

1-Client travail numero#															ÉCHANTILLON id - LABORATOIRE	Quantité- RECEPTION				
2- Nom de la Companie :																				
3-Personne contact																				
4-Adresse																				
5-E-mail:																				
6-Téléphone:																				
7-Personne contact-comptabilité																				
IDENTIFICATION ÉCHANTILLON	Date	Location	Lot	Qty	S'IL VOUS PLAÎT COCHER LES CASES POUR LES ANALYSES DEMANDÉES															
1-																				
2-																				
3-																				
4-																				
5-																				
6-																				
7-																				
8-																				
9-																				
10-																				
RAPIDE ___ RÉGULIER ___ FÊTES _____  Des taux doubles peuvent s'appliquer pour des analyses rapides et les fêtes.	Signature du client _____ Date _____				<b>Laboratoire-</b> Date: _____ heure: _____ Temperature: _____ Storage: CAP 074 : _____ CAP073: _____ Signature : _____															

GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ : Notre garantie se limite à l'exactitude des échantillons reçus. Nous n'assumons aucune responsabilité quant aux fins pour lesquelles le client utilise les résultats des tests, ni quant aux autres garanties explicites ou implicites, y compris les garanties d'adéquation à des fins particulières ou de qualité marchande fournies par le client. Ces termes et conditions remplacent les termes et conditions contradictoires indiqués sur tout bon de commande, ou tout autre ordre de travail soumis par le client. REMARQUE : La signature est requise pour que l'analyse commence. Veuillez communiquer avec le laboratoire pour tout renseignement supplémentaire non fourni.  
 CONFIDENTIALITÉ : Tous les travaux seront effectués de façon confidentielle. Les résultats ne sont communiqués qu'au client ou à son agent désigné.

CIDRE – ANALYSES

	ALCOOL	PH	BRIX	ACIDE TITRABLE	Pectine	Glucose & Fructose	Azote assimilable	So 2 (total and free)	Acide Lactique	Acide Malique	Acide acétique	Turbidité	Niveau de contrôle de carbonatation	Indice de filtrabilité
JUS C1001		x	x	x	x	x	x			x				
PRE fermentation C1002	x	x	x	x	x	x			x	x	x			
Pre <b>ENBOUTEILLAGE</b> C1003	x	x	x			x		x				x	x	x
<b>Post-ENBOUTEILLAGE</b> C1004	x	x	x			x		x				x	x	x