

Destinataire(s) :

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

N° échantillon : L_2013.1375.2

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Plat cuisiné, sauce ayant subi un traitement thermique et produit traiteur (quiche, pizza...)

Tonnay-Charente, le 14 mars 2013

Nature du prélèvement	Poisson sauce Bretonne et haricots verts vapeur		
Date de prélèvement	11/03/2013	Température prélèvement	°C
Date de mise en analyse	11/03/2013	Température réception	3,9°C
Date de fabrication	08/03/2013	Etat du produit	Cuit, réfrigéré, operculé
Date limite de consommation	12/03/2013	Lieu de prélèvement	Zone réfrigérée n° 5 à 1,7°C
Fournisseur	Cuisiné et conditionné maison	Heure de prélèvement	9h00
Numéro de lot		Prélèvement accrédité	Oui

Commentaire :

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF ISO 4833	ufc/g	1000000	<1000	*	
@ 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 Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*	
@ 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°2073/2005, 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. 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