

Votre contact service client:
 agro-analyses@agro-analyses.com
 Ligne tél. directe: +(33)387759150

Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-18-RW-038761-01

Code client : RW03904

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Prélevé le 09/02/2018 à 09:16:00 par B8RI : Alexandre Guilloton

Reçu au laboratoire le 10/02/2018 09:33 à 0.4°C

Analysé le 10/02/2018

ELRES
LYCÉE JEAN XXIII (157)-(005622)
 18 rue Andrieux
 51100 REIMS

Echantillon N° 654-2018-00040599 : B8RI-040-B0001 - SALADE DE PATES

Conditionnement :	Plat / Assiette	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Réfrigéré	Cuisson :	Cru/Cuit
Préparation :	Fabriqué sur place	Lieu de prélèvement :	05 - Self chaud / Froid
Fournisseur :	MAISON	Date de préparation :	09/02/2018
Type d'analyse :	A reception	Température du produit (°C) :	3.5
Type Intervention :	01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ		

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	ISO 4833-2/Spiral	460 000	Régl 2073/2005 modifié	1 000 000
(a) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214/SPIRAL	< 8 000 *		
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Internal Method : Calcul	Non calculé		100
(α) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g	Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2	< 10		10
(§) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode interne adaptée de NF V08-057-1	< 100		100
(α) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932	< 100		500
(α) Clostridium perfringens /g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937	< 10		30
(a) Salmonella /25 g	AFNOR AES 10/11-07/11	Absence		Absence

Déclaration de conformité : Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène de l'Interprofession.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Woippy, le 13/02/2018
 Isabelle Dorn
 Technicienne validation

NOTE EXPLICATIVE

*Présence de Bactéries lactiques mésophiles (30°C) mais avec moins de 8 000 ufc/g (Nombre estimé : 6000 ufc/g).
 Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Pour les paramètres précédés du sigle § l'analyse a été réalisée sur une seule dilution
 Pour les paramètres précédés du sigle α l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).