

 L D A . 10	REVUE DE CONTRAT ET DEMANDE / SOUS-TRAITANCE / GESTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES SOUMIS A ESSAI	Code H-objet -Pr-001 Version : 14.0
date d'approbation (J) : le 13/06/2023		

Date d'application par défaut : J + 7 ou définie comme suit : //

ANNEXE 1

Critères d'acceptation des produits alimentaires réceptionnés au laboratoire

❖ Qualité de l'emballage du produit

Vérification de l'étanchéité et de l'intégrité de l'emballage du produit : sachet non percé, boîte hermétique, séparation des produits, absence de fuite...

❖ Quantité de produit

La quantité de produit doit être réellement représentative : portions individuelles, pots à prélèvement remplis aux ¾ de leur capacité.

Et suffisante : soit un minimum de 80 grammes, et de préférence 100 grammes.

❖ Températures à réception de l'enceinte de transport

Type d'échantillon	CONGELÉ	FRAIS	STABLE
Température d'acheminement jusqu'au laboratoire Transport lors des tournées de ramassage	< 8°C durant la période de transport (en cours de décongélation)	5 ± 3°C Exception pour les bivalves vivants : 0 à +10°C	Température ambiante
Limite de température à réception à l'accueil**	Absence de décongélation	< 8 °C Exception pour les bivalves vivants : 0 à +10°C	Température ambiante

**Cas particuliers des échantillons prélevés sur carcasses d'animaux de boucherie et sur les viandes fraîches et carcasses de volaille : voir instructions techniques en vigueur.