

ECHANTILLONS DE CONTRÔLE DE STABILITE

Lipolyse dans le lait

- **Utilisation :** contrôle de la **stabilité des analyseurs infrarouge pour la détermination de la lipolyse dans le lait**. Les valeurs de référence ne sont pas fournies. Les valeurs cibles sont à déterminer lors de la réception des échantillons
- **Nature des échantillons :** 1 groupe indissociable de 35 échantillons de lait pasteurisé dont la teneur en acidité de la matière grasse a été ajustée à 0,40 – 0,45 meq/l environ
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final) et congelés avant envoi
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml, munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande (délai d'envoi en fonction de l'approvisionnement en carboglace), en colis isotherme muni de carboglace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h