

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : L_2021.2071.2

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 19 avr. 2021

Nature du prélèvement*	Chili con carne (J+30)	Numéro de lot*	161121 TR
Date de prélèvement	19/03/2021	Température prélèvement	3,4°C
Heure de prélèvement	8h00	Température de transport à réception	+3°C
Date de réception	19/03/2021	Etat du produit	Pasteurisé, sous vide, réfrigéré
Date de mise en analyse	15/04/2021	Lieu de prélèvement	Zone n°6 réfrigérée
Date de fabrication*	16/03/2021	Mode de prélèvement	Collecte par S. Mons
Date limite de consommation*	07/04/2021	Fournisseur*	Fabrication maison
Fournisseur*	Fabrication maison	Etablissement	

* Données fournies par le client qui ne sont pas de la responsabilité du laboratoire Bioval.

Commentaire : Produit conservé à 4°C jusqu'au 06/04/2021, puis stockage à 8°C jusqu'au 15/04/2021.

Paramètre(s)	Méthode(s)	Unité(s)	Critère(s)	Résultat(s)	Conclusion(s)
@ Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	ufc/g	10 000	<1000	Satisfaisant
@ Dénombrement de Coliformes totaux	NF V 08-050	ufc/g	0	<1	Satisfaisant
@ Dénombrement de bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C	NF ISO 15213	ufc/g	0	<1	Satisfaisant
@ Dénombrement de Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	0	<1	Satisfaisant
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	0	<1	Satisfaisant
@ Recherche de Salmonella spp	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/25g	Non détecté	Non détecté	Satisfaisant

Conclusion : Echantillon ne présentant que des paramètres microbiologiques satisfaisants.

La conclusion prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.

Critères basés sur règlement (CE) 2073/2005 et modifications et avis de l'ANSES, guides des fédérations professionnelles ou cahiers des charges internes.

Date de validation : 19/04/2021

 Céline BOYER
 Direction Gérance

