

ECHANTILLONS DE CONTROLE

Echantillons de contrôle lait sec

- **Utilisation :** contrôle des **déterminations de la teneur en humidité, matière grasse, et azote sur le lait sec**
- **Nature des échantillons :** 1 échantillon de lait sec aux teneurs d'environ :
 - humidité : 4 g/100 g
 - matière grasse : 25 g/100 g
 - azote: 4 g/100 g
- **Conditionnement :** 1 sachet aluminium de 50 g sous vide pour tous les critères
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton à température ambiante, 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 l'humidité (FIL 26A:1993 / ISO 5537|FIL 26),
 - la méthode Röse-Gottlieb par extraction (ISO 1736|FIL 9) pour la matière grasse,
 - la méthode Kjeldahl (ISO 8968-1|FIL 20-1 et ISO 8968-3|FIL 20-3) pour l'azote