

Les essais d'aptitude et critères signalés par ♦ sont couverts par l'« accréditation n° 1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) » et portée détaillée disponible sur [www.cecalait.fr](http://www.cecalait.fr)

## ESSAIS D'APTITUDE PHYSICO-CHIMIE SUR FROMAGE

### Fromage type pâte fraîche♦

- **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
- **Nombre d'échantillons :** 6 échantillons de teneurs variables :
  - MG : 0,6 à 8 g/100 g
  - MS : 13 à 20 g/100 g
  - N : 0,8 à 1,2 g/100 g
- **Conditionnement :** environ 80 g dans des pots de polypropylène de 120 ml fermés avec opercules inviolables
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **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