

RAPPORT D'ESSAI N° HA1601679-v1

Adresse de prélèvement :

RESTAURANT SCOLAIRE
9 AVENUE DU GENERAL DE GAULLE
33330 SAINT SULPICE DE FALEYRENS

Destinataire

MAIRIE DE SAINT SULPICE DE FALEYRENS
9 Avenue du Général de Gaulle
33330 SAINT SULPICE DE FALEYRENS
FRANCE

Identification du prélèvement n°1

FOND BAC GASTRO INOX DERNIER NETTOYAGE LE 09/06/2016

Sous-traités au :

Heure de Prélèvement : 12H00

Date de prélèvement : 09/06/2016

Date de réception : 09/06/2016

Température réception : 3 °C

Préleveur : SOULIER

Date début analyse : 09/06/2016

Date fabrication :

DLC :

Température

prélèvement :

Congelé par labo le :

Fournisseur :

Conditionnement :

COMMENTAIRES :

Date d'édition : 15/06/2016

Code produit : A80 Contrôle de surface FT

Recherches effectuées	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Dénombrement de la Flore Totale à 30°C sur une surface	PR59-11-I-34 v14 selon NF ISO 18593 @	<1	CFU/cm ²	10
Prélèvement COUNT TACT	PR59-11-I-34 v14 selon NF ISO 18593 @	Prélèvement réalisé		

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais repérés par le symbole @.

Commentaires :

Selon l'application du règlement n°2073/2005 et des annexes contractuelles en vigueur sans prise en compte des incertitudes de mesures.

SATISFAISANT



ACCREDITATION
N°1-1466
PORTEE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFAC.FR

Le rapport d'essai ne se rapporte qu'aux objets soumis à l'essai et ne peut être reproduit que sous sa forme intégrale. Les incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. Le sigle NE précédant un résultat chiffré indique qu'il s'agit d'un nombre estimé. Le sigle N' précédant un résultat chiffré indique le nombre de microorganismes exprimé à partir de la dernière dilution.

Rapport d'essai n° HA1601679-v1 - Date d'édition : 15/06/2016

Marie-Andrée REBELLER
Assistante Responsable
technique/qualité



RAPPORT D'ESSAI N° HA1601679-v1

Adresse de prélèvement :

RESTAURANT SCOLAIRE
9 AVENUE DU GENERAL DE GAULLE
33330 SAINT SULPICE DE FALEYRENS

Destinataire

MAIRIE DE SAINT SULPICE DE FALEYRENS
9 Avenue du Général de Gaulle
33330 SAINT SULPICE DE FALEYRENS
FRANCE

Identification du prélèvement n°2

SAUCISSE DE TOULOUSE

SECTEUR ARMOIRE CHAUDE - VIANDE FRAICHE

<i>Sous-traités au :</i>	<i>Date fabrication :</i>	09/06/2016	<i>Fournisseur :</i>	FAB MAISON
<i>Heure de Prélèvement :</i>	<i>DLC :</i>	09/06/2016	<i>Conditionnement :</i>	PLAT INOX FILME
<i>Date de prélèvement :</i>	<i>Température</i>	68 °C	<i>COMMENTAIRES :</i>	
<i>Date de réception :</i>	<i>prélèvement :</i>			
<i>Température réception :</i>	<i>Congelé par labo le :</i>	09/06/2016		
<i>Préleveur :</i>				
<i>Date début analyse :</i>	<i>Date d'édition :</i>	15/06/2016		

Code produit : A01 Plat cuisiné traditionnel et entrées chaudes

Recherches effectuées	Méthode	Résultats d'analyses	Unité	Critères microbiologiques
Prélèvement	PR59-11-I-113 version 2 selon ISO/TS 17728 @	Prélèvement réalisé		
Dénombrement des Bactéries Sulfito-réductrices à 46°C	NF V08-061 @	<10	CFU/g	40
TEMPO Dénombrement de la Flore mésophile aérobique revivifiable à 30°C	BIO 12/35-05/13 @	100	UFC/g	490 000
TEMPO Dénombrement des Escherichia coli à 37°C	BIO 12/13-02/05 @	<10	UFC/g	40
TEMPO Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	BIO 12/28-04/10 @	<100	UFC/g	100

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais repérés par le symbole @.

La congélation peut entraîner une modification de la flore.

Commentaires :

Selon l'application du règlement n°2073/2005 et des annexes contractuelles en vigueur sans prise en compte des incertitudes de mesures.

SATISFAISANT



ACCREDITATION
N°1-1466
PORTEE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFRAC.FR

Le rapport d'essai ne se rapporte qu'aux objets soumis à l'essai et ne peut être reproduit que sous sa forme intégrale. Les incertitudes de mesure peuvent être communiquées sur demande lorsque celles-ci sont disponibles. Le sigle NE précédant un résultat chiffré indique qu'il s'agit d'un nombre estimé. Le sigle N' précédant un résultat chiffré indique le nombre de microorganismes exprimé à partir de la dernière dilution.

Marie-Andrée REBELLER
Assistante Responsable
technique/qualité



Rapport d'essai n° HA1601679-v1 - Date d'édition : 15/06/2016