

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

N° échantillon : L_2015.5769.1

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 15 sept. 2015

Nature du prélèvement	Langue de boeuf au beurre de câpres, printanière de légumes		
Date de prélèvement	08/09/2015	Numéro de lot	
Heure de prélèvement	9h15	Température prélèvement	°C
Date de mise en analyse	11/09/2015	Température réception	3°C
Date de fabrication	07/09/2015	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, operculé
Date limite de consommation	11/09/2015	Lieu de prélèvement	Zone produits finis 3,1°C
Fournisseur	Cuisiné puis conditionné maison	Préleveur (se)	Leduc F.

Commentaire : Analyse à J+4, conservé à 4°C jusqu'au 11/09/2015. Le résultat du dénombrement des micro-organismes à 30 °C est exprimé en nombre N' et celui des bactéries lactiques mésophiles en nombre estimé Ne.

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	ufc/g	1 000 000	18000000		
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		8000		
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	2250		*
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	*	
@ Dénombrement de Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	ufc/g	30	<30	*	
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*	
@ Recherche de Salmonelle	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/25g	Absence	Absence	*	
@ Recherche de Listeria monocytogenes	ALOA one day AES 10/3-09/00	/25g	Absence	Absence	*	

Conclusion : Echantillon présentant 1 paramètre(s) microbiologique(s) non satisfaisant(s).

Critères basés sur : règlement (CE) n°1441/2007, et avis de l'ANSES, guides des fédérations professionnelles ou cahiers des charges internes.



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.

La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes de mesures (sur demande). Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire : N : moyenne pondérée à partir 2 dilutions successives. N' : nombre de micro-organismes à partir de la dernière dilution. Ne : nombre estimé de micro-organismes à partir de la première dilution (petits nombres).

Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr
Accréditation 1-1320

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

C. BOYER
Direction Gérance

F. BIARD
Responsable Technique