

RAPPORT D'ANALYSE HYGIENE ALIMENTAIRE

Date de réception : 06/05/2021
Date de validation : 27/05/2021

Demandeur * : RESTAURANT SCOLAIRE
Origine * : RESTAURANT SCOLAIRE
Facturation à * : COMMUNE LORIOU DU COMTAT
Préleveur : WILLEMIN Marine

COMMUNE LORIOU DU COMTAT
HOTEL DE VILLE
84870 LORIOU DU COMTAT

Copie * :
RESTAURANT SCOLAIRE

N° DOSSIER : 210505 003820 01
N° Echantillon : 107846 / 8200101
N° Client : 13407

Imprimé le : 27/05/2021

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Site* : RESTAURANT SCOLAIRE
Produit analysé * : Salade composée
Etat à la réception : Frais
Lieu de prélèvement * : Cuisine
Zone de prélèvement * : Réfrigérateur
Date fabrication * : 06/05/2021
Stabilisé à <-15°C le : 06/05/2021
Date de prélèvement * : 06/05/2021 10:37
Prélèvement/collecte : Collecte

RAPPORT D'ESSAI

Type d'analyse : Préparation composée froide + crudités non majoritaire avec amidon sans produits carnés ou de la pêche sans fromage
Texte de référence : Critères Restauration du 19/09/11 et Règlement CE 2073/2005
Date d'analyse : 18/05/2021

PARAMETRES	UNITES	CRITERES	RESULTATS
Microorganismes 30°C <i>Méthode : NF EN ISO 4833-1 (octobre 2013)</i>	UFC/g	1000000	Présence <40 000
Escherichia coli β glucuronidase positive <i>Méthode : TEMPO EC Bio 12/13 - 02/05</i>	UFC/g	10	<10
Staphylocoques coagulase + (37°C) <i>Méthode : TEMPO STA Bio 12/28 - 04/10</i>	UFC/g	100	<100
Bacillus cereus présomptifs (30°C) <i>Méthode : TEMPO BC 2014 LR47 Microval</i>	UFC/g	500	330
Recherche de Salmonella <i>Méthode : SALMA One Day -BIO 12/41-03/17</i>	/25g	Non détecté	Non détecté
Dénombrement de Listeria monocytogenes <i>Méthode : ALOA COUNT- AES 10/05-09/06</i>	UFC/g	100	<100
Bactéries lactiques mésophiles <i>Méthode : NF ISO 15214 (septembre 1998)</i>	UFC/g		<10000
Ratio Microorganismes 30°C/Bactéries lactiques <i>Méthode : Méthode interne</i>		100	Non mesuré

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

Conclusion :

Le Chef du Bureau Relation Clients

E. STEVENIN



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 2 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.

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.

RAPPORT D'ANALYSE HYGIENE ALIMENTAIRE

Date de réception : 06/05/2021

Date de validation : 27/05/2021

Demandeur * : RESTAURANT SCOLAIRE
Origine * : RESTAURANT SCOLAIRE
Facturation à * : COMMUNE LORIOLE DU COMTAT
Préleveur : WILLEMIN Marine

COMMUNE LORIOLE DU COMTAT
HOTEL DE VILLE
84870 LORIOLE DU COMTAT

Copie * :
RESTAURANT SCOLAIRE

N° DOSSIER : 210505 003820 01
N° Echantillon : 107846 / 8200101
N° Client : 13407

Imprimé le : 27/05/2021

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Site* : RESTAURANT SCOLAIRE

Produit analysé * : Salade composée

Etat à la réception : Frais

Lieu de prélèvement * : Cuisine

Zone de prélèvement * : Réfrigérateur

Date fabrication * : 06/05/2021

Stabilisé à <-15°C le : 06/05/2021

Date de prélèvement * : 06/05/2021 10:37

Prélèvement/collecte : Collecte

RAPPORT D'ESSAI

Type d'analyse : Préparation composée froide + crudités non majoritaire avec amidon sans produits carnés ou de la pêche sans fromage

Texte de référence : Critères Restauration du 19/09/11 et Règlement CE 2073/2005 Date d'analyse : 18/05/2021

PARAMETRES

UNITES

CRITERES

RESULTATS

Résultat satisfaisant pour les paramètres analysés

Remarque : Nouvelle analyse le 20/5/21 de l'échantillon à partir de la portion réfrigérée pour le paramètre dénombrement des Microorganismes 30°C et des Bactéries lactiques.

Le Chef du Bureau Relation Clients

E. STEVENIN



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 2 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.

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.