

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : L\_2020.440.1

**RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE**

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

Tonnay-Charente, le 30 janv. 2020

<b>Nature du prélèvement*</b>	<b>Gigot d'agneau avec endive béchamel</b>	<b>Numéro de lot*</b>	<b>042220 PLR</b>
<b>Date de prélèvement</b>	<b>27/01/2020</b>	<b>Température prélèvement</b>	<b>NR°C</b>
<b>Heure de prélèvement</b>	<b>13h00</b>	<b>Température de transport à réception</b>	<b>1,8°C</b>
<b>Date de réception</b>	<b>27/01/2020</b>	<b>Etat du produit</b>	<b>Cuit, réfrigéré, en barquette</b>
<b>Date de mise en analyse</b>	<b>27/01/2020</b>	<b>Lieu de prélèvement</b>	<b>Chambre froide produits finis</b>
<b>Date de fabrication*</b>	<b>22/01/2020</b>	<b>Mode de prélèvement</b>	<b>Dépôt laboratoire par Cuistot Traiteur</b>
<b>Date limite de consommation*</b>	<b>26/01/2020</b>	<b>Etablissement</b>	
<b>Fournisseur*</b>	<b>Fabrication maison</b>		

\* Données transmises par le client

Commentaire : Produit déposé au laboratoire suite à une réclamation 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 Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	500	<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 : 30/01/2020

 Francesca BIARD  
 Responsable Technique

