

**ORIGINAL**

Copie à :

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

**Ref Client :**

BONSANS TRAITEUR

**Edition le :** 15/11/2017

3, impasse du Rondot

21500 MOUTIERS-SAINT-JEAN

**Dossier n° :** 171108 023384 01

**RAPPORT D'ANALYSES ALIMENTAIRES n° 171108 023384 01**

Prélèvement	
<b>Origine / Site :</b> BONSANS TRAITEUR MOUTIERS-SAINT-JEAN / MOUTIERS-SAINT-JEAN	<b>Lieu :</b>
<b>Nom du produit :</b> Filet de sandre, fondue de poireaux, crème, beurre	<b>Prélèvement le :</b> 09/11/2017 à 11:30 <b>par :</b> Client
<b>Fabriqué le :</b> 09/11/2017	<b>Prise en charge le :</b> 09/11/2017 à <b>par :</b> SENAR-CHESA (LDCO) C.
<b>Etat :</b> Cuit, Réfrigéré	<b>Réception LDCO le :</b> 09/11/2017 à 14:30
<b>Conditionnement :</b> LDCO / pot	<b>Mode d'acheminement :</b> TOURNEE <b>T° Transport (indicative) (°C) :</b>
Analyse	
<b>Nombre d'échantillons :</b> 1	<b>Numéro d'identification :</b> 506283
<b>Type d'analyse :</b> Plat Cuisiné (J0à J+4)/Entrée chaude/Dessert et Pâtisserie cuite (sans chantilly)	
<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> 10/11/2017	<b>Début d'analyse :</b> 13/11/2017 <b>Technicien responsable :</b> AURELIE VIROU
<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 : 15/11/2017

Le Directeur Adjoint

Bruno VOUILLON

