

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : **L_2019.8067.2**

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Autre dessert cuit (crème, riz au lait, gâteau de semoule, compote...)

Tonnay-Charente, le 21 nov. 2019

Nature du prélèvement*	Crème Anglaise maison au lait cru à J+20		
Date de prélèvement	18/11/2019	Numéro de lot*	442819TR
Heure de prélèvement	9h30	Température prélèvement	3,0°C
Date de réception	18/11/2019	Température de transport à réception	1,9°C
Date de mise en analyse	18/11/2019	Etat du produit	Cuit, sous vide
Date de fabrication*	28/10/2019	Lieu de prélèvement	Chambre froide BOF
Date limite de consommation*	21/11/2019	Mode de prélèvement	Prélèvement par Bazin M.
Fournisseur*	Fabrication maison	Etablissement	

* Données transmises par le client

Commentaire : Le résultat du dénombrement des micro-organismes à 30 °C est exprimé en nombre estimé Ne.

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	1000000	5000	Satisfaisant
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	Satisfaisant
@ Dénombrement de Bacillus cereus présumptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	100	<100	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	Non détecté	Satisfaisant
@ Recherche de Listeria monocytogenes	ALOA one day AES 10/03-09/00	/25g	Absence	Non détecté	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 : 21/11/2019

Céline BOYER
 Direction Gérance

