

ESSAIS D'APTITUDE SPECTROMETRIE MOYEN INFRAROUGE (MIR)

GAMME HAUTE

- **Appareils concernés :** tous les appareils basés sur les principes décrits dans la norme ISO 9622|FIL 141 (appareils à filtres, FTIR)
- **Critères concernés :** taux de matière grasse, matière protéique, lactose, matière sèche
- **Nombre d'échantillons :** 13 échantillons de lait cru de teneurs réparties entre :
 - **Gamme haute :**
 - 60 et 90 g matière grasse/l
 - 45 et 65 g protéines/l
 - 46 et 60 g lactose/l
 - 160 et 220 g matière sèche/l
- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 60 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi :** en carton à température ambiante 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