

| A. Renseignements |
|--|
| NOM COMMERCIAL* : |
| TYPE DE PRODUIT : (ex. : vin rouge, cidre de glace) |
| N° DE LOT D'EMBOUEILLAGE OU N° CUVE* : |
| NOM D'ENTREPRISE : |
| N° DE PERMIS RACJ : |
| N° DE TÉLÉPHONE : |
| ADRESSE COURRIEL : |
| DEMANDE EFFECTUÉE PAR : |
| DATE D'ÉCHANTILLONNAGE : |

| B. Instructions |
|--|
| 1. Un formulaire de demande d'analyse par produit, dûment complété. |
| 2. Au moins deux (2) échantillons par produit (uniquement si le produit est à l'état fini et embouteillé), bien identifiés et ayant un volume minimal de 500 ml pour chaque contenant. Veuillez vous assurer que les contenants soient bien remplis. |
| 3. Le contenant utilisé doit être bien nettoyé et fermé hermétiquement. |
| 4. Les contenants plastiques avec bouchon vissé de type Naya, Coca-Cola ne sont pas permis. Nous préconisons les bouteilles en verre. |
| 5. Les échantillons soumis doivent être limpides, exempts de dépôts et stables. |
| 6. Veuillez envoyer les échantillons et formulaire par colis bien protégé à l'adresse mentionnée dans l'en-tête, à l'attention du Service de la gestion de la qualité. |
| 7. Le présent formulaire et le guide d'accompagnement sont accessibles sur SAQ-B2B.com à la section Politique et Normes/Produits du Québec |
| <i>Veuillez prendre note que pour les échantillons qui ne satisferont pas aux conditions mentionnées ci-haut, le Service de la gestion de la qualité se réserve le droit de ne pas les analyser ou de retirer certaines analyses demandées, et ce, sans préavis.</i> |

*Obligatoire lorsque la section D est cochée

| C. Cochez une seule case dans chacune des trois (3) sections | | |
|--|---|--|
| 1. Étape de production <input type="checkbox"/> Produit brut en cuve (non prêt pour l'embouteillage) <input type="checkbox"/> Produit fini en cuve (prêt pour l'embouteillage) <input type="checkbox"/> Produit fini embouteillé | 2. Teneur en sucres <input type="checkbox"/> < 4 g/L <input type="checkbox"/> 4 - 60 g/L <input type="checkbox"/> > 60 g/L <input type="checkbox"/> Inconnue | 3. Effervescence (en bars à 20°C) <input type="checkbox"/> Pétillant (1,5 à 2,5 bars) <input type="checkbox"/> Mousseux (au minimum 3,5 bars) <input type="checkbox"/> Tranquille (non effervescent) |

| D. Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales | E. Cochez les analyses demandées | F. Commentaires / Questions |
|---|--|-----------------------------|
| <p><i>Cocher la case pour obtenir un certificat d'analyse pour la vente au domaine ou en épicerie.</i></p> <p><i>Il est de votre responsabilité de transmettre les résultats d'analyse à la RACJ pour une approbation finale.</i></p> | <input type="checkbox"/> % alc./vol. <input type="checkbox"/> Masse volumique («density») <input type="checkbox"/> Solides totaux <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Sucres <input type="checkbox"/> SO ₂ libre <input type="checkbox"/> SO ₂ total <input type="checkbox"/> Acidité volatile <input type="checkbox"/> Acidité totale <input type="checkbox"/> Acide sorbique <input type="checkbox"/> Métaux <input type="checkbox"/> Levures <input type="checkbox"/> Composés organiques volatils | |