

SOLICITUD DE ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS

CLIENTE:	Código laboratorio:
PERSONA DE CONTACTO:	
DIRECCIÓN:	
Correo electrónico:	TEL:

DATOS DE LAS MUESTRAS (Elegir una sola opción, por favor utilice mayúsculas y rellene TODOS los campos)				
<input type="checkbox"/> Leche	<input type="checkbox"/> Queso ¹	<input type="checkbox"/> Nata	<input type="checkbox"/> Suero	<input type="checkbox"/> Leche evaporada (concentrada no azucarada)
<input type="checkbox"/> Yogur	<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Leche en polvo	<input type="checkbox"/> Otro producto lácteo (indicar) ² :	
Descripción de cada muestra:				
1				
2				
3				
4				
5				

¹: Indicar en la descripción qué tipo de queso es.

²: Leche concentrada azucarada, mantequilla, etc.

ANÁLISIS PARA REALIZAR	En caso de existir oferta indicar el nº:	
TIPO DE MUESTRA	MARCAR CON UNA X EL ENSAYO DESEADO	NORMA PROCEDIMIENTO
Leche, Queso (todos), Nata, Suero, Leche evaporada, Yogur, Cuajada, Leche en polvo, Productos lácteos.	<input type="checkbox"/> Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	PE/ALVO/07
Leche, Queso (todos), Nata, Suero, Leche evaporada, Yogur, Cuajada, Leche en polvo, Productos lácteos	<input type="checkbox"/> Grasa por gravimetría	PE/ALVO/19 rev.14
Queso madurado de leche de oveja	<input type="checkbox"/> Grasa por espectroscopía infrarroja	PE/ALVO/97
Leche, Queso (todos), Nata, Suero, Leche evaporada, Yogur, Cuajada, Leche en polvo, Productos lácteos	<input type="checkbox"/> Extracto seco por gravimetría	PE/ALVO/08 rev.14
Queso madurado de leche de oveja	<input type="checkbox"/> Extracto seco por espectroscopía infrarroja	PE/ALVO/97
Leche	<input type="checkbox"/> Cenizas por gravimetría	OM 1694/1977
Suero, Yogur	<input type="checkbox"/> Cenizas por gravimetría*	PE/ALVO/09
Queso	<input type="checkbox"/> pH por potenciometría (4,9 - 5,8 uds. de pH)	PE/ALVO/90
Nata	<input type="checkbox"/> pH por potenciometría*	Potenciometría

CONSULTAR para otros ensayos distintos a los de esta solicitud

Muestras facilitadas por el cliente: Hay que tener en cuenta que el método de muestreo utilizado, la demora entre la fecha de recogida y la de recepción en el laboratorio, así como el estado de la muestra pueden ser relevantes para la validez o la aplicación de los resultados obtenidos.

Observaciones:

Conforme CLIENTE
Fecha y Firma: