



- Réactivité
- Confidentialité
- Adaptabilité

**MyLab**

LABORATOIRE INDÉPENDANT D'ANALYSES

# AUTO-CONTRÔLE

NOS SOLUTIONS ADAPTÉES POUR OPTIMISER VOTRE SUIVI DE PROCESS

Le **LABORATOIRE MYLAB** a la volonté de développer des analyses adaptées aux besoins spécifiques des producteurs.

Notre vision est d'être un référent sur le métier de l'analyse au service des éleveurs, en assurant fiabilité et indépendance.

## Des analyses complémentaires et régulières.

MyLab propose aux producteurs différents forfaits d'analyses permettant un suivi régulier des produits en accord avec les exigences des organismes sanitaires officiels (liste des forfaits au verso).

## MyLab obtient l'accréditation COFRAC LAB GTA 59

Cette nouvelle accréditation obtenu en septembre 2019 est la reconnaissance de la compétence du laboratoire pour la réalisation des analyses microbiologiques des produits agro-alimentaires.



ACCREDITATION N° 1 - 6716  
Portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)  
Site de Châteaugiron



- Contrôles microbiologiques sur produits finis.
- Validation de DLC.
- Analyses de matières premières.

## Auto-contrôle sur vos produits finis :

Lait - Crème - Fromage - Beurre - Yaourt



**Demandez votre devis personnalisé !**  
**09.72.57.78.71**  
**[clients@labo-mylab.fr](mailto:clients@labo-mylab.fr)**

## Un fonctionnement simple et rapide.

Vous pouvez déposer vos échantillons sur nos sites situés à Carhaix et Chateaugiron. Si vous souhaitez éviter le déplacement, MyLab vous propose un forfait collecte pour la prise en charge de vos échantillons sur votre site (transport réfrigéré).



Siège social  
**Site de CHATEAUGIRON**  
19 Rue de Sainte Croix  
35410 CHATEAUGIRON  
Tel : 02 99 37 41 48

**Site de CARHAIX**  
ZAE de Pont Herbot  
29270 CARHAIX  
Tel : 02 98 93 04 80



En cas de demande d'analyse à la carte, demandez notre catalogue!

[www.labo-mylab.fr](http://www.labo-mylab.fr)

## Forfaits réglementaires

Forfait avec critères applicables selon le règlement (CE) N° 2073/2005 du 15/11/2005 et selon l'arrêté du 13/07/2012 pour le lait cru

### Lait pasteurisé :

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*  
Dénombrement des Entérobactéries présumées à 37°C

### Lait cru destiné à la vente directe:

#### Paramètres

Dénombrement de *Listeria monocytogenes*  
Recherche des *Salmonella*  
Dénombrement des *Escherichia coli* -  $\beta$ -glucuronidase positive à 44°C  
Dénombrement des microorganismes à 30°C

### Fromage au lait cru :

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*  
Recherche des *Salmonella*  
Dénombrement de staphylocoques à coagulase positive à 37°C

### Fromage au lait traité thermiquement :

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*  
Dénombrement des *Escherichia coli* -  $\beta$ -glucuronidase positive à 44°C  
Dénombrement de staphylocoques à coagulase positive à 37°C

### Crème crue :

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*  
Recherche des *Salmonella*  
Dénombrement des *Escherichia coli* -  $\beta$ -glucuronidase positive à 44°C

### Crème pasteurisée :

#### Paramètres

Dénombrement des coliformes présumés à 30°C  
Recherche de *Listeria monocytogenes*

### Beurre cru :

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*  
Recherche des *Salmonella*  
Dénombrement des *Escherichia coli* -  $\beta$ -glucuronidase positive à 44°C

### Beurre pasteurisé :

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*

### Yaourt au lait traité thermiquement :

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*  
Dénombrement des Entérobactéries présumées à 37°C

## Forfaits 4 pathogènes

### Lait cru destiné à la transformation:

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*  
Recherche des *Salmonella*  
Dénombrement des *Escherichia coli* -  $\beta$ -glucuronidase positive à 44°C  
Dénombrement de staphylocoques à coagulase positive à 37°C

### Fromage au lait cru :

#### Paramètres

Recherche de *Listeria monocytogenes*  
Recherche des *Salmonella*  
Dénombrement de staphylocoques à coagulase positive à 37°C  
Dénombrement des *Escherichia coli* -  $\beta$ -glucuronidase positive à 44°C

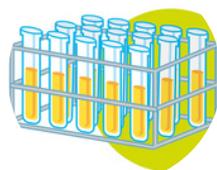
En cas de dénombrement de Staphylocoques à coagulase positive avec un résultat > 100 000 UFC/g, une recherche d'entérotoxines Staphylococciques (sous-traitée) est réalisée (tarification en sus).



**Demandez votre  
devis  
personnalisé !**

**09.72.57.78.71**

***clients@labo-mylab.fr***



Siège social  
**Site de CHATEAUGIRON**  
19 Rue de Sainte Croix  
35410 CHATEAUGIRON  
Tel : 02 99 37 41 48

**Site de CARHAIX**  
ZAE de Pont Herbot  
29270 CARHAIX  
Tel : 02 98 93 04 80

**[www.labo-mylab.fr](http://www.labo-mylab.fr)**