

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

N° échantillon : L\_2012.1237.2

17510 CHIVES

## RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Plat cuisiné chaud ou cuit sur place


Tonnay-Charente, le 27 févr. 2012

<b>Nature du prélèvement</b>	<b>Gigot d'agneau fines herbes piperade oignon, poivron, tomate</b>		
<b>Date de prélèvement</b>	<b>23/02/2012</b>	<b>Numéro de lot</b>	
<b>Date d'analyse</b>	<b>23/02/2012</b>	<b>Température</b>	<b>Zone n° 5 réfrigérée 0°C°C</b>
<b>Date de fabrication</b>	<b>23/02/2012</b>	<b>Etat du produit</b>	<b>Cuit, frais, réfrigéré, operculé</b>
<b>Date limite de consommation</b>	<b>26/02/2012</b>	<b>Lieu de prélèvement</b>	<b>Espace emballage 4°C</b>
<b>Fournisseur</b>	<b>Cuisiné et conditionné maison</b>	<b>Heure de prélèvement</b>	<b>10h50</b>

Commentaire : Le résultat du dénombrement de la flore totale aérobie mésophile est exprimé en nombre N.

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Acceptable	Non Satisfaisant
Dénombrement de Flore totale aérobie mésophile	NF ISO 4833	ufc/g	300 000	210000	*		
@ Dénombrement des Entérobactéries	NF V 08-054	ufc/g	1000	<10	*		
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	*		
@ Dénombrement de Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937	ufc/g	10	<10	*		
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*		
@ Recherche de Salmonelle	VIDAS (BIO 12/16-09/05)	/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](http://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.