

DIRECTIVES D'ÉCHANTILLONNAGE POUR ANALYSES PRIMORIS

Emballage d'un ou plusieurs échantillons pour envoi

Conditionnez les échantillons dans une boîte en carton solide ou isotherme avec pains de glace et fermez-la méticuleusement.

Assurez-vous que le contenu ne puisse plus bouger en remplissant la boîte avec de l'isomo ou du papier journal froissé.

Mettez le plus d'échantillons possible dans une boîte tout en limitant le poids maximum de chaque boîte à 20 kilos

Prévoyez un formulaire de demande d'analyses correctement rempli pour chacun des échantillons.

Emballage individuel de l'échantillon

L'emballage de l'échantillon doit éviter son dessèchement, son endommagement, et la contamination entre les échantillons.

Emballer chaque échantillon individuellement (de préférence dans un sac PE) et identifiez-le de façon unique

Pour des produits facilement endommageables (fraises, tomates, pêches, etc.), utilisez de préférence une boîte fermée par échantillon.

L'échantillon doit être conforme à la directive de l'UE 2002/63 en fonction du type de produit et emballez le selon les directives mentionnées ci-dessous.

Groupe	Type de produit	Quantité optimale par échantillon	Emballage individuel
Fruits et légumes, pommes de terre et betteraves sucrières incluses	Produits frais de petite taille (baies, pois, olives, ...) Poids unitaire < 25g	1 Kg au minimum 2Kg au maximum	Bien emballé dans une boîte fermée ou dans un sac PE de façon hermétique
	Produits frais de taille moyenne (pommes, oranges,...) Poids unitaire entre 25g et 250g	1 Kg au minimum avec au moins 10 unités 2 kg au maximum	Bien emballé dans un sac PE fermé hermétiquement
	Produits frais de grande taille (choux, concombre, raisins,...) Poids unitaire > 250 g	2 Kg au minimum avec au moins 5 unités 3 Kg au maximum	Bien emballé dans un sac PE fermé hermétiquement
Herbes aromatiques ou médicinales	Type persil, estragon, ciboulette, ...	0.5 Kg au minimum (Persil) 0.2 Kg au minimum autres herbes	Bien emballé dans un sac PE fermé hermétiquement

Groupe	Type de produit	Quantité optimale par échantillon	Emballage individuel
Légumineuses séchées	Fèves, pois, ...	1 Kg au minimum 2Kg au maximum	Bien emballé dans un sac PE fermé hermétiquement
Céréales	Riz, blé, ...	1 Kg au minimum 2Kg au maximum	Bien emballé dans un sac PE fermé hermétiquement
Fruits à coques	Noix, noisettes, ...	1 Kg au minimum 2Kg au maximum 5 unités au minimum pour noix de coco	Bien emballé dans un sac PE fermé hermétiquement
Graines oléagineuses	Arachides, ...	0.5 Kg au minimum 2 Kg au maximum	Bien emballé dans un sac PE fermé hermétiquement
Epices séchées		0.1 Kg au minimum 0.5 Kg au maximum	Bien emballé dans un sac PE fermé hermétiquement
Produits finis à valeur unitaire élevée	Produits à valeur unitaire élevée	0.1 Kg au minimum 0.5 Kg au maximum	Dans l'emballage original ou éventuellement un sac PE bien fermé
Produits finis solides à faible densité, en vrac	Thé, plantes à infusion, ...	0.2 Kg au minimum 1 Kg au maximum	Dans l'emballage original ou éventuellement un sac PE bien fermé
Autres produits finis solides	Pain, farine, fruits secs, ...	0.5 Kg au minimum 2 Kg au maximum	Dans l'emballage original ou éventuellement un sac PE bien fermé
Produits finis, liquides	Huiles végétales, jus, ...	0.5 L ou 0.5 Kg au minimum 2 L au maximum	Dans l'emballage original ou éventuellement un sac PE bien fermé
Eau		1 L avec un maximum de 2 L	Dans une bouteille PE, bien emballée dans un sac PE
Produits surgelés		1 L avec un maximum de 2 Kg	Chaque échantillon est séparé dans un sac PE bien fermé pour être regroupés dans une boîte isotherme pourvue d'un nombre suffisant d'éléments de réfrigération