

Les essais d'aptitude et critères signalés par * sont couverts par l'« accréditation n° 1-2473, comparaisons interlaboratoires, portée disponible sur www.cofrac.fr » et portée détaillée disponible sur www.cecalait.fr

ESSAIS D'APTITUDE ACTIVITE PHOSPHATASIQUE SUR FROMAGE

- **Méthodes concernées :** activité phosphatasique par méthode fluorimétrique ou méthodes alternatives quantitatives ou qualitatives
- **Nombre d'échantillons :** 5 échantillons de fromage de valeurs d'activité phosphatasique variant de 150 à 3000 mU / g
- **Conditionnement :** en sachets de polyéthylène de 5 g sous vide partiel
- **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