

ESSAI D'APTITUDE NUMERATION DES LEVURES ET MOISSURES DANS LES PRODUITS LAITIERS FRAIS

- **Critère concerné :** numération des levures ET moisissures
- **Méthodes concernées :** toutes méthodes utilisées par les laboratoires
- **Nombre d'échantillons :**
 - 5 échantillons de contaminations variant entre 0 et 10 000 levures et/ou moisissures / g
 - 1 flacon d'eau pour contrôler la température à réception
- **Conditionnement :** environ 50 g dans des pots de sécurité de 120 ml, bouchés avec des opercules inviolables
- **Conservateur :** froid positif associé à un mélange bactériostatique empêchant tout développement de la flore dans le fromage, mais **perdant son effet à la dilution**
- **Envoi :** en emballage secondaire (biohazard) certifié IATA, en emballage isotherme muni de sachets eutectiques, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 10 h
- **Stockage au laboratoire :** à 3 (\pm 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons :** analyses à effectuer dans les 4 jours après la date d'envoi