

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 05/07/2019

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000090748
N° Echantillon : 19-18638

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : DVM (durée de vie microbiologique)

Nature de la denrée : **Roti de porc à la moutarde à J Fabrication + 20**

Etat de la denrée : Sous-vide

Prélevé par BOURRET Cédric, le 03/06/2019 09:35:00

(Echantillonnage réalisé par le client)

Date de fabrication : 09/05/2019

Lieu de prélèvement : Enceinte négative affichant -20°C

Reçu au plateau technique le : 04/06/19

Analyse commencée le : 12/06/19

Observations :

Conditionné le 10/05/2019.

Echantillon congelé par le client le 29/05/2019 en attente d'analyse : La congélation peut entraîner une modification de la flore.

Type d'analyses : **Autocontrôle alimentaire (critères d'hygiène des procédés selon le référentiel Restauration incluant Salmonella en tant que critère de sécurité du règlement CE 2073/2005 modifié, et Listeria monocytogenes selon spécifications clients)**

Date examen 19/06/19
Date examen 19/06/19
Date examen 19/06/19
Date examen 19/06/19
Date examen 19/06/19
Date examen 19/06/19
Date examen 19/06/19
Date examen 19/06/19

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères (m)	Interprétations
Micro-organismes aérobies à 30°C	NF EN ISO 4833-2, Annexe A	18000	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	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	Non détecté	/ 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 (E) : 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. (N) : seule la dernière dilution est dénombrable.
(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 (pour les paramètres analysés)

Qualité Bactériologique Satisfaisante. Le produit présente l'aptitude à se conserver 20 JOURS, d'un point de vue microbiologique et dans les conditions de production et de conservation correspondantes.

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

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

PRIX APPEL LOCAL