

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

N° échantillon : L_2016.6074.3

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 20 sept. 2016


Nature du prélèvement	Aileron de dinde cuits confits courgette béchamel à DLC		
Date de prélèvement	15/09/2016	Numéro de lot	
Heure de prélèvement	10h15	Température prélèvement	°C
Date de mise en analyse	16/09/2016	Température réception	°C
Date de fabrication	12/09/2016	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, operculé
Date limite de consommation	16/09/2016	Lieu de prélèvement	Zone n°6 CF à 4°C
Fournisseur	Fabrication maison	Préleveur (se)	Leduc F.

Commentaire : Produit à J + 4, conservé à 4°C jusqu'au 16/09/2016. Le résultat du dénombrement des micro-organismes à 30 °C est exprimé en nombre N.

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	87000		
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		<1000		
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	87	*	
@ 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	*	

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.

 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 @. La conclusion est couverte par l'accréditation si tous les paramètres sont accrédités. Les zones grisées relèvent de la compétence du laboratoire et ne sont pas couvertes par l'accréditation. 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 à partir de la dernière dilution. Ne : nombre estimé à partir de la première dilution.

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