

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : L\_2021.2071.2

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

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

Tonnay-Charente, le 19 avr. 2021

<b>Nature du prélèvement*</b>	<b>Chili con carne (J+30)</b>	<b>Numéro de lot*</b>	<b>161121 TR</b>
<b>Date de prélèvement</b>	<b>19/03/2021</b>	<b>Température prélèvement</b>	<b>3,4°C</b>
<b>Heure de prélèvement</b>	<b>8h00</b>	<b>Température de transport à réception</b>	<b>+3°C</b>
<b>Date de réception</b>	<b>19/03/2021</b>	<b>Etat du produit</b>	<b>Pasteurisé, sous vide, réfrigéré</b>
<b>Date de mise en analyse</b>	<b>15/04/2021</b>	<b>Lieu de prélèvement</b>	<b>Zone n°6 réfrigérée</b>
<b>Date de fabrication*</b>	<b>16/03/2021</b>	<b>Mode de prélèvement</b>	<b>Collecte par S. Mons</b>
<b>Date limite de consommation*</b>	<b>07/04/2021</b>	<b>Fournisseur*</b>	<b>Fabrication maison</b>
<b>Fournisseur*</b>	<b>Fabrication maison</b>	<b>Etablissement</b>	

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

Commentaire : Produit conservé à 4°C jusqu'au 06/04/2021, puis stockage à 8°C jusqu'au 15/04/2021.

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	10 000	<1000	Satisfaisant
@ Dénombrement de Coliformes totaux	NF V 08-050	ufc/g	0	<1	Satisfaisant
@ Dénombrement de bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C	NF ISO 15213	ufc/g	0	<1	Satisfaisant
@ Dénombrement de Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	0	<1	Satisfaisant
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	0	<1	Satisfaisant
@ Recherche de Salmonella spp	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/25g	Non détecté	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 : 19/04/2021

 Céline BOYER  
 Direction Gérance

