

Analyses réalisées par
 l'unité technique de Quiers
 sur Bezonde

Restaurant scolaire MAIRIE DE NEUVY EN
 SULLIAS
 Mr FOURNIER
 2, Place de l'Eglise
 45510 NEUVY EN SULLIAS

A Quiers sur Bezonde, le 27/09/2018

RAPPORT D'ESSAIS N° : 18Q20662-A180917-134323

<i>Désignation produit</i>	: SALADE MAYA	<i>Date de fabrication</i>	: 17/09/2018
<i>Origine/n°lot/fourn.</i>	: TOMATE FRAICHE POIVRONS FRAIS MAIS EN BOITE VINAIGRETTE	<i>DLC/DDM</i>	:
<i>Lieu de prélèvement</i>	: Réfrigérateur	<i>Date de prélèvement</i>	: 17/09/2018 à 14:15
<i>Mode de conservation</i>	: Réfrigéré	<i>Date de réception</i>	: 17/09/2018
<i>N°prélèvement</i>	: 117269831	<i>Date d'analyse</i>	: 25/09/2018
<i>Nom du préleveur</i>	: MXNS_A._GARNIER - MXNS_A._GARNIER		
<i>T°C prélèvt/réception</i>	: 11.9 /		
<i>N°dossier</i>	: NEUVY - 18Q20662		
<i>N°labo échantillon</i>	: A180917-134323		
<i>Info. complémentaire</i>	:		

Paramètres	Unités	Méthodes	Résultats	Critères
Micro-organismes à 30°C	UFC/g	XP V08-034 - 09/2010*	8000NE	1000000
Escherichia coli B-glucuronidase +	UFC/g	NF ISO 16649.2 - 07/2001	<10	10
Staphylocoques à coagulase + (37°C)	UFC/g	NF V08-057-1 - 01/2004	<100	100
Clostridium perfringens (37°C)	UFC/g	NF EN ISO 7937 - 02/2005	<10	30
Bacillus cereus présomptifs (30°C)	UFC/g	NF EN ISO 7932 - 07/2005	<100	500
Salmonella spp	/25g	BRD 07/11-12/05*	Absence	Absence


Remarque : Echantillon congelé avant analyse. La congélation peut entraîner une modification de la flore.

Origine des critères : GBPH restauration 20110919

CONCLUSION : RESULTATS CONFORMES au regard des paramètres analysés et critères définis.

Destinataire : MAIRIE DE NEUVY EN SULLIAS 45510 NEUVY EN SULLIAS

Florence GENNA
 Responsable Laboratoire



Les résultats ne se rapportent qu'aux objets ou échantillons soumis à analyse. Pour déclarer ou non la conformité aux critères, les incertitudes liées aux résultats ne sont pas prises en compte (disponible sur demande).
 NE : Nombre estimé de microorganismes (calculs issus de la norme NF EN ISO7218 disponibles sur demande).
 MD : Le microorganisme est présent mais avec moins de 4 fois la limite analytique définie contractuellement (NF EN ISO 7218).
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.