

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : L_2021.5463.1

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Desserts de fruits cuits non stérilisés (compote)

Tonnay-Charente, le 30 août 2021

Nature du prélèvement*	Abricot cuit vapeur à J+5 (DLC + 1 jour)		
Date de prélèvement	25/08/2021	Numéro de lot*	332021 PLR
Heure de prélèvement	7h00	Température prélèvement	°C
Date de réception	25/08/2021	Température de transport à réception	2,0°C
Date de mise en analyse	25/08/2021	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, operculé
Date de fabrication*	20/08/2021	Lieu de prélèvement	Chambre froide n°8 à 2,0°C
Date limite de consommation*	24/08/2021	Mode de prélèvement	Collecte par Leduc F.
Fournisseur*	Fabrication maison	Etablissement	

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

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 Levures et Moisissures	Symphony Agar BKR 23/11-12/18	ufc/g	100	Présence <40	Satisfaisant
@ Dénombrement de Bacillus cereus présumptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	100	<100	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 : 30/08/2021

Céline BOYER
Direction Gérance

