

ORIGINAL

Copie à :

Client : BONSANS TRAITEUR -
MOUTIERS-SAINT-JEAN

Ref Client :

BONSANS TRAITEUR

Edition le : 30/07/2018

3, impasse du Rondot

21500 MOUTIERS-SAINT-JEAN

Dossier n° : 180711 014422 01

RAPPORT D'ANALYSES ALIMENTAIRES n° 180711 014422 01

Prélèvement	
Origine / Site : BONSANS TRAITEUR MOUTIERS-SAINT-JEAN / MOUTIERS-SAINT-JEAN	Lieu :
Nom du produit : Semoule de blé, poivron tricolore, tomate, concombre, menthe"surg.", jus citron	Prélèvement le : 12/07/2018 à 09:00 par : Client Prise en charge le : 12/07/2018 à par : SENAR-CHESA (LDCO) C. Réception LDCO le : 12/07/2018 à 15:00
Fabriqué le : 11/07/2018	Mode d'acheminement : TOURNEE T° Transport (indicative) (°C) :
Etat : Cuit+cru, réfrigéré	
Conditionnement : LDCO / pot	
Analyse	
Nombre d'échantillons : 1	Numéro d'identification : 504605
Type d'analyse : ENTREE FROIDE: Crudités NON majoritaires / SAUCES d'accompagnement (vinaigrette,...)	
Paramètres / critères LDCO basés sur : RE 2073/2005 rectifié-modifié, avis de l'ANSES, GBPH des Interprofessions (Restauration, FCD..)	
Congélation avant analyse par le laboratoire le : 12/07/2018	Début d'analyse : 23/07/2018 Technicien responsable : AURELIE VIROU
Remarque :	

Paramètre	Méthode	Résultat	Unité	Critère m
# Micro-organismes aérobies à 30°C (FT)	TEMPO AC-BIO 12/35-05/13	21 000	UFC/g	1 000 000
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C (FL)	TEMPO LAB	<10000	UFC/g	
Ratio Flore Totale /Flore Lactique	Calcul	/		100
# Escherichia coli beta-glucuronidase +	TEMPO BIO 12/13 - 02/05	<10	UFC/g	10
# Staphylocoques à coagulase + (dénombrement)	TEMPO BIO 12/28 - 04/10	100	UFC/g	100
# Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937 février 2005	<10	UFC/g	<40
# Bacillus cereus	TEMPO BC 2014-LR47	3 600	UFC/g	500
# Salmonella spp.	IRIS Salmonella BKR 23/07-10/11	Non Détecté	/ 25 g	Non Détecté
# Listeria monocytogenes (recherche)	Compass Listeria Agar BKR 23/02-11/02	Non Détecté	/ 25 g	Non Détecté

P=Présence - A=Absence - NA=Non Analysable - N.M=Non Mesuré - ND=Non Détecté(e)s - INI=Ininterprétable - ST=Sous-traitée - SV = Sous-vide - SF = Sous film - UFC=Unité Formant Colonie - susp.=suspension - (e.c) =en cours d'analyse - Ne = Nombre estimé - N' = Nombre obtenu sur la dernière dilution réalisée
En cas de congélation du produit , la flore microbienne peut être modifiée

Commentaires :

FT/FL=/ Interprétation du ratio uniquement dans le cas où le taux en microorganismes aérobies à 30°C est supérieur à m

Bacillus cereus : dénombrement supérieur au critère m

Déclaration de conformité :

Qualité microbiologique INSATISFAISANTE d'après les paramètres analysés et critères cités dans le(s) texte(s) ci-dessus

Client : BONSANS TRAITEUR -
MOUTIERS-SAINT-JEAN

Ref Client :

Edition le : 30/07/2018

Dossier n° : 180711 014422 01

RAPPORT D'ANALYSES ALIMENTAIRES n° 180711 014422 01

Prélèvement	
Origine / Site : BONSANS TRAITEUR MOUTIERS-SAINT-JEAN / MOUTIERS-SAINT-JEAN	Lieu :
Nom du produit : Semoule de blé, poivron tricolore, tomate, concombre, menthe "surg.", jus citron	Prélèvement le : 12/07/2018 à 09:00 par : Client
Fabriqué le : 11/07/2018	Prise en charge le : 12/07/2018 à par : SENAR-CHESA (LDCO) C.
Etat : Cuit+cru, réfrigéré	Réception LDCO le : 12/07/2018 à 15:00
Conditionnement : LDCO / pot	Mode d'acheminement : TOURNEE T° Transport (indicative) (°C) :
Analyse	
Nombre d'échantillons : 1	Numéro d'identification : 504605
Type d'analyse : ENTREE FROIDE: Crudités NON majoritaires / SAUCES d'accompagnement (vinaigrette,...)	
Paramètres / critères LDCO basés sur : RE 2073/2005 rectifié-modifié, avis de l'ANSES, GBPH des Interprofessions (Restauration, FCD..)	
Congélation avant analyse par le laboratoire le : 12/07/2018	Début d'analyse : 23/07/2018
Technicien responsable : AURELIE VIROU	
Remarque :	

Paramètre	Méthode	Résultat	Unité	Critère m
-----------	---------	----------	-------	-----------

En cas de déclaration de conformité, celle-ci ne tient pas compte de l'incertitude

Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole #

La déclaration de conformité est couverte par l'accréditation si tous les paramètres sur lesquels elle s'appuie sont rendus sous accréditation

Date de validation : 30/07/2018

La Resp. des analyses alimentaires

Catherine PICARD

