

Destinataire(s) :

BOISSON JEAN CUISTOT TRAITEUR

JEAN CUISTOT TRAITEUR
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2010.2085.1

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Hors-d'oeuvres avec crudités et denrées animales


Tonnay-Charente, le 17 août 2010

Nature du prélèvement	Salade Périgord (gésier, oeuf de caille, tomate)		
Date de prélèvement	30/03/2010	Numéro de lot	
Date d'analyse	30/03/2010	Température	+3,4°C
Date de fabrication	29/03/2010	Etat du produit	Cuit, réfrigérée
Date limite de consommation	01/04/2010	Lieu de prélèvement	Chambre froide
Fournisseur	Fabrication maison	Heure de prélèvement	12h00

Commentaire :

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Acceptable	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	*		
Dénombrement de Bacillus cereus	NF EN ISO 7932	ugc/g	100	<100	*		
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*		
@ Recherche de Salmonelle	SMS (AES 10/04-05/04)	/25g	Absence	Absence	*		

Conclusion : Echantillon ne présentant que des critères microbiologiques satisfaisants

 L'accréditation de la section ESSAIS du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation identifiées par le signe @. L'accréditation ne couvre pas les zones grisées qui relèvent de la compétence du laboratoire. Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à essai. Accréditation 1-1320.
Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr. Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire :
N : moyenne pondérée à partir 2 dilutions successives. N' : moyenne arithmétique des colonies de la dernière dilution. Ne : moyenne arithmétique des colonies en petit nombre de la première dilution retenue.

C.BOYER
Responsable Laboratoire

C.HILT
Responsable Qualité

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.