

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : L_2020.6614.3

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 20 nov. 2020

Nature du prélèvement*	Tartiflette au poulet à J+4	Numéro de lot*	461320PLR
Date de prélèvement	16/11/2020	Température prélèvement	2,0°C
Heure de prélèvement	12h10	Température de transport à réception	2,8°C
Date de réception	16/11/2020	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, en barquette
Date de mise en analyse	17/11/2020	Lieu de prélèvement	Chambre froide
Date de fabrication*	13/11/2020	Mode de prélèvement	Prélèvement par M. Bazin
Date limite de consommation*	17/11/2020	Etablissement	
Fournisseur*	Fabrication maison		

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

Commentaire : Analyse à J+4. Echantillon conservé à +4°C jusqu'au 17/11/2020. 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	1 000 000	9000	
@ 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 Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	Satisfaisant
@ Recherche de Salmonella spp	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/25g	Absence	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 : 20/11/2020

 Céline BOYER
 Direction Gérance

