

ORIGINAL

Copie à :

**Client :** BONSANS TRAITEUR -  
MOUTIERS-SAINT-JEAN

**Ref Client :**

BONSANS TRAITEUR

**Edition le :** 19/03/2018

3, impasse du Rondot

21500 MOUTIERS-SAINT-JEAN

**Dossier n° :** 180227 004232 02

**RAPPORT D'ANALYSES ALIMENTAIRES n° 180227 004232 02**

| Prélèvement   |   |
|---|---|
| <b>Origine / Site :</b> BONSANS TRAITEUR<br>MOUTIERS-SAINT-JEAN / MOUTIERS-SAINT-JEAN   | <b>Lieu :</b>   |
| <b>Nom du produit :</b> Brunoise de légumes   | <b>Prélèvement le :</b> 08/03/2018 à 11:25<br><b>par :</b> Client               |
| <b>Fabriqué le :</b> 27/02/2018   | <b>Prise en charge le :</b> 08/03/2018 à<br><b>par :</b> PETRONE Michel (LDCO)  |
| <b>Etat :</b> Cuit, congelé   | <b>Réception LDCO le :</b> 08/03/2018 à 15:00                                   |
| <b>Conditionnement :</b> LDCO / pot   | <b>Mode d'acheminement :</b> TOURNEE<br><b>T° Transport (indicative) (°C) :</b> |
| Analyse   |   |
| <b>Nombre d'échantillons :</b> 1  | <b>Numéro d'identification :</b> 500044   |
| <b>Type d'analyse :</b> Plat Cuisiné (J0 à J+4)/Entrée chaude   |   |
| <b>Paramètres / critères LDCO basés sur :</b> RE 2073/2005 rectifié-modifié, avis de l'ANSES, GBPH des Interprofessions (Restauration, FCD..) |   |
| <b>Congélation avant analyse par le laboratoire le :</b> 09/03/2018   | <b>Début d'analyse :</b> 13/03/2018   |
| <b>Technicien responsable :</b> VIRGINIE SCEVOLAT   |   |
| <b>Remarque :</b>   |   |

| Paramètre                                     | Méthode                     | Résultat | Unité | Critère m |
|---|-----------------------------|----------|-------|-----------|
| # Micro-organismes aérobies à 30°C (FT)       | TEMPO AC-BIO 12/35-05/13    | <10000   | UFC/g | 1 000 000 |
| # 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          | <100     | UFC/g | 500       |

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 :

Déclaration de conformité :

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

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 : 19/03/2018

La Resp. des analyses alimentaires

Catherine PICARD

