

FEUILLE DE RECEPTION

Produits alimentaires à destination humaine - Dentrées

CARAH asbl

Ce formulaire est à compléter en majuscules et à signer par le client ou le préleveur ou la personne qui a acheminé l'échantillon au laboratoire.

Souligner ou entourer les données exactes

Une demande d'analyse incomplète retarde le délai d'exécution des essais.

Étiquettes des échantillons

Coller au verso dans l'ordre du tableau ci-dessous

Choisissez un seul motif (problématique) par feuille de réception

Sécurité sanitaire des aliments SECALIMENT	Contrôle de la sécurité sanitaire du lait et du beurre SECLAIBEUR
Contrôle de la sécurité sanitaire des produits laitiers SECPRLAIT	Sécurité sanitaire des aliments de la restauration collective et des produits finis SECRETSTO
Recherche de trichines CONTRICH	Mycotoxines MYCOTOX
Qualité substantielle des aliments destinés à la consommation humaine QSALIMENT	Qualité des pommes de terre QUALPDT
OGM et biologie des aliments BIOALIM	Date limite de consommation DLC

Date/heure de réception : Prélevé par : le laboratoire..... (initiales du préleveur) /le demandeur

Conditions de transport : T° ambiante / Réfrigéré / Congelé / Autre :

PRIERE D'INSCRIRE VOS COORDONNEES COMPLETES (SI VOUS ETES DEJA CLIENT, VEILLEZ A UTILISER VOTRE NOM DE CLIENT HABITUEL)

Société :

Nom :

Prénom :

Adresse complète: **N°**

CP : **Localité :**

N° TVA :

Tél / Fax : /

N° GSM :

E-mail : @

Signature du client pour accord

Liste des codes à utiliser pour compléter le verso

AHBOISNLC	boissons non alcoolisées	AHLAICONSU	lait concentré sucré	AHPLATSOUP	bouillon, potage, soupe
AHBOISSALC	boissons alcoolisées	AHLAIPOUDR	lait en poudre	AHABATS	abats
AHCOMPDIV	compl alim divers	AHLAITCRU	lait cru	AHCHARCRUE	charcuterie crue
AHCOMPLEVUR	compl alim levures	AHLAITFERM	lait fermenté	AHCHARCUI	charcuterie cuite
AHCOMPSON	compl alimpoudre de son	AHLAITTRAIT	lait traité	AHCHARFUME	charcuterie fumée
AHCONDIMEN	Epices et condiments	AHBEURRE	beurre	AHCRUSTDIV	crustacés et produits dérivés
AHSTIMULAN	café, guarana, ...	AHCREME	crème	AHMOLLUDIV	mollusques et produits dérivés
AHCHOCOLAT	chocolat et dérivés	AHUILE	huile	AHOVOPROD	ovoproduits (poulet...)
AHDESLAIT	desserts lactés	AHMATGRAS	matière grasse	AHPOISSDIV	poissons et produits dérivés
AHPATISS	pâtisseries	AHFRUITSF	fruits et légumes non transformés	AHVIANHACH	viande hachée crue
AHPRDBOUL	produits de boulangerie	AHFRUICRU	fruits et légumes transformés crus	AHVIANNTSF	viande non transformée
AHSUCREDIV	sucres et dérivés	AHFRUICUIT	fruits et légumes transformés cuits	AHVIANPCRU	préparation de viande crue
AHFRONFOND	fromage fondu	AHGFRIE	graisse de friterie	AHVOLAILE	produits à base de volaille crue
AHFROFRAIS	fromage frais	AHPDT	potomme de terre (récolte)		
AHFROPMCF	fromage à pâte molle à croûte fleurie	AHPDTSF	potommes de terre transformées		
AHFROPMCL	fromage à pâte molle à croûte lavée	AHPDTNT	Produits non transformés de PDT		
AHFROPPC	fromage à pâte pressée cuite	AHVEGTSFSC	fruits et légumes transformés		
AHFROPPERS	fromage à pâte persillée	AHPLAFROID	plats cuisinés froids		
AHFROPPNC	fromage à pâte pressée non cuite	AHPLACHAUD	plats cuisinés chauds		

Type de Traitement	Code
Aucun	0
Cru / frais	1
Cuit / rôti / grillé / frit	2
Fumé / Salé	3
Lyophilisé / Déshydraté / En poudre	4
Pasteurisé	5
Stérilisé / Appertisé (conserves)	6
Sucré / Confit	7
Irradié / Ionisé	8
Inconnu	99

Conservation	Code	Conservation	Code
Aucun	0	Semi conserve	4
Réfrigéré	1	Vinaigré/saumuré	5
Congelé/surgelé	2	Emballé sous vide ou atmosphère modifiée	6
Conserve	3	Inconnu	99

Toute reproduction interdite

c:\msdtrav\sy_31\03/2009_1254100

REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROUVE PAR	INITITULE
V Depotte	F Serneels	M Van Koninckxloo	Feuille de réception : FR_AH
05/03/09	05/03/09	10/03/09	Version 3
			Page 1 sur 2

Compléter la liste des échantillons ci-dessous avec les codes des tableaux ci-après

	Date-Heure du prélèvement	Référence échantillon du client / N° de Lot	Date de production	Nature de l'échantillon ou Code produit	Description de l'échantillon	T° au prélèvement / Emballage	Type de traitement	Etat à la Réception/ conservation	Plans
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									

Demande d'analyses spécifiques

Code analyse	Libellé de l'analyse

AHBOISNALC	boissons non alcoolisées	AHLAICONSU	lait concentré sucré	AHPLATSOUF	bouillon, potage, soupe
AHBOISSALC	boissons alcoolisées	AHLAIPOUDR	lait en poudre	AHABATS	abats
AHCOMPDIIV	compl alim divers	AHLAITCRU	lait cru	AHCHARCRUE	charcuterie crue
AHCOMPLEVUR	compl alim levures	AHLAITFERM	lait fermenté	AHCHARCUT	charcuterie cuite
AHCOMPSON	compl alimpoudre de son	AHLAITRAIT	lait traité	AHCHARFUME	charcuterie fumée
AHCONDIMEN	Épices et condiments	AHBEURRE	beurre	AHCRUSTDIV	crustacés et produits dérivés
AHSTIMULAN	café, guarana, ...	AHCREME	crème	AHMOLLUDIV	mollusques et produits dérivés
AHCHOCOLAT	chocolat et dérivés	AHHUILE	huile	AHOVOPROD	ovoproduits (poulet...)
AHDESSLAIT	desserts lactés	AHMATGRAS	matière grasse	AHPOISSDIV	poissons et produits dérivés
AHPATISS	pâtisseries	AHFRUITSF	fruits et légumes non transformés	AHVIANHACH	viande hachée crue
AHPRDBOUL	produits de boulangerie	AHFRUICRU	fruits et légumes transformés crus	AHVIANNTSF	viande non transformée
AHSUCREDIV	sucres et dérivés	AHFRUICUIT	fruits et légumes transformés cuits	AHVIANPCRU	préparation de viande crue
AHFROFONDU	fromage fondu	AHGRFITE	graisse de friture	AHVOLAILE	produits à base de volaille crue
AHFROFRAIS	fromage frais	AHPDT	pomme de terre (récolte)		
AHFROPMCF	fromage à pâte molle à croûte fleurie	AHPDTTSF	pommes de terre transformées		
AHFROPMCL	fromage à pâte molle à croûte lavée	AHPDTINT	Produits non transformés de PDT		
AHFROPCC	fromage à pâte pressée cuite	AHVEGTSFSC	fruits et légumes transformés		
AHFROPPEPS	fromage à pâte persillée	AHPLAFROID	plats cuisinés froids		
AHFROPNC	fromage à pâte pressée non cuite	AHPLACHAUD	plats cuisinés chauds		

Type de Traitement	Code
Aucun	0
Cru / frais	1
Cuit / rôti / grillé / frit	2
Fumé / Salé	3
Lyophilisé / Déshydraté / En poudre	4
Pasteurisé	5
Stérilisé / Appertisé (conserves)	6
Sucré / Confit	7
Irradié / Ionisé	8
Inconnu	99

Conservation	Code	Conservation	Code
Aucun	0	Semi conserve	4
Réfrigéré	1	Vinaigré/saumuré	5
Congelé/surgelé	2	Emballé sous vide ou atmosphère modifiée	6
Conserve	3	Inconnu	99