

Raccomandazioni per una corretta preparazione e consegna dei campioni al laboratorio:

	ACQUA	LATTE	GRANAGLIE	ALIMENTI UMIDI (silomais/pastoni/ unifeed)	FIENO	MANGIMI
Temperatura tra prelievo e consegna:	4-10°C (comunque refrigerata)	4-10°C (comunque refrigerato). **	Se con umidità >15%: congelati o refrigerati. *	Consigliato: Freezer	/	/
Tempo massimo per la consegna dal prelievo:	24 ore (per analisi batteriologica)	24 ore	/	Minor tempo possibile	/	/
Quantità minima per effettuare l'analisi (non necessariamente legata alla rappresentatività):	0,40 litri	50 ml	0,3 Kg	0,5 Kg	0,3 Kg	0,2 Kg
Quantità minima per la rappresentatività:	consultare il laboratorio	consultare il laboratorio				
3 Kg (ma è più corretto sfarinare più Kg, in rapporto alla quantità totale). Altro: *	1,5 Kg	1 Kg	Sfarinato: 1 Kg.			
Pellet: 0,5 Kg.						
Modalità di prelievo:	consultare il laboratorio	/	Puntiforme sull'intera massa*	Unifeed: almeno 3 P.ti alla somministrazione.		
Silomais e pastone: almeno 5 P.ti del fronte.	carotatore	Sfarinato: almeno 3 P.ti.				
Pellet: 1/lotto.						
Preparazione campione nel contenitore:	9/10 volume (per batteriologico).					
Pieno (per chimico)	9/10 volume	/	Alimento compresso, senz'aria in busta di plastica)	/	/	
Contenitore:	sterile (per batteriologico).					
Nuovo (per chimico)	sterile (per batteriologico).					
Nuovo (per chimico)	/	plastica	/	plastica		

Si ricorda ai Sig.ri Clienti che la fase di campionamento/trasporto è fondamentale per garantire l'affidabilità del risultato.

A1-IO-ACC rev.0

*Ulteriori informazioni sono disponibili presso il Laboratorio.

** per le analisi chimiche è consigliabile l'uso del conservante (specifico per latte)