

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

17510 CHIVES

N° échantillon : L_2021.2783.6

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Entrée froide avec crudités non majoritaire, et sauce à froid (mayonnaise...)

Tonnay-Charente, le 25 mai 2021

Nature du prélèvement*	Sauce Slimchick à J+15	Numéro de lot*	180421TR
Date de prélèvement	14/05/2021	Température prélèvement	3,5°C
Heure de prélèvement		Température de transport à réception	3°C
Date de réception	14/05/2021	Etat du produit	Réfrigéré, sous atm
Date de mise en analyse	19/05/2021	Lieu de prélèvement	Chambre froide produits finis n°6
Date de fabrication*	04/05/2021	Mode de prélèvement	Collecte par S. Mons
Date limite de consommation*	19/05/2021	Etablissement	
Fournisseur*	Fabrication maison		

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

Commentaire : Produit conservé à 4°C jusqu'au 19/05/21.

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	<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 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 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 : 25/05/2021

 Céline BOYER
 Direction Gérance

