

RAPPORT D'ANALYSE HYGIENE ALIMENTAIRE

Date de réception : 03/06/2022

Date de validation : 06/07/2022

Demandeur * : RESTAURANT SCOLAIRE
Origine * : RESTAURANT SCOLAIRE
Facturation à : COMMUNE LORIOU DU COMTAT
Préleveur : MUZZUPAPA Vincent

COMMUNE LORIOU DU COMTAT
HOTEL DE VILLE
84870 LORIOU DU COMTAT

Imprimé le : 06/07/2022

Copie * :
RESTAURANT SCOLAIRE

N° DOSSIER : 220602 005740 01
N° Echantillon : 111015 / 7400101
N° Client : 13407

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Site* : RESTAURANT SCOLAIRE
Produit analysé * : Tortellini épinard fromage
Fabricant * : Zini
Etat à la réception : Congelé
Lieu de prélèvement * : Cuisine
Zone de prélèvement * : Chambre froide

Date de prélèvement * : 03/06/2022 09:48

Prélèvement/collecte : : Prélèvement

Prélèvement : non couvert par l'accréditation

DLUO * : 11/02/2024






Remarque * : Contrôle fournisseur

RAPPORT D'ESSAI

Type d'analyse : Plat cuisiné, sauce avec amidon sans produits carnés ni produits de la pêche

Texte de référence : Critères interprofessionnels Restauration du 19/09/11

Date d'analyse : 27/06/2022

PARAMETRES	UNITES	CRITERES	RESULTATS
 Microorganismes 30°C Méthode : TEMPO AC Bio 12/35 - 05/13	UFC/g	1000000	22 000
 Escherichia coli Méthode : TEMPO EC Bio 12/13 - 02/05	UFC/g	10	<10
 Staphylocoques coagulase + (37°C) Méthode : NF EN ISO 6888-1 (septembre 2021)	UFC/g	100	<100
 Bacillus cereus présomptifs (30°C) Méthode : TEMPO BC 2014 LR47 Microval	UFC/g	500	<100
 Recherche de Salmonella spp. Méthode : SALMA One Day - BIO 12/41-03/17	/25g	Non détecté	Non détecté

(ec) = en cours d'analyse N/A = non analysé Prés = Présence NE = nombre estimé N* = nombre obtenu à partir de la dernière dilution

Conclusion :

Résultat satisfaisant pour les paramètres analysés

Le Chef du Bureau Hygiène Alimentaire

N. FERNANDEZ




La stabilisation à une température inférieure à -15°C peut entraîner une modification de la flore.

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).

Ce rapport d'analyse ne concerne que les produits soumis à l'essai.

Les indications identifiées par * sont communiquées par le client. Le laboratoire décline toute responsabilité en cas d'impact sur les résultats dû à des informations erronées ou incomplètes.

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation qui sont identifiés par le symbole . L'absence de ce symbole à proximité immédiate de l'intitulé de la prestation indique que celle-ci n'est pas couverte par l'accréditation.

La déclaration de conformité ne tient pas compte de l'incertitude associée au résultat. Cette dernière peut être demandée au laboratoire si nécessaire.

La déclaration de conformité est établie à partir des résultats obtenus pour les paramètres associés à un critère.

La déclaration de conformité est couverte par l'accréditation si tous les paramètres concernés sont réalisés sous accréditation. Les prélèvements ne sont pas couverts par l'accréditation.

Les avis et interprétations ne sont couverts par l'accréditation que si toutes les prestations auxquelles ils se rapportent le sont également.