

Tout envoi d'échantillons doit être accompagné d'un courrier ou d'un bon de commande, faisant éventuellement mention de notre proposition de travaux.

Les échantillons ainsi que les produits obtenus dans le cadre de la réalisation d'essais sont conservés 3 mois après la remise du rapport les concernant, puis, sauf avis contraire du Donneur d'Ordre, sont éliminés.

Recommandations relatives à l'envoi des échantillons

Nous attirons votre attention sur le soin à apporter au conditionnement et à l'expédition des échantillons que vous confiez à l'ITERG.

REGLES GENERALES	
Conditionnement : - Merci de privilégier des emballages « plastique » - Bien vérifier l'étanchéité des emballages	Les échantillons doivent être emballés de façon individuelle et référencés lisiblement.
Bon de commande	Il est demandé de joindre un courrier, d'une part avec identification complète du Donneur d'ordre dont n°TVA intracommunautaire et d'autre part, avec indication précise des travaux à réaliser (reprendre le n° de proposition ITERG PR.../.../..., le cas échéant).
Mode de transport	Un transport rapide est recommandé. Attention aucune réception le samedi et les jours fériés.
REGLES PARTICULIERES	
Pour un contrôle en relation avec l'état d'oxydation ou d'antioxydation (ex. : indice de peroxyde, tocophérols, Rancimat), un dosage de vitamines, ou plus généralement de composés peu stables, volatils	
• ECHANTILLONS DE GRAISSE, D'HUILE OU AUTRES CORPS GRAS	
Conditionnement	Conditionnement dans un emballage étanche à l'oxygène, avec un minimum d'espace vide. Dans le cas des huiles, il est souhaitable de fermer les flacons après avoir fait barboter de l'azote dans l'échantillon (sauf pour analyse des volatils) Dans le cas de produits très sensibles, il est recommandé d'utiliser des blocs froids afin de maintenir l'échantillon à basse température.
Mode de transport	La durée du transport doit être de 1 à 2 jours au maximum. Evitez l'acheminement durant le week-end.
• POUR DES ECHANTILLONS COMPLEXES (matrice à extraire)	
Conditionnement	Selon la demande d'analyse et son contexte, il peut être indispensable, afin de bloquer les réactions d'altération, de congeler le produit (produit humide) ou de le conditionner sous azote (produit sec).

***N'hésitez pas à nous consulter pour tout complément d'information
 Secrétariat du Département Analyse 05 56 07 42 96***

