

Materiels d'echantillonnage : Pour prelever un echantillon d'un aliment, on a besoin d'un materiel de prelevement selon la nature de l'aliment et la quantite. Echantillonnage manuel : Il est fait par un agent de prelevement (un analyste, un chercheur, un organisme extra...) avec un outil de prelevement specifique. Echantillonnage continu : Il est fait automatiquement dans la ligne de production. Donc l'utilisation des bonnes techniques d'echantillonnage pour etre certain que l'echantillon analyse par le laboratoire est dans le meme etat que celui ou etait, au moment du prelevement, le lot dont il provient, est plus qu'important, car un mauvais echantillonnage ou des erreurs telles que le prelevement d'une quantite insuffisante ou un prelevement occasionnant par exemple une contamination ont une influence sur les resultats de l'analyse et peuvent causer : – Le retrait d'un produit de la vente ; – L'interdiction d'entree d'une livraison d'aliments dans un pays, Par exemple ; – Un bistouri ou de petits ciseaux pour decouper des morceaux du contenant, – Des pinces pour manipuler l'echantillon, – Une sonde, – Une cuillere ou une spatule pour prelever l'echantillon, – Les recipients dans lesquels sera place ce dernier. Il existe deux types d'echantillonnages : manuel et contenu. 1.2.4. 1.1.2.4.2. 1.2.5