

Protocole de prélèvement

Échantillons de référence pour origine géographique

LUFA-ITL GmbH, Kiel (ALLEMAGNE)



Client	Envoi échantillons & factures de prélèvement à :
N° Client:	
Nom:*	LUFA-ITL GmbH
Adresse:*	Dr. Hell-Str. 6, D-24107 Kiel (ALLEMAGNE)
Téléphone:*	+49 431 1228-0 (Zentrale) / +33 3 80 68 01 50 (Service clients)
E-Mail:*	agnes.morange@agrolab.fr / Fatiha.Beneddif@agrolab.fr

Producteur / Cultivateur de fruits et légumes:
Nom:
Adresse:
Téléphone / Courriel :

Lieu de prélèvement	Adresse, coordonnées géographiques précises (position GPS)	
Adresse du site de prélèvement champ obligatoire 1 fiche par échantillon	Coordonnées GPS:	
	cocher: <input type="checkbox"/> champ <input type="checkbox"/> serre-tunnel <input type="checkbox"/> serre ----- <input type="checkbox"/> culture Bio	

Prenez une nouvelle fiche de prélèvement pour chaque nouvel emplacement! Placez 3 sous-échantillons différents par lieu de prélèvement chacun conditionné individuellement et correctement étiqueté et hermétiquement fermé. Les échantillons doivent être envoyés au laboratoire le jour même conditionnés dans des conditions assurant la stabilité du produit (refroidie si nécessaire) par UPS ou DHL EXPRESS.

Sous-échantillon	Identification échantillon	Produit / Quantité (Volume)	Code labo renseigné par le laboratoire
P 1			
P 2			
P 3			

Temps total de prélèvement (pour ce lieu)	:	(h:min)	
Temps de voyage : labo ou du lieu précédent → ici	:	(h:min)	km
Temps de voyage: dernier emplacement → labo	:	(h:min)	km

Date: _____	Préleveur (AGROLAB)*	Producteur*
Nom (lettres capitales)		
Signature:		

*La signature atteste que le prélèvement et l'identification des échantillons ont été réalisés avec votre accord et selon les bonnes pratiques de prélèvement et que les données indiquées sont correctes

Protocole de prélèvement

Échantillons de référence pour origine géographique

LUFA-ITL GmbH, Kiel (ALLEMAGNE)



Information générale concernant la collecte d'échantillons pour le contrôle de l'origine géographique

Merci de lire et de suivre les instructions suivantes :

- 1 - Utiliser un nouveau conditionnement propre par échantillon (sac plastique, sachet à fermeture zip, Pot avec couvercle à visser)
- 2 - Ne pas laver ni éplucher les échantillons, les salissures peuvent être enlevées avec un léger brossage.
- 3 – Quantité minimale par échantillon 250 g, si possible par sous-échantillon également. Il est important que les échantillons soit représentatifs du champ.
- 4 - Définir la position géographique de préférence par coordonnées GPS (latitude/longitude) aussi précisément que possible selon l'endroit de récolte! Cela doit correspondre à l'endroit où le fruit ou le légume a été cultivé, et non pas l'adresse de l'entrepôt, du bureau ou du magasin !
- 5 - Prélever au moins 3 x 3 échantillons au sein de la zone que vous avez définie comme la surface géographique de référence.
- 6 - Identifier clairement les échantillons avec le lieu et son numéro (par exemple des tomates récoltées près de Vicenza (Italie) sont nommées "A" / Échantillon #1 / sous-échantillon #1: alors indiquer sur le sac:

Tomate
Echantillon # A. 1. 1
25.8.16 FM

Ecrire lisiblement et l'encre utilisée ne doit pas être effaçable. Les sacs doivent être correctement fermés (scellés).

Placer les échantillons et leurs fiches de prélèvement remplies et signées afin qu'ils soient stabilisés dans le colis, remplir l'espace libre avec du papier à bulles, du papier broyé, ou du polystyrène pour éviter tout dommage mécanique et l'adresser au laboratoire (par ex. LUFA-ITL GmbH).

- 7 - Pour les échantillons de fruits et légumes fragiles, prévoir 1 échantillon par conteneur, avec des blocs de glace (-20 ° C) placés en-dessous et au-dessus de l'échantillon, mais éviter le contact direct (couche de papier)

- 8 – Pour toute information, nous contacter

Tampon / Carte de visite