

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : L_2022.1093.3

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Entrée froide avec crudités non majoritaire, et sauce à froid (mayonnaise...)

Tonnay-Charente, le 21 févr. 2022

Nature du prélèvement*	Macédoine de légumes mayonnaise à J+7		
Date de prélèvement	16/02/2022	Numéro de lot*	
Heure de prélèvement	11h45	Température prélèvement	°C
Date de réception	16/02/2022	Température de transport à réception	2,5°C
Date de mise en analyse	16/02/2022	Etat du produit	Cuit, pasteurisé, réfr. operculé
Date de fabrication*	11/02/2022	Lieu de prélèvement	Chambre froide n°8 à 2,6°C
Date limite de consommation*	15/02/2022	Mode de prélèvement	Prélèvement par Bazin M.
Fournisseur*	Fabriqué puis conditionné maison	Etablissement	

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

Commentaire : Analyse pour test produit non destiné à la consommation.

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	1 000 000	<1000	
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		<1000	
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	<100	Satisfaisant
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	Satisfaisant
@ Dénombrement de Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	ufc/g	30	<30	Satisfaisant
@ Dénombrement de Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	500	<100	Satisfaisant
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	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 : 21/02/2022

 Céline BOYER
 Direction Gérance

