

# ECHANTILLONS DE CONTROLE

## Azote total et azote non protéique par la méthode Kjeldahl sur lait

- **Utilisation :** contrôle de la méthode Kjeldahl à 3 niveaux : **minéralisation, et/ou distillation-titration, et/ou résultats sur lait**
- **Nature des échantillons :**
  - solutions de tryptophane (destinées au contrôle de la minéralisation)
  - solutions de sulfate d'ammonium (destinées au contrôle de la distillation et de la titration)
  - échantillons de lait UHT entier homogénéisé (destinés à tester la justesse globale sur le produit analysé en routine)

	Nombre d'échantillons de solution de tryptophane à environ 5,6 g N/l	Nombre d'échantillons de solution de sulfate d'ammonium à environ 5,6 g N/l	Nombre d'échantillons de lait UHT entier homogénéisé à environ 5,0 g N/l
<b>Formule n° 1</b> (sans le taux d'ANP sur le lait)	1	1	2
<b>Formule n° 2</b> (avec le taux d'ANP sur le lait)	1	1	4
<b>Formule n° 3</b> (sans le taux d'ANP sur le lait)			4
<b>Formule n° 4</b> (avec le taux d'ANP sur le lait)			6
<b>Formule n° 5</b>		4	
<b>Formule n° 6</b>	4		

- **Conservation :** les deux solutions ne contiennent pas de conservateur. Le lait est additionné de Bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de 30 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 :**
  - solutions : valeurs vraies
  - lait : déterminées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts, pour l'azote total (AT) et l'azote non protéique (ANP) (ISO 8968-1 et 4|FIL 20-1 et 4)