

DEMANDE D'ANALYSES SPIRITUEUX (Eaux-de-vie, Pommeaux, Apéritifs)

Reçu(s) / déposé(s) le : _____ à _____ h _____ par _____ Réceptionné par _____

Réfrigéré : OUI NON Congelé : OUI NON

Demandeur :

Adresse :

Téléphone :

Fax :

Courriel :

(Si autre que le demandeur)

Facturer à :

Autre :

Adresse :

N° Analyse

(Partie réservée au laboratoire)

Nature et identification de l'échantillon (N°lot, fut, année..)

(À renseigner **obligatoirement** par le client)

Analyses demandées

(À renseigner par le client, cocher les cases correspondantes)

Autocontrôles AOC/IG Eaux-de-vie	<input type="checkbox"/> AOC Calvados <input type="checkbox"/> AOC Calvados Pays d'Auge <input type="checkbox"/> AOC Calvados Domfrontais <input type="checkbox"/> AOC Eau-de-vie de cidre du Maine <input type="checkbox"/> AOC Eau-de-vie de cidre de Bretagne <input type="checkbox"/> IG Whisky de Bretagne ou Whisky Breton	Paramètres analysés <ul style="list-style-type: none"> • Titre alcoométrique volumique réel (TAVR) • Titre alcoométrique volumique brut (TAVB) • Obscurisation (TAVR-TAVB) • Substances volatiles (dont méthanol) + acidité volatile 	
	<input type="checkbox"/> IG Eau-de-vie de cidre de Normandie <input type="checkbox"/> IG Eau-de-vie de poiré de Normandie	Paramètres analysés <ul style="list-style-type: none"> • Idem ci-dessus • Sucres totaux 	
Autocontrôles AOC - Pommeau	<input type="checkbox"/> AOC Pommeau de Normandie <input type="checkbox"/> AOC Pommeau de Bretagne <input type="checkbox"/> AOC Pommeau du Maine	Paramètres analysés <ul style="list-style-type: none"> • Titre alcoométrique volumique réel (TAVR) • Sucres totaux 	
Paramètres au détail	<input type="checkbox"/> Acidité totale <input type="checkbox"/> Acidité volatile <input type="checkbox"/> Extrait sec <input type="checkbox"/> Masse volumique <input type="checkbox"/> Sucres totaux <input type="checkbox"/> Fer	<input type="checkbox"/> Polyphénols totaux <input type="checkbox"/> SO2 total <input type="checkbox"/> TAVR <input type="checkbox"/> TAVB <input type="checkbox"/> Patuline <input type="checkbox"/> pH	<input type="checkbox"/> Obscurisation <input type="checkbox"/> Substances volatiles <input type="checkbox"/> Acide sorbique <input type="checkbox"/> Autre : (à préciser)

Remarques : _____

Réception technique :

Visa

Conforme Non Conf.

Signature du dépositaire ou demandeur :

Service chimie alimentaire :

Début analyse :

Date réponse :

Pôle d'analyses et de recherche de Normandie