AGROQUAL LABORATOIRE

EPINARDS
RAPPORT D'ANALYSE
N° 3199 - 1085615 BACTÉRIOLOGIE ALIMENTAIRE

MAIRIE ECRAINVILLE
MADAME GUEROULT CLAIRE
76110 ECRAINVILLE

COLOMBELLES, le 15 mai 2023

• INFORMATIONS FOURNIES PAR LE LABORATOIRE :

Prélevé par : Hirminia CAHANNIER — **Le :** 11/05/23
Collecté par : Hirminia CAHANNIER — **Le :** 11/05/23
Réception laboratoire le : 11/05/23 — à : 1.2°C (Frais)
Analysé le : 12 mai 2023

REÇU
Le 16 MAI 2023

• INFORMATIONS FOURNIES PAR LE CLIENT :

EPINARDS

Date fabrication : 11/05/23 — **T° produit :** 86°C
Lieu prélèvement : CASSEROLE — **Heure prélèvement :** 11:25
Ustensile prélèvement : Client désinfecté

• RÉSULTATS :

Cahier des charges : SAIS-E4 / Plats cuisinés vendus chauds ou cuits sur place(AFSSA - SAISINE N°2007-SA-0174 du 13 mars 2008 et Réglement européen N°2073/2005 du 15 novembre 2005)

Paramètres	Méthodes	Résultats	Critères
Flore aérobie mésophile totale ufc/g	*M.I. selon MO 8.54 (en 48h)*	< 200	300000
Escherichia coli ufc/g	*M.I. selon MO 8.31*	< 10	10
Staphylocoques à coagulase positive ufc/g	*M.I. selon MO 8.08 (surface)*	< 100	100
Anaérobies Sulfito-Réducteurs à 46°C ufc/g	*M.I. selon MO 8.07*	< 10	10
Bacillus cereus présumés ufc/g	*M.I. selon MO 8.35*	< 100	100
Salmonelle (mobile) /25g	*BKR 23/04-12/07 **	Non détecté	Non détecté
Listeria monocytogenes /25g	*AES 10/3 – 09/00 **	Non détecté	Non détecté

• DÉCLARATION DE CONFORMITÉ :

Résultat satisfaisant par rapport au cahier des charges cité ci-dessus.

Gérald FOUCU
Responsable Technique

Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai, l'échantillonnage n'est pas de la responsabilité du Laboratoire.
Le laboratoire ne pourra être tenu responsable des informations données par le client et de leurs éventuels impacts sur les essais.
*La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisé que sous forme facsimilé photographique intégral. Ce rapport ne doit pas être reproduit partiellement sans l'approbation du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation et reperés par le symbole *. Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation.*
L'incertitude de mesure n'est pas prise en compte pour émettre la déclaration de conformité.

ST : Sous-traité. NC : Non communiqué.
La conclusion est donnée sous réserve quand le résultat est sous la forme Ne'.
Ne'et Ne: Nombre estimé selon NF EN ISO 7218 . Ne : présent mais < 4 x 1 / d par g ou par mL*
N': Nombre obtenu à partir de la boîte de la dernière dilution selon NFEN ISO 7218

AGROQUAL LABORATOIRE

TABOULE
RAPPORT D'ANALYSE
N° 3199 - 1085616 BACTÉRIOLOGIE ALIMENTAIRE

MAIRIE ECRAINVILLE
MADAME GUEROULT CLAIRE
76110 ECRAINVILLE

COLOMBELLES, le 15 mai 2023

• INFORMATIONS FOURNIES PAR LE LABORATOIRE :

Prélevé par : Hirminia CAHANNIER — **Le :** 11/05/23
Collecté par : Hirminia CAHANNIER — **Le :** 11/05/23
Réception laboratoire le : 11/05/23 — à : 1.2°C (Frais)
Analysé le : 12 mai 2023

• INFORMATIONS FOURNIES PAR LE CLIENT :

TABOULE

Date fabrication : 12/05/23 — **DLC/DLUO :** 19/05/23
Lot : 3111134 — **T° produit :** 3.4°C
Lieu prélèvement : Chambre froide — **Heure prélèvement :** 11:28
Ustensile prélèvement : Stériles

• RÉSULTATS :

Cahier des charges : SAIS-E3 / Produits traiteurs frais ou réfrigérés avec ingrédients totalement ou partiellement crus (pâtes à tarte, pizzas, salades préparées, sandwiches...)(AFSSA - SAISINE N°2007-SA-0174 du 13 mars 2008 et Réglement européen N°2073/2005 du 15 novembre 2005)

Paramètres	Méthodes	Résultats	Critères
Flore aérobie mésophile totale ufc/g	*M.I. selon MO 8.54 (en 48h)*	8 000	1000000
Flore lactique ufc/g	*M.I. selon MO 8.41*	6 000	/
Rapport FT/FL .	.	1	100
Escherichia coli ufc/g	*M.I. selon MO 8.31*	< 10	10
Staphylocoques à coagulase positive ufc/g	*M.I. selon MO 8.08 (surface)*	< 100	100
Anaérobies Sulfito-Réducteurs à 46°C ufc/g	*M.I. selon MO 8.07*	< 10	100
Bacillus cereus présumés ufc/g	*M.I. selon MO 8.35*	< 100	100
Salmonelle (mobile) /25g	*BKR 23/04-12/07 **	Non détecté	Non détecté

• DÉCLARATION DE CONFORMITÉ :

Résultat satisfaisant par rapport au cahier des charges cité ci-dessus.

Gérald FOUCU
Responsable Technique

Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'essai, l'échantillonnage n'est pas de la responsabilité du Laboratoire.
Le laboratoire ne pourra être tenu responsable des informations données par le client et de leurs éventuels impacts sur les essais.
La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisé que sous forme facsimilé photographique intégral. Ce rapport ne doit pas être reproduit

*partiellement sans l'approbation du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation et reperés par le symbole *. Les déclarations de conformité sont couvertes par l'accréditation si l'ensemble des résultats pris en considération pour conclure sont couverts par l'accréditation.*
L'incertitude de mesure n'est pas prise en compte pour émettre la déclaration de conformité.
ST : Sous-traité. NC : Non communiqué.
La conclusion est donnée sous réserve quand le résultat est sous la forme Ne'.
Ne'et Ne: Nombre estimé selon NF EN ISO 7218 . Ne : présent mais < 4 x 1 / d par g ou par mL*
N': Nombre obtenu à partir de la boîte de la dernière dilution selon NFEN ISO 7218

AGROQUAL LABORATOIRE

PRELEVEMENTS DE SURFACE - CONTROLE DU NETTOYAGE

RAPPORT D'ANALYSE

N° 3199 - [1085617-1085618]

BACTÉRIOLOGIE ALIMENTAIRE

MAIRIE ECRAINVILLE
MADAME GUEROULT CLAIRE
76110 ECRAINVILLE

COLOMBELLES, le 15 mai 2023

• COMMÉMORATIF DU PRÉLÈVEMENT :

Prélevé par : Hirminia CAHANNIER
Collecté par : Hirminia CAHANNIER
Réception laboratoire le : 11/05/23
Analysé le : 12 mai 2023

Le : 11/05/23
Le : 11/05/23
à : 1.2°C (Frais)

• CARACTÉRISTIQUES :

Heure prélèvement : 11:28

• RÉSULTATS :

Référentiel : SURF / Prélèvement de surface - contrôle du nettoyage(Interprétation des résultats des lames de surface selon ATL)

Prélèvements	Flore aérobie mésophile totale ufc/12cm2 Empreinte sur gélose		Coliformes totaux présumés à 30°C ufc/12cm2 Empreinte sur gélose		Interprétations
	Résultats	Critères	Résultats	Critères	
1 - TABLE REFECTOIRE	0	5	0	Absence	Très satisfaisant
2 - COUTEAU A PAIN	0	5	0	Absence	Très satisfaisant

Gérald FOUCU
Responsable Technique

Les résultats ne se rapportent qu'aux objets soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisé que sous forme facsimilé photographique intégral. Ce rapport ne doit pas être reproduit partiellement sans l'approbation du laboratoire. Ce rapport comporte une page.
NE : Nombre estimé. ST : Sous-traité. NC : Non communiqué.