

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : L_2019.3297.1

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Plat cuisiné, sauce ayant subi un traitement thermique et produit traiteur (quiche, pizza...)

Tonnay-Charente, le 20 mai 2019

Nature du prélèvement*	Sauté de poitrine de veau à J+3	Numéro de lot*	25/02/19 NEREVIA
Date de prélèvement	16/05/2019	Température prélèvement	°C
Heure de prélèvement	8h30	Température réception	+5,5°C
Date de réception	16/05/2019	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, en barquette
Date de mise en analyse	16/05/2019	Lieu de prélèvement	Chambre froide 5 à 2,3°C
Date de fabrication*	13/05/2019	Préleveur (se)	L.Huyghe
Date limite de consommation*	04/06/2019	Etablissement	
Fournisseur*	Fabrication maison		

* Données transmises par le client

Paramètre(s)	Méthode(s)	Unité(s)	Critère(s)	Résultat(s)	Conclusion(s)
@ Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	ufc/g	1 000 000	<1000	
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		<1000	
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	1	Satisfaisant
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	Satisfaisant
@ Dénombrement de Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	ufc/g	30	<30	Satisfaisant
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	Satisfaisant
@ Recherche de Salmonelle	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/25g	Absence	Absence	Satisfaisant

Conclusion : Echantillon ne présentant que des paramètres microbiologiques satisfaisants.

Critères basés sur règlement (CE) 2073/2005 et modifications et avis de l'ANSES, guides des fédérations professionnelles ou cahiers des charges internes.

Date de validation : 20/05/2019

Céline BOYER
Direction Gérance

