

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

DUPLICATA

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

N° échantillon : L_2019.1059.1

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 25 mars 2019

Nature du prélèvement*	Sauce au beurre blanc à J+25	Numéro de lot*	140719
Date de prélèvement	18/02/2019	Température prélèvement	2,5°C
Heure de prélèvement	12h00	Température réception	2,1°C
Date de mise en analyse	11/03/2019	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, en pot
Date de fabrication*	14/02/2019	Lieu de prélèvement	Chambre froide BOF
Date limite de consommation*	31/03/2019	Préleveur (se)	M.Bazin
Fournisseur*	Fabrication maison		


* Données transmises par le client

Commentaire : Produit conservé à 4°C jusqu'au 11/03/2019.

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	<1000		
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		<1000		
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	1	*	
@ 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 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	*	
@ Recherche de Listeria monocytogenes	ALOA one day AES 10/03-09/00	/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.


 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

 Pour tout échantillon fourni par le client les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu.
 La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

C. BOYER
 Direction Gérance

F. BIARD
 Responsable Technique