

Matériels d'échantillonnage : Pour prélever un échantillon d'un aliment, on a besoin d'un matériel de prélèvement selon la nature de l'aliment et la quantité. Échantillonnage manuel : Il est fait par un agent de prélèvement (un analyste, un chercheur, un organisme extra...) avec un outil de prélèvement spécifique. Échantillonnage continu : Il est fait automatiquement dans la ligne de production. Donc l'utilisation des bonnes techniques d'échantillonnage pour être certain que l'échantillon analysé par le laboratoire est dans le même état que celui ou était, au moment du prélèvement, le lot dont il provient, est plus qu'important, car un mauvais échantillonnage ou des erreurs telles que le prélèvement d'une quantité insuffisante ou un prélèvement occasionnant par exemple une contamination ont une influence sur les résultats de l'analyse et peuvent causer : – Le retrait d'un produit de la vente ; – L'interdiction d'entrée d'une livraison d'aliments dans un pays, Par exemple ; – Un bistouri ou de petits ciseaux pour découper des morceaux du contenant, – Des pinces pour manipuler l'échantillon, – Une sonde, – Une cuillère ou une spatule pour prélever l'échantillon, – Les récipients dans lesquels sera placé ce dernier. Il existe deux types d'échantillonnages : manuel et continu. 1.2.4.1. 1.2.4.2. 1.2.5.