

ORIGINAL

Copie à :

Client : BONSANS TRAITEUR -
MOUTIERS-SAINT-JEAN

Ref Client :

BONSANS TRAITEUR

Edition le : 12/10/2018

3, impasse du Rondot

Dossier n° : 180912 018164 02

21500 MOUTIERS-SAINT-JEAN

RAPPORT D'ANALYSES ALIMENTAIRES n° 180912 018164 02

| Prélèvement | |
|---|---|
| Origine / Site : BONSANS TRAITEUR MOUTIERS-SAINT-JEAN / MOUTIERS-SAINT-JEAN | Lieu : |
| Nom du produit : Terrine de poisson, saumon, sandre, St Jacques, crème, oeuf | Prélèvement le : 10/09/2018 à par : Client |
| Fabriqué le : 10/09/2018 | Prise en charge le : 13/09/2018 à par : SENAR-CHESA (LDCO) C. |
| Etat : Cuit, Réfrigéré | Réception LDCO le : 13/09/2018 à 14:50 |
| Conditionnement : LDCO / pot | Mode d'acheminement : TOURNEE T° Transport (indicative) (°C) : |
| Analyse | |
| Nombre d'échantillons : 1 | Numéro d'identification : 506568 |
| 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 : 14/09/2018 | Début d'analyse : 08/10/2018 |
| 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 | <10000 | 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 | <100 | 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

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 : 12/10/2018

La Resp. des analyses alimentaires

Catherine PICARD

