

Copie à :

Client : BONSANS TRAITEUR -
MOUTIERS-SAINT-JEAN

Référence :

Dossier n° : 18013100218101

BONSANS TRAITEUR

3, impasse du Rondot

Edition le : 07/02/2018

21500

MOUTIERS-SAINT-JEAN

RAPPORT D'ANALYSES ALIMENTAIRES n° 18013100218101

#	Prélèvement	Méthode interne AM.I.C5.8.07 V3.0
	Origine : BONSANS TRAITEUR MOUTIERS-SAINT-JEAN	Prélèvement le : 01/02/2018 à 11:15 par : SENAR-CHESA (LDCO) C.
	Type de dispositif :	Prise en charge le : par :
		Réception LDCO le : 01/02/2018 à 15:00

Analyse

Nombre d'échantillons : 1 **Date de début d'analyse :** 01/02/2018 **Technicien(ne) responsable :** VIRGINIE SCEVOLAT
Type d'analyse : Contrôle de surface par boîte de contact (diam55mm):Dénombrement des Microorganismes aérobies à 30°C (FT)

Remarques :

Bordereau : 01 / 1

**# Micro-organismes
aérobies à 30°C (FT)**
72h selon NF EN ISO4833-1
Oct 2013

Id	Zone	Lieu	Surface Contrôlée	Résultat (UFC/B)	Int.	Résultat (UFC/B)	Int.	Résultat (UFC/B)	Int.
518969			Cocotte inox moyenne	2	S				

(e.c) = en cours d'analyse - NA=Non Analysable - N.M=Non Mesuré - INI=Ininterprétable - Int.=Interprétation - Env. = Envahissement - Inc. = Incomptable

UFC/B=Unité Formant Colonie par Boîte (23.76 cm²) - FT = Flore Totale

PF=Préparation Froide - PC=Préparation Chaude - CF=Chambre Froide

S = Satisfaisant / A = Acceptable / NS = Non Satisfaisant

Commentaires :

Grille d'interprétation LDCO
de l'hygiène et de la surface testée après nettoyage / désinfection

Paramètre	S Cible	A A surveiller	NS Action	Unités
Microorganismes aérobies à 30°C (FT)	<11	11 à 50	>50	UFC/B
Coliformes totaux présumés à 30°C ou Coliformes thermotolérants à 44°C	<1		>=1	UFC/B

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 : 06/02/2018

La Resp. des analyses alimentaires

Catherine PICARD

