

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

"JEAN CUISTOT TRAITEUR"

Monsieur BOISSON Sébastien

31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2018.133.1

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 12 janv. 2018

Nature du prélèvement	Sauce au poivre (crème) (J+54)	Numéro de lot	
Date de prélèvement	24/11/2017	Température prélèvement	+3,3°C
Heure de prélèvement	08h30	Température réception	+7,5°C
Date de mise en analyse	09/01/2018	Etat du produit	Cuit, operculé, réfrigéré
Date de fabrication	16/11/2017	Lieu de prélèvement	Chambre froide produits finis
Date limite de consommation	15/12/2017	Préleveur (se)	L.Huyghe
Fournisseur	Fabrication maison		

Commentaire : Analyse du produit à J+54. Stockage à 4°C jusqu'au 09/01/2018.

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
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 Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	500	<100	*	
Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	Présence <400	*	
Recherche de Salmonelle	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/25g	Absence	Absence	*	

Conclusion : Echantillon ne présentant que des paramètres microbiologiques satisfaisants.

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

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

C.BOYER
Direction Gérance

F. BIARD
Responsable Technique