



# LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE REFERENCE LABORATORY

## LISTE DES PRODUITS - 2021 - PRODUCT LIST

### Lait cru / Raw Milk

(préparés deux fois par mois/ prepared twice monthly)

Nom/ Name	Description	Composants*/ Components*
LC	♦ 12 à 14 étalons de lait cru, ♦ 12 to 14 raw milk standards	MG, PV, PBC, ST, LA, FAT, TP, CCP, TS, LA
Témoin/Control	♦ contrôle de lait cru, vendu individuellement ♦ raw milk control sample, sold individually	MG, PV, PBC, ST, LA FAT, TP, CCP, TS, LA
BU	♦ 10 contrôles pour le BHB et l'urée ♦ 10 BHB and urea control samples	Urée, BHB Urea, BHB

### Lait cru / Raw Milk

(disponible une fois par mois lors du premier envoi du mois / available once a month for the first shipment of the month)

Nom/ Name	Description	Composants*/ Components*
AG	♦ résultats des acides gras sur votre trousse LC ♦ fatty acid results for your LC kit	Acides Gras Fatty Acids

### Lait cru / Raw Milk

(préparés une fois par mois lors du dernier envoi du mois / prepared once a month the last shipment of the month)

Nom/ Name	Description	Composants*/ Components*
LC+	♦ 12 à 14 étalons de lait cru + protéine brute <u>analysée</u> ♦ 12 to 14 raw milk standards + <u>analyzed</u> crude protein	MG, PV, PB, ST, LA, FAT, TP, CP, TS, LA
UR	♦ 2 séries de 6 étalons d'urée par trousse ♦ 2 series of 6 urea standards per kit	Urée Urea
CN	♦ 8 étalons de caséine par trousse ♦ 8 casein standards per kit	MG, PV, PB, ST, LA, Caséine FAT, TP, CP, TS, LA, Casein

### Lait transformé / Processed Milk

(préparés une fois par mois lors du premier envoi du mois/prepared once a month the first shipment of the month)

Nom / Name	Description	Composants*/ Components*
HO	♦ 6 étalons de lait homogénéisé, matière grasse entre 0 et 3.8%, ♦ 6 processed milk standards, fat content from 0 to 3.8%	MG, PB, ST, LA FAT, CP, TS, LA
HO+	♦ 6 étalons de lait homogénéisé, matière grasse entre 0 et 3.8%, + protéine vraie analysée ♦ 6 processed milk standards, fat content from 0 to 3.8%+ <u>analyzed</u> true protein	MG, PB, PV ST, LA FAT, CP, TP, TS, LA
MC	♦ 4 contrôles de lait homogénéisé de 0 à 3.25% de matière grasse, 5 de chaque point ♦ 4 processed milk controls from 0 to 3.25% fat, 5 of each control sample	MG FAT

\* MG: matière grasse, PV: protéine vraie, PBC: protéine brute calculée, PB: protéine brute, ST: solides totaux, LA: lactose  
\*TP: true protein, CCP: calculated crude protein, CP: crude protein TS: total solids, LA: lactose



# LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE REFERENCE LABORATORY

## Crème et lait transformé / Processed Milk and Cream

(préparés une fois par mois lors du premier envoi du mois/prepared once a month the first shipment of the month)

Nom / Name	Description	Composants*/ Components*
MAC	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 7 étalons de lait et crème homogénéisés (0, 1, 2, 3.25, 10, 18 et 35% matière grasse)</li> <li>◆ 7 processed milk and cream standards (0, 1, 2, 3.25, 10, 18, and 35% fat content)</li> </ul>	MG, PB, ST FAT, CP, TS

## Crème transformé / Processed Cream

(Préparés une fois par mois lors du premier envoi du mois/prepared once per month the first shipment of the month)

Nom/ Name	Description	Composants*/ Components*
CR-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 4 étalons de crème (environ 10, 15, 30 et 35% de matière grasse)</li> <li>◆ 4 cream standards (approx. 10, 15, 30 and 35% fat)</li> </ul>	MG, ST FAT, TS
CR-B	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 8 étalons de crème (environ 5 à 35% de matière grasse)</li> <li>◆ 8 cream standards (approx. 5 to 35% fat)</li> </ul>	MG, ST FAT, TS
CR-C	Discontinué Discontinued	
CR-D	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 4 étalons de crème (environ 22, 26, 30, 35% de matière grasse)</li> <li>◆ 4 standards of cream (approx. 22, 26, 30, 35% fat)</li> </ul>	MG, ST FAT, TS
CR- A,D,E Prot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Kit de crème A, D ou E avec la teneur en protéines</li> <li>◆ Cream A, D, or E kit with protein content</li> </ul>	MG, PB, ST FAT, CP, TS
CR-B-Prot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Kit de crème B avec la teneur en protéines</li> <li>◆ Cream B kit with protein content</li> </ul>	MG, PB, ST FAT, CP, TS
CR Ind.	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Étalon de crème individuel, choix de la concentration</li> <li>◆ Each cream standard is available individually</li> </ul>	MG, ST FAT, TS

## Crème crue / Raw Cream

(Préparés une fois par mois lors du premier envoi du mois/prepared once per month the first shipment of the month)

CRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 4 étalons de <b>crème crue</b> (environ 29, 32, 35, 42% de matière grasse)</li> <li>◆ 4 raw cream standards (approx. 29, 32, 35, 42% fat)</li> </ul>	MG, ST FAT, TS
-----	---	-------------------

\* MG: matière grasse, PV: protéine vraie, PBC: protéine brute calculée, PB: protéine brute, ST: solides totaux, LA: lactose  
\*TP: true protein, CCP: calculated crude protein, CP: crude protein TS: total solids, LA: lactose

### ◆◆◆ Note / Notice ◆◆◆

Le transport des échantillons est à la charge du client.  
The shipping of calibration samples is paid for by the customer.

Des frais de 13 \$ seront facturés pour chaque envoi de glacière.  
A \$13 charge will be applied for each cooler shipped.



**LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE  
REFERENCE LABORATORY**

**LISTE DES PRODUITS - 2021 - PRODUCT LIST**

**Analyses/Analysis**

<b>Composant Component</b>	<b>Méthode d'analyse/ Method of analysis</b>
Gras/Fat	◆ Roese-Gottlieb
Gras/Fat (Fromage/Cheese)	◆ Roese-Gottlieb
Protéines / Proteins	◆ Kjeldhal
Caséine / Casein**	◆ Kjeldhal
Protéines vraies/True proteins***	◆ Kjeldhal
Solides Totaux Total Solids	◆ Four à air forcé ◆ Forced air Oven
Lactose	◆ HPLC
Vitamine A / Vitamin A	◆ HPLC
Vitamine D / Vitamin D	◆ HPLC
Sel/ Salt	◆ Méthode Mohr modifiée ◆ Modified Mohr Method

\*\*Un minimum de 6 échantillons est requis pour effectuer cette analyse/A minimum of 6 samples is required to perform this analysis