



Critères d'acceptabilité d'un échantillon

Pour vos essais Microbiologiques

Objet

Le présent document décrit les critères d'acceptabilité des échantillons reçus au laboratoire et leurs conditions de conservation.

Domaine d'application

S'applique à l'ensemble des échantillons reçus au laboratoire et destinés à des analyses microbiologiques et/ou physico-chimiques.

Objet soumis à l'essai	Conditions de prélèvement et de transfert	Critères d'acceptabilités	
Produits alimentaires stables à température ambiante	Prélèvement du produit sous l'emballage d'origine ou aseptiquement dans un sachet stérile, acheminement à température ambiante remise au laboratoire dans les 24 heures de prélèvement	Température recommandée à la réception : température ambiante (inférieur à 40 °C)	1-Emballage : non endommagé, étanche 2- Quantité : Minimum entre 100g (ml) et 200 g (ml) pour les tests de stabilité, 5 individus normaux issus d'un même lot 3-Identification de l'objet d'essai par au moins : - Nature du produit - N° lot, date de production, date de péremption
Produits alimentaires congelés ou surgelés	Acheminement dans l'emballage d'origine en glacière réfrigérée à une température inférieure à -15 °C. Remise au laboratoire dans les 24 heures de prélèvement.	Température recommandée à la réception : inférieure à -15 °C, de préférence inférieure à -18 °C	
Autres produits alimentaires non stables à températures ambiantes	Prélèvement du produit sous l'emballage d'origine ou aseptiquement dans un sachet stérile, acheminement à température entre 1 à 8 °C. Remise au laboratoire dans les 24 heures de prélèvement.	- Température recommandée à la réception : 1 à 8 °C - Température recommandée pour les mollusques et les bivalves : 1 à 10 °C	
Eaux de consommation Eau de baignade Eaux minérales	Prélèvement dans un flacon stérile étanche contenant du thiosulfate de Sodium (Pour les eaux chlorées). Acheminement rapide en glacière réfrigérée. Eaux embouteillées Acheminement à une température entre 2 à 8 °C dans l'emballage d'origine. Remis au laboratoire dans les 8heures ou selon les paramètres à analyser (à discuter avec le client).	Température à la réception : 2 à 8 °C	Quantité - 500ml : les eaux de consommation - 1 litre/ Eau de baignade Eaux minérales - 1 à 5 litre pour la salmonelle
Eau destinée pour analyse de la légionnelle	Acheminement à température ambiante en enceinte isotherme non réfrigérée.	Température à la réception «température ambiante »	Quantité 500ml
Pour les prélèvements des surfaces	Acheminement a une température comprise entre 1 °C et 4 °C (maximum 10) Transférer de préférence en moins de 4h mais au plus tard dans un délai de 24h - Surface désinfectée : Diluant Iethen - Surface non désinfectée : Diluant Eau peptonnée tamponné - Un tube de 5ml de diluant (en cas de dénombrement) - Un tube de 5ml de diluant (en cas de Recherche de Salmonelle) - Un tube de 5ml de diluant (en cas de Recherche de Listeria)	Température à la réception au maximum 10 °C de préférence entre 1 °C et 4 °C	
Prélèvement d'air	Acheminement rapide en glacière réfrigérée à une température comprise entre 1 °C et 4 °C (maximum 10) Transférer de préférence en moins de 4h mais au plus tard dans un délai de 24h	Température à la réception au maximum 10 °C de préférence entre 1 °C et 4 °C	

Pour vos essais Physico-chimiques

Paramètres	Objet soumis à l'essai	Critères d'acceptabilité	
Physico-chimies des aliments			
Histamine	Produits congelé ou surgelés	Température inférieure à -15 °C, de préférence à -18 °C	Minimum 200g/ échantillon
	Produits non stables à températures ambiante	Température inférieure à 5 °C	
	Produits stables (Conserve, mélanges secs (soupes sauces) épices. Tout produit non accompagné de la mention (garder réfrigéré)	Température ambiante	- Neuf boites pour les boites de 125g; - Quatre boites pour les boites de 340g; - Trois boites pour les boites de 375g et ceux de 425g; - Deux boites pour les boites de 2100g.
ABVT/Bisulfite /pH	Produits congelé ou surgelés	Température inférieure à -15 °C, de préférence à -18 °C	- ABVT : Minimum 300g/ échantillon; - Bisulfites : Minimum 400g/ échantillon; - pH : Minimum 100g ou 50ml /échantillon.
	Produits non stables à températures ambiante	Température inférieure à 5 °C	
	Produits stables (Conserve, mélanges secs (soupes sauces) épices. Tout produit non accompagné de la mention (garder réfrigéré)	Température ambiante	
Valeurs Nutritionnelles	Produits congelé ou surgelés	Température inférieure à -15 °C, de préférence à -18 °C	Protéines : Minimum 200g ou 100 ml /échantillon ; Matières grasse : Minimum 200g ou 100ml/échantillon ; Humidité : Minimum 200g ou 100 ml /échantillon ; Taux de cendre : Minimum 200g ou 100 ml/échantillon; Fibres brutes/alimentaires : Minimum 200g/échantillon; Glucides : Minimum 500 g ou 250ml/échantillon; Valeur Energétique : Minimum 500 g ou 250 ml/échantillon
	Produits non stables à températures ambiante	Température inférieure à 5 °C	
	Produits stables (Conserve, mélanges secs (soupes sauces) épices. Tout produit non accompagné de la mention (garder réfrigéré)	Température ambiante	
Physico-chimies des eaux (2L pour l'ensemble des paramètres)			
pH	<p>Pour analyses physico-chimiques des eaux, Les échantillons pour laboratoire doivent être prélevés dans des flacons en verre ou en polyéthylène complètement remplie et bien bouchée afin de chasser l'air</p> <p>Les échantillons doivent être analysés aussi vite que possible dans les 24h qui suivent leur prélèvement, à l'exception des Nitrates et l'Oxydabilité, l'analyse peut se faire dans les 48h qui suivent le prélèvement</p> <p>La température de conservation entre 1 °C et 8 °C</p>	Minimum 100ml/ échantillon/Paramètre	
Conductivité			
Turbidité			
Ammonium			
Oxydabilité			
Fer			
Chlore résiduel			
Nitrites			
Nitrates			
Alcalinité			
Dureté Totale			
Dureté Calcique			
Sulfates			
Chlorures			
		Minimum 200ml/ échantillon	

Pour toute information, contactez-nous :

TEL : (+212) 522 26 72 42 / (+212) 522 48 19 78

FAX : (+212) 522 20 47 43

Email : contact@lcnesa.ma / lcnesa123@gmail.com