

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

"JEAN CUISTOT TRAITEUR"

Monsieur BOISSON Sébastien

31, avenue de l'océan

N° échantillon : L_2017.5940.1

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 7 sept. 2017

Nature du prélèvement	Sauce poivre (J+33)	Numéro de lot	
Date de prélèvement	17/08/2017	Température prélèvement	+2,3°C
Heure de prélèvement	08h20	Température réception	°C
Date de mise en analyse	04/09/2018	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, operculé
Date de fabrication	02/08/2017	Lieu de prélèvement	Chambre froide produits finis
Date limite de consommation	23/08/2017	Préleveur (se)	L.Huyghe
Fournisseur	Fabrication maison		

Commentaire : Analyse du produit à J+33. Stockage à 4°C jusqu'au 04/09/2017. Le résultat du dénombrement des micro-organismes à 30 °C est exprimé 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	5000		
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		Présence < 4000		
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	5	*	
@ 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	<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.

cofrac 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