

**Explications concernant le rapport du contrôle laitier**
**Freigabe:** 17.04.20  
Page 1 de 2

**1. Objet du contrôle**

Echantillons de lait de vaches individuelles pour le contrôle de la productivité laitière (CPL).  
Suisselab SA Zollikofen analyse les échantillons CPL sous mandat de la Fédération d'élevage de la race tacheté rouge (FSETR)

**2. Méthodes de contrôle et spécifications**

Les méthodes de contrôle et les spécifications sont décrites dans le tableau ci-après:

Critère	Normes	Principe de mesure	Méthodes
Nombre de cellules	ISO 13366-2:2006 IDF 148-2:2006	Dénombrement des cellules selon le principe optique par fluorescence	ME_8.2
Teneurs en matière grasse, protéine et lactose	ISO 9622:1999 IDF 141C:2000	Spectrométrie infrarouge: Détermination de la teneur en matière grasse, protéine et lactose	ME_8.6
Taux d'urée	Patent Nr. EP 0629 290 B1 Foss Electric Denmark	Spectrométrie infrarouge: Détermination du taux d'urée	ME_8.8
Acétone*	D-054-92 (Braun+Lübbe)	Méthode d'analyse à base de solutions chimiques	ME_8.9

\* hors du domaine d'accréditation

Les indications détaillées sur les méthodes de contrôle appliquées peuvent être consultées sur demande. Les méthodes de contrôle sont validées pour le lait de vache.

La qualité des échantillons arrivant au laboratoire est jugée visuellement avant l'analyse. Les échantillons endommagés sont vidés sans être analysés. Les résultats d'analyse sont seulement libérés si les valeurs de l'échantillon pilote se trouvent dans les limites fixées. Après la libération des résultats, les échantillons de lait sont éliminés.

Les échantillons de lait sont conservés sans réfrigération entre l'échantillonnage et l'analyse. Pour l'analyse, les échantillons sont chauffés à  $41^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  dans l'installation à haute fréquence. Cette méthode de chauffage préalable s'écarte de la norme, mais elle a été validée. Le calibrage selon des méthodes de référence se situe entre 2.0 g et 8.0 g/100 g pour la teneur en matière grasse et entre 2.5 g et 6.5 g/100 g pour la teneur en protéine. L'urée se situe entre 1 mg/dl et 50 mg/dl.

Les résultats du dénombrement des cellules ont un caractère indicatif.

**3. Moyens de contrôle**

Critère	Moyen de contrôle
Nombre de cellules	Fossomatic FC
Matière grasse, protéine, lactose, urée	MilkoScan RM 7 / FT 6000
Acétone	AutoAnalyzer3

**4. Echantillonnage**

Dans les exploitations affiliées au herd-book, les échantillons de lait sont prélevés par les contrôleurs laitiers de la FSETR. Celle-ci est responsable du prélèvement.

Chaque flacon contient une tablette de conservation pour stabiliser l'échantillon de lait.

**5. Résultats de contrôle**

Les résultats d'analyse se réfèrent exclusivement aux échantillons analysés tels qu'ils ont été reçus.

**6. Enregistrements**

Les indications sur l'imprécision de mesure et sur les mesures de contrôle peuvent être consultées auprès du laboratoire sur demande.

**Explications concernant le rapport du contrôle laitier****Freigabe:** 17.04.20  
Page 2 de 2**7. Transmission du rapport d'analyse**

La transmission et l'interprétation du rapport d'analyse sont de la compétence de la FSETR.

**8. Demandes de précisions**

Pour toute demande de précision, contacter les associations d'élevage concernées:

- swissherdbook Zollikofen, Schützenstrasse 10, 3052 Zollikofen, Téléphone: 031 / 910 61 11
- Schweizer Braunviehzuchtverband, Chamerstrasse 56, 6300 Zug, Téléphone: 041 / 729 33 11
- Holstein Switzerland, Route de Grangeneuve 27, 1725 Posieux, Téléphone: 026 305 59 00

**9. Adresse du laboratoire**

Suisselab SA Zollikofen, Schützenstrasse 10, **3052 Zollikofen**

**10. Noms des responsables du laboratoire**

Laurence Jungo (responsable)

Stefanie Müller (responsable adjointe)