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 variant 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 emballage isotherme muni de sachets eutectiques, par transporteur express \bigcirc

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