISO 8968-3|FIL 20-3) pour l'azote
 - une méthode potentiométrique (ISO 5943|FIL 88 ou méthode automatisée) pour les chlorures