

Liste des publications

Envoi uniquement par email

Réf.	Document	Prix euros unitaire HT	Nombre	Prix total HT
01	Compte-rendu la journée du PREVENTION, DETECTION, MAÎTRISE DES CORPS ETRANGERS (CD des différentes interventions)	168,84		
02	Conception hygiénique des équipements. Guide pour la rédaction d'un cahier des charges	96,04		
03	Nettoyage et Désinfection dans les entreprises alimentaires	56,41		
04	Auto-Diagnostic de l'Hygiène des entreprises alimentaires et des entreprises associées	103,66		
05	Classeur de formation Hygiène et Sécurité Alimentaire	228,26		
06	Comptes-rendus des Conférences internationales ASEPT Listeria et SECURITE ALIMENTAIRE / Listeria and Food Safety	63,42		
07	Microbiologie prédictive & HACCP / Predictive Microbiology and HACCP (1992)	51,83		
08	SECURITE ALIMENTAIRE 94 / Food Safety'94 (1994)	76,22		
09	SECURITE ALIMENTAIRE 94 / Food Safety'94 (1994)	76,22		
10	HYGIENE DU PERSONNEL DANS LES IAA, 14 novembre 1991,100p.	40,40		
11	QUALITE DE L'AIR : COMMENT MAITRISER ET MESURER LA CONTAMINATION AEROPORTEE DANS LES IAA ? 4 février 1992. 128 p.	40,40		
12	QUALITE ET CERTIFICATION, 1er octobre 1991. 76 p.	40,40		
13	NETTOYAGE & DESINFECTON DANS LES IAA, 10 décembre 04 1991. 144p.	40,40		
14	HYGIENE DU PERSONNEL, DES MATERIAUX ET DES 40,40 05 EQUIPEMENTS, 3 novembre 1992. 118 p.	40,40		
15	NETTOYAGE & DESINFECTON, 1er décembre 1992. 110 p.	40,40		
16	CONCEPTION HYGIENIQUE ET NETTOYABILITE DES EQUIPEMENTS, 1er décembre 1993. 110 p.	45,73		
17	PRATIQUE ET MAITRISE DE L'HYGIENE, 29 novembre 1994. 132 p.	45,73		

Bon de commande

A retourner ou à faxer à : Eurofins Biosciences- 9, rue de Laponie- 91978 COURTABOEUF CEDEX
Tél. 01.69.10.88.88 Fax : 01.68.10.88.98E-mail : ChrystellePlumet@eurofins.com Internet : www.Eurofins.fr

Entreprise	
Société :	
Nom Prénom :	
Adresse :	
.....	
CP :	Ville :
Tél. : Fax :	
E-mail (obligatoire pour l'envoi de documents) :	
N°identification TVA : SIRET :	

Réf.	Document	Prix unitaire euros HT	Nombre	Prix total HT
Report Sous-Total HT				
18	LE POINT SUR LA MAITRISE DE L'AIR DANS LES BIOINDUSTRIES: DE L'AIR AMBIANT ... A L'AIR COMPRIME, 24 novembre 1995. 120 p.	45,73		
19	MICRO-ORGANISMES ET TEMPERATURE, 28 novembre 1996. 130 p.	45,73		
20	NETTOYAGE ET DESINFECTION. Problématique, 53,36 10 Méthodologie, Vérification, 8 décembre 1998. 100	53,36		
21	Mémento pratique : HACCP, Application à la salubrité des denrées alimentaires : Les principes. Les objectifs. Les étapes. Le vocabulaire.	23,48		
22	Mémento pratique : Analyse des risques - Hygiène des Machines et des équipements : Les principes. Les objectifs. Les étapes. Le vocabulaire	23,48		
23	Mémento pratique : Nettoyage et Désinfection : Les principes. Les objectifs. Les étapes. 13 Le vocabulaire.	23,48		
Total HT de la commande				
		TVA : 19,6%		
Total TTC de la commande				

Accompagnez votre commande d'un chèque de règlement correspondant aux documents format pdf que vous souhaitez recevoir par e-mail. Une facture acquittée vous sera adressée.
Bon à envoyer : Eurofins Biosciences- 9, rue de Laponie- 91978 COURTABOEUF CEDEX