

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

N° échantillon : L\_2015.5770.1

17510 CHIVES

## RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Entrée froide avec crudités non majoritaire, et sauce à froid (mayonnaise...)

Tonnay-Charente, le 15 sept. 2015

<b>Nature du prélèvement</b>	<b>Pomme de terre ciboulette, filet de poulet huile d'olive</b>		
<b>Date de prélèvement</b>	<b>08/09/2015</b>	<b>Numéro de lot</b>	
<b>Heure de prélèvement</b>	<b>9h15</b>	<b>Température prélèvement</b>	<b>°C</b>
<b>Date de mise en analyse</b>	<b>09/09/2015</b>	<b>Température réception</b>	<b>3°C</b>
<b>Date de fabrication</b>	<b>04/09/2015</b>	<b>Etat du produit</b>	<b>Cuit, cru, réfrigéré, operculé</b>
<b>Date limite de consommation</b>	<b>08/09/2015</b>	<b>Lieu de prélèvement</b>	<b>Zone produits finis 3,1°C</b>
<b>Fournisseur</b>	<b>Cuisiné puis conditionné maison</b>	<b>Préleveur (se)</b>	<b>Leduc F.</b>

**Commentaire : Analyse à J+5, conservé à 4°C jusqu'au 09/09/2015. Les résultats des dénombrements des micro-organismes à 30°C et des bactéries lactiques mésophiles sont exprimés en nombre N.**

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	ufc/g	1 000 000	2000000		
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		800000		
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	3	*	
@ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	*	
@ Dénombrement de Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	ufc/g	30	<30	*	
@ Dénombrement de Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	500	<100	*	
@ Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*	
@ Recherche de Salmonelle	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/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.

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).

Portée d'accréditation disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)  
Accréditation 1-1320

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

**C.BOYER**  
Direction Gérance

**F. BIARD**  
Responsable Technique