

**CIL 51k – Microbiologie des aliments - Compote de fruits :  
Dénombrement de levures, moisissures, flore totale et Alicyclobacillus****NOUVEAUTE 2018 - 2019  
ESSAI EXPERIMENTAL**

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous annoncer le lancement d'un circuit expérimental dans le domaine de la microbiologie alimentaire : **51k – Dénombrement de levures, moisissures, flore totale et Alicyclobacillus sur Compote de fruits**

Les détails techniques et pratiques de cet essai figurent ci-dessous :

Circuit	<a href="#">51k – Dénombrement de levures, moisissures, flore totale et Alicyclobacillus sur Compote de fruits</a>
Planning	1 essai en Avril 2019
Matrice	<a href="#">Compote</a> : 1 échantillon de 30 g
Paramètres	<i>Levures (quantitatif)</i> <i>Moisissures (quantitatif)</i> <i>Flore totale (quantitatif)</i> <i>Alicyclobacillus (qualitatif et quantitatif)</i>
Méthodes	Méthodes de référence, méthodes alternatives, méthodes internes
Date limite d'inscription	<b>1er mars 2019</b>
Date d'envoi des échantillons	25 mars 2019
Date limite de rendu des résultats	3 semaines à partir de la date d'envoi des échantillons
Prix HT « zone France » incluant les frais de port	<b>210 €</b> (pour les pays hors France, merci de nous contacter pour vous établir un devis <a href="mailto:information@bipea.org">information@bipea.org</a> )

Pour participer à cet essai ou pour recevoir des informations complémentaires, merci de nous contacter.

Cordialement,

Sabrina HELLALI  
Chargée de projets marketing+33 1 40 05 26 42  
[information@bipea.org](mailto:information@bipea.org)  
[www.bipea.org](http://www.bipea.org)