

ECHANTILLONS DE CONTROLE ET DE PRECALIBRAGE

EQUIVALENT POINT DE CONGELATION SUR LAIT PAR INFRAROUGE (FPD)

- **Utilisations possibles :**
 - ↗ **contrôle** de la pente de la régression linéaire simple
 - ↗ **précalibrage** : ajustement de l'équation finale de l'instrument ($y = b.X+a$)
Un ajustement du biais de l'instrument à l'aide de laits représentatifs des laits analysés est nécessaire après un ajustement à l'aide des échantillons de précalibrage
- **Appareils concernés :** tous les appareils basés sur les principes de la norme ISO 9622|FIL 141
- **Nombre d'échantillons :** 1 groupe indissociable de 11 échantillons de lait cru de teneurs variant entre -0,470 et -0,590°C
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Conservateur :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en emballage isotherme muni de sachets eutectiques, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence:** par analyse cryoscopique selon la norme ISO 5764|FIL 108 (recherche de plateau) par un groupe de laboratoires experts