

## ANNEXE

Quantités à prévoir pour les prélèvements destinés à l'analyse physico-chimique et mode de conservation des échantillons.

**1) PRODUITS LAITIERS :**

## 1-1- laits crus nature :

— laits de toute espèce animale, à l'état cru, pasteurisé, stérilisé, aromatisé..... 250 ml

— laits de toute espèce, pour un contrôle limité à la recherche des antibiotiques, ou à l'identification de l'espèce productrice..... 150ml

## 1-2- laits transformés :

— laits concentrés (sucrés ou non)..... 150 g  
ou une unité de vente

— laits en poudre..... 100 g

ou une unité  
de vente

— laits : fermentés (yaourt, elben...) gélifiés, emprésurés..... 120ml

ou une unité de vente

— crèmes, et crèmes dessert..... 200g

— desserts lactés et entremets lactés..... 200 g

— fromages..... 200 g

**2) GLACES ET CREMES GLACEES :**

2-1- glaces, crèmes glacées, sorbets..... 200g

2-2- préparation pour la fabrication des glaces, des crèmes glacées, des sorbets..... 200 g

**3) VIANDES ET PRODUITS CARNES :**

3-1- viandes et abats (y compris viandes hachées)..... 150 g

3-2- charcuterie (casher, merguez, pâté.....)..... 150 g

3-3- plats cuisinés de viande ou de poisson, en vrac, en conserve, en demi conserve..... 600 g

**4) MATIERES GRASSES :**

4-1- beurre..... 250 g

4-2- autres matières grasses animales ou végétales (graisses, margarine, smen, huile) (1)..... 250 g

**5) CEREALES ET PRODUITS CEREALIERS :**

5-1- céréales (pour l'alimentation humaine)..... 500 g

5-2- farines et fleurages..... 200 g

5-3- farines panifiables ( pour la détermination de la valeur w)..... 1 Kg

5-4- pains..... 200 g

5-5- biscottes ( en emballage d'origine)..... 250 g

5-6- pâtes alimentaires..... 200 g

(1) Si on constate un dépôt ou si l'huile s'est épaissie on devra mélanger et prélever l'huile trouble.