

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

"JEAN CUISTOT TRAITEUR"  
Monsieur BOISSON Sébastien  
31, avenue de l'océan

N° échantillon : L\_2013.7377.2

17510 CHIVES

## RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Plat cuisiné à base de viande ou de poisson

Tonnay-Charente, le 9 déc. 2013


<b>Nature du prélèvement</b>	<b>Bouchée aux fruits de mer</b>	<b>Température prélèvement</b>	<b>°C</b>
<b>Date de prélèvement</b>	<b>05/12/2013</b>	<b>Température réception</b>	<b>°C</b>
<b>Date de mise en analyse</b>	<b>05/12/2013</b>	<b>Etat du produit</b>	<b>Cuit, réfrigéré, operculé</b>
<b>Date de fabrication</b>	<b>05/12/2013</b>	<b>Lieu de prélèvement</b>	<b>Zone n° 5 emballage à 3,7°C</b>
<b>Date limite de consommation</b>	<b>08/12/2013</b>	<b>Heure de prélèvement</b>	<b>9h00</b>
<b>Fournisseur</b>	<b>Fabriqué et conditionné maison</b>	<b>Prélèvement accrédité</b>	<b>Oui</b>
<b>Numéro de lot</b>			

Commentaire :

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des Entérobactéries présumées à 30°C	NF V 08-054	ufc/g	1000	<10	*	
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g		<10		
@ Dénombrement de bactéries anaérobies sulfito-réductrices à 37°C	NF ISO 15213	ufc/g	30	<10	*	
@ Recherche de Salmonelle	VIDAS (BIO 12/16-09/05)	/25g	Absence	Absence	*	

**Conclusion : Echantillon ne présentant que des paramètres microbiologiques satisfaisants.**

Critères basés sur : règlement (CE) n°1441/2007, et avis de l'ANSES, guides des fédérations professionnelles ou cahiers des charges internes.

 L'accréditation de la section ESSAIS du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation identifiées par le signe @. L'accréditation ne couvre pas les zones grisées qui relèvent de la compétence du laboratoire. Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à essai. Accréditation 1-1320.  
Portée d'accréditation disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr). La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes de mesures (sur demande). Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire : N : moyenne pondérée à partir 2 dilutions successives. N' : nombre de micro-organismes à partir de la dernière dilution. Ne : nombre estimé de micro-organismes à partir de la première dilution (petits nombres).

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

**C.BOYER**  
Direction Gérance

**C.HILT**  
Responsable Qualité