

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : L_2019.3297.1

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 20 mai 2019

| | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------|--------------------------------------|
| Nature du prélèvement* | Sauté de poitrine de veau à J+3 | Numéro de lot* | 25/02/19 NEREVIA |
| Date de prélèvement | 16/05/2019 | Température prélèvement | °C |
| Heure de prélèvement | 8h30 | Température réception | +5,5°C |
| Date de réception | 16/05/2019 | Etat du produit | Cuit, réfrigéré, en barquette |
| Date de mise en analyse | 16/05/2019 | Lieu de prélèvement | Chambre froide 5 à 2,3°C |
| Date de fabrication* | 13/05/2019 | Préleveur (se) | L.Huyghe |
| Date limite de consommation* | 04/06/2019 | Etablissement | |
| Fournisseur* | Fabrication maison | | |

* Données transmises par le client

| 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 | 1 | 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 Staphylocoques à coagulase + à 37°C | NF EN ISO 6888-2 | ufc/g | 100 | <100 | Satisfaisant |
| @ Recherche de Salmonelle | IRIS Salmonella BKR23/07-10/11 | /25g | Absence | Absence | Satisfaisant |

Conclusion : Echantillon ne présentant que des paramètres microbiologiques satisfaisants.

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 : 20/05/2019

 Céline BOYER
 Direction Gérance

