CERES LABORATOIRE

Eaux, Agro-Alimentaire, Environnement, Cosméto, Pharma
prélèvements - analyses - formations - audits - R&D

Agréé par le Ministère de la Santé et des Sports

(portée disponible sur demande)

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 11/04/2019

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000088509
N° Echantillon : 19-9689

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Sauté d'agneau**
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire
Prélevé par BOURRET Cédric, le 28/03/2019 11:35:00 *(Echantillonnage réalisé par le client)*

Date de fabrication : 28/03/2019
Lieu de prélèvement : Banque chaude
Température de l'échantillon : 48,6 °C
Observations :
Conservation selon spécifications de la norme NF EN ISO 7218, en attente d'analyse.

Reçu au plateau technique le : 29/03/19
Analyse commencée le : 29/03/19

Type d'analyses : ***Autocontrôle alimentaire (critères inspirés du référentiel Restauration - version 19/09/2011)***

Paramètres analysés	Méthodes	**Résultats**	Unités	Critères (m)	Interprétations
Flore mésophile	NF EN ISO 4833-2, Annexe A	**<4000**	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Flore lactique	NF ISO 15214, méthode spirale	**<4000**	UFC / g	Pour information	Pour information
Rapport flore mésophile / flore lactique	Calcul	**Non applicable**	sans unité	100	(1)
Escherichia coli à B-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	**<10**	UFC / g	10	Satisfaisant
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2	**<10**	UFC / g	100	Satisfaisant
Clostridium perfringens	NBN EN ISO 7937	**<10**	UFC / g	30	Satisfaisant

DGAL/MUS/N2009-8188 : Note de service de la Direction Générale de l'Alimentation MUS/N2009-8188 relative à la gestion des alertes d'origine alimentaire du 07 juillet 2009.
UFC : Unité Formant Colonie. Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. ¤ : Paramètres sous traités (£) : la fidélité du résultat d'analyse est inférieure à celle de la situation normale. (Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes. Un résultat <40 signifie que le microorganisme est présent avec moins de 40 mais au moins 10 UFC par gramme ou par millilitre. MEL : analyses réalisées sur mélange des individus

(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur ou égal au critère indiqué, alors les résultats de la flore mésophile sont considérés comme étant satisfaisants, compte tenu de la flore lactique.

CONCLUSION (*) :

Qualité Bactériologique Satisfaisante

(*) : pour les paramètres analysés
Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.

François DUBOURNAIS
Directeur Général

Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

Laboratoire CERES (Siège social) Plaine de la Chapelle - 07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. 04 75 94 31 90 - Fax 04 75 94 33 40 - Site Internet : www.lab-ceres.com - Email : contact@lab-ceres.com

En Région Rhône-Alpes *En Région Languedoc - Roussillon* *En Région Provence Alpes - Côte - d'Azur*
N°Azur 0 810 810 206 PRIX APPEL LOCAL
N° de TVA intracommunautaire : FR 47419921580
N° Siret 419 921 580 00017
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

CERES LABORATOIRE

Eaux, Agro-Alimentaire, Environnement, Cosméto, Pharma
prélèvements - analyses - formations - audits - R&D

Agréé par le Ministère de la Santé et des Sports
(portée disponible sur demande)

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 11/04/2019

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000088509
N° Echantillon : 19-9690

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée **: Terrine de thon et câpres**
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire
Prélevé par BOURRET Cédric, le 28/03/2019 11:35:00 *(Echantillonnage réalisé par le client)*

Date de fabrication : 27/03/2019
Lieu de prélèvement : Chambre froide
Température de l'échantillon : 5,9 °C
Observations :
Conservation selon spécifications de la norme NF EN ISO 7218, en attente d'analyse.

Reçu au plateau technique le : 29/03/19
Analyse commencée le : 29/03/19

Type d'analyses : ***Autocontrôle alimentaire (critères inspirés du référentiel Restauration - version 19/09/2011)***

Paramètres analysés	Méthodes	**Résultats**	Unités	Critères (m)	Interprétations
Flore mésophile	NF EN ISO 4833-2, Annexe A	**<4000**	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Flore lactique	NF ISO 15214, méthode spirale	**<4000**	UFC / g	Pour information	Pour information
Rapport flore mésophile / flore lactique	Calcul	**Non applicable**	sans unité	100	(1)
Escherichia coli à B-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	**<10**	UFC / g	10	Satisfaisant
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2	**<10**	UFC / g	100	Satisfaisant
Clostridium perfringens	NBN EN ISO 7937	**<10**	UFC / g	30	Satisfaisant
Salmonella	BKR 23/07 - 10/11	**Absence**	/ 25 g	Absence	Satisfaisant

DGAL/MUS/N2009-8188 : Note de service de la Direction Générale de l'Alimentation MUS/N2009-8188 relative à la gestion des alertes d'origine alimentaire du 07 juillet 2009.
UFC : Unité Formant Colonie. Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. ¤ : Paramètres sous traités (£) : la fidélité du résultat d'analyse est inférieure à celle de la situation normale. (Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes. Un résultat <40 signifie que le microorganisme est présent avec moins de 40 mais au moins 10 UFC par gramme ou par millilitre. MEL : analyses réalisées sur mélange des individus

(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur ou égal au critère indiqué, alors les résultats de la flore mésophile sont considérés comme étant satisfaisants, compte tenu de la flore lactique.

CONCLUSION (*) :

Qualité Bactériologique Satisfaisante

(*) : pour les paramètres analysés
Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.

François DUBOURNAIS
Directeur Général

Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

Laboratoire CERES (Siège social) Plaine de la Chapelle - 07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. 04 75 94 31 90 - Fax 04 75 94 33 40 - Site Internet : www.lab-ceres.com - Email : contact@lab-ceres.com

En Région Rhône-Alpes *En Région Languedoc - Roussillon* *En Région Provence Alpes - Côte - d'Azur*
N°Azur 0 810 810 206 PRIX APPEL LOCAL

N° de TVA intracommunautaire : FR 47419921580
N° Siret 419 921 580 00017
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

CERES
LABORATOIRE

Eaux, Agro-Alimentaire, Environnement, Cosméto, Pharma
prélèvements - analyses - formations - audits - R&D

Agréé par le Ministère de la Santé et des Sports
(portée disponible sur demande)

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 11/04/2019

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000088509
N° Echantillon : 19-9691

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée **: Rôti de porc cuit à J fabrication + 9**
Etat de la denrée : Sous-vide
Prélevé par LE CLIENT, le 28/03/2019 11:35:00 *(Echantillonnage réalisé par le client)*

Date de fabrication et de conditionnement : 20/03/2019
Lieu de prélèvement : Chambre froide affichant 3,0°C

Reçu au plateau technique le : 29/03/19
Analyse commencée le : 29/03/19

Observations :
Conservation à 3 +/- 2°C après le prélèvement, en attente d'analyse.

Type d'analyses : ***Autocontrôle alimentaire (critères inspirés du référentiel Restauration - version 19/09/2011)***

Paramètres analysés	Méthodes	**Résultats**	Unités	Critères (m)	Interprétations
Flore mésophile	NF EN ISO 4833-1	**<1000**	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Flore lactique	NF ISO 15214	**<100**	UFC / g	Pour information	Pour information
Rapport flore mésophile / flore lactique	Calcul	**Non applicable**	sans unité	100	(1)
Escherichia coli à B-glucuronidase positive	NF ISO 16649-2	**<10**	UFC / g	10	Satisfaisant
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2	**<10**	UFC / g	100	Satisfaisant
Clostridium perfringens	NBN EN ISO 7937	**<10**	UFC / g	30	Satisfaisant
Listeria monocytogenes à 37°C	BKR 23/05-12/07	**<10**	UFC / g	DGAL/MUS/N2009-8188	Satisfaisant

DGAL/MUS/N2009-8188 : Note de service de la Direction Générale de l'Alimentation MUS/N2009-8188 relative à la gestion des alertes d'origine alimentaire du 07 juillet 2009.
UFC : Unité Formant Colonie. Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. ¤ : Paramètres sous traités (£) : la fidélité du résultat d'analyse est inférieure à celle de la situation normale. (Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes. Un résultat <40 signifie que le microorganisme est présent avec moins de 40 mais au moins 10 UFC par gramme ou par millilitre. MEL : analyses réalisées sur mélange des individus

(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur ou égal au critère indiqué, alors les résultats de la flore mésophile sont considérés comme étant satisfaisants, compte tenu de la flore lactique.

CONCLUSION (*) :

Qualité Bactériologique Satisfaisante. Le produit présente l'aptitude à se conserver 9 JOURS, d'un point de vue microbiologique et dans les conditions de production et de conservation correspondantes.

(*) : pour les paramètres analysés
Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.

François DUBOURNAIS
Directeur Général

Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

Laboratoire CERES (Siège social) Plaine de la Chapelle - 07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. 04 75 94 31 90 - Fax 04 75 94 33 40 - Site Internet : www.lab-ceres.com - Email : contact@lab-ceres.com

En Région Rhône-Alpes *En Région Languedoc - Roussillon* *En Région Provence Alpes - Côte - d'Azur*
N°Azur 0 810 810 206 PRIX APPEL LOCAL
N° de TVA intracommunautaire : FR 47419921580
N° Siret 419 921 580 00017
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

CERES
LABORATOIRE

Eaux, Agro-Alimentaire, Environnement, Cosméto, Pharma
prélèvements - analyses - formations - audits - R&D
Agréé par le Ministère de la Santé et des Sports
(portée disponible sur demande)

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 11/04/2019

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000088509
N° Echantillon : 19-8818

Motif Examen : Auto-contrôle

Surface contrôlée **: Assiette**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

Lieu de prélèvement **: Cuisine de l'établissement**

Prélevé par BOURRET Cédric, le 28/03/2019 11:35:00

Début d'examen : 29/03/2019

Observations :

Type d'analyses : ***Autocontrôle de surface***

Paramètres analysés	Méthodes	**Résultats**	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	**0**	UFC / 10 cm²	1 à 25 : Satisfaisant 26 à 100 : Limite Supérieur à 100 : Non Satisfaisant
Coliformes totaux	Contrôle de surface par contact	**0**	UFC / 10 cm²	2 : Satisfaisant Supérieur à 2 : Non satisfaisant

UFC : Unité formant colonie

CONCLUSION

La définition et/ou l'application des protocoles de Nettoyage - Désinfection est satisfaisante dans les conditions observées.

François DUBOURNAIS
Directeur Général

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.

Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

Laboratoire CERES (Siège social) Plaine de la Chapelle - 07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. 04 75 94 31 90 - Fax 04 75 94 33 40 - Site Internet : www.lab-ceres.com - Email : contact@lab-ceres.com

En Région Rhône-Alpes | *En Région Languedoc - Roussillon* | *En Région Provence Alpes - Côte - d'Azur*
N°Azur 0 810 810 206 PRIX APPEL LOCAL

N° de TVA Intracommunautaire : FR 47419921580
N° Siret 419 921 580 00017
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €

CERES
LABORATOIRE

Eaux, Agro-Alimentaire, Environnement, Cosméto, Pharma
prélèvements - analyses - formations - audits - R&D
Agréé par le Ministère de la Santé et des Sports
(portée disponible sur demande)

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 11/04/2019

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000088509
N° Echantillon : 19-8819

Motif Examen : Auto-contrôle

Surface contrôlée **: Cuve du batteur**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

Lieu de prélèvement **: Cuisine de l'établissement**

Prélevé par BOURRET Cédric, le 28/03/2019 11:35:00

Début d'examen : 29/03/2019

Observations :

Type d'analyses : ***Autocontrôle de surface***

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux	Contrôle de surface par contact	**6**	UFC / 10 cm²	1 à 25 : Satisfaisant 26 à 100 : Limite Supérieur à 100 : Non Satisfaisant
Coliformes totaux	Contrôle de surface par contact	**1**	UFC / 10 cm²	2 : Satisfaisant Supérieur à 2 : Non satisfaisant

UFC : Unité formant colonie

CONCLUSION

La définition et/ou l'application des protocoles de Nettoyage - Désinfection est satisfaisante dans les conditions observées.

François DUBOURNAIS
Directeur Général

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'échantillon soumis à l'essai, ou le type de produit soumis à l'essai (R&D).
La reproduction de ce document n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral.

Si vous avez besoin de conseils dans l'interprétation des résultats, merci de nous consulter.

Laboratoire CERES (Siège social) Plaine de la Chapelle - 07170 Villeneuve-de-Berg
Tél. 04 75 94 31 90 - Fax 04 75 94 33 40 - Site Internet : www.lab-ceres.com - Email : contact@lab-ceres.com

En Région Rhône-Alpes | *En Région Languedoc - Roussillon* | *En Région Provence Alpes - Côte - d'Azur*

N°Azur 0 810 810 206 PRIX APPEL LOCAL

N° de TVA intracommunautaire : FR 47419921580
N° Siret 419 921 580 00017
S.A.S. ACMARIS au Capital de 7317,54 €