

 L D A . 10 date d'approbation (J) : le 27/06/2019	REVUE DE CONTRAT ET DEMANDE / SOUS-TRAITANCE / GESTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES SOUMIS A ESSAI	Code H-objet -Pr-001 Version : 10.0
--	---	--

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 $\frac{3}{4}$ 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 de produit	ECHANTILLON « CONGELE »	ECHANTILLON « FRAIS »	ECHANTILLON « STABLE »
Température de conservation	< -24°C	5 ± 3°C	Température ambiante
Limite de température à réception (sinon refus)	Absence de décongélation < + 8 °C	< 8 °C	Température ambiante