

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 10/06/2016

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000061416
N° Echantillon : 16-13603

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Tajine de veau**
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire
Prélevé par BOURRET Cédric, le 30/05/2016 11:05:00

Date de fabrication : 30/05/2016

Lieu de prélèvement : Banque chaude

Température de l'échantillon : 79,2 °C

Observations : Conservation selon spécifications de la norme NF EN ISO 7218, en attente d'analyse.

Reçu au plateau technique le : 31/05/16

Analyse commencée le : 31/05/16

Type d'analyses : **Autocontrôle alimentaire (Critères selon Référentiel Restauration mis à jour le 19/09/2011)**

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères d'autocontrôles (m)	Interprétations
Flore mésophile	NF EN ISO 4833-1	<1000	UFC / g	1000000	Satisfaisant
Flore lactique	NF ISO 15214	<10	UFC / g	Pour information	Pour information
Rapport flore mésophile / flore lactique	Calcul	Non applicable	sans unité	<100	(1)
Escherichia coli	NF ISO 16649-2	<1	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	<1	UFC / g	30	Satisfaisant
Salmonella	NF EN ISO 16140 N° BKR 23/07 - 10/11	Absence	/ 25 g	Absence	Satisfaisant

UFC : Unité Formant Colonie. Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. □ : Paramètres sous traités
(Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes. (inc) : la méthode d'analyse utilisée est celle indiquée, par ensemencement de l'inoculum en inclusion
(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur 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

(*) : en fonction des 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.

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

François DUBOURNAIS
Directeur Général



1/1

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

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 10/06/2016

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000061416
N° Echantillon : 16-13602

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Tomate, surimi et mayonnaise**
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire
Prélevé par BOURRET Cédric, le 30/05/2016 11:05:00

Date de préparation : 30/05/2016

Lieu de prélèvement : Vitrine réfrigérée

Température de l'échantillon : 11,0 °C

Observations : Conservation selon spécifications de la norme NF EN ISO 7218, en attente d'analyse.

Reçu au plateau technique le : 31/05/16

Analyse commencée le : 31/05/16

Type d'analyses : Autocontrôle alimentaire (Critères selon Référentiel Restauration mis à jour le 19/09/2011)

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères d'autocontrôles (m)	Interprétations
Flore mésophile	NF EN ISO 4833-1	1200000	UFC / g	10000000	Satisfaisant
Flore lactique	NF ISO 15214	470	UFC / g	Pour information	Pour information
Rapport flore mésophile / flore lactique	Calcul	Non applicable	sans unité	<100	(1)
Escherichia coli	NF ISO 16649-2	<10	UFC / g	100	Satisfaisant
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2	<40	UFC / g	100	Satisfaisant
Clostridium perfringens	NBN EN ISO 7937	<1	UFC / g	30	Satisfaisant
Salmonella	NF EN ISO 16140 N° BKR 23/07 - 10/11	Absence	/ 25 g	Absence	Satisfaisant
Listeria monocytogenes à 37°C	AFNOR N° BKR 23/2-11/02	Absence	/ 25 g	Absence	Satisfaisant

UFC : Unité Formant Colonie. Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. □ : Paramètres sous traités
(Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes. (inc) : la méthode d'analyse utilisée est celle indiquée, par ensemencement de l'inoculum en inclusion
(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur 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

(*) : en fonction des 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.

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

François DUBOURNAIS
Directeur Général



1/1

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 €

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 10/06/2016

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

N° Client : 2651
N° Dossier : 000061416
N° Echantillon : 16-13601

Motif Examen : Auto-contrôle

Nature de la denrée : **Melon**
Etat de la denrée : En sachet stérile fourni par le laboratoire
Prélevé par BOURRET Cédric, le 30/05/2016 11:05:00

Date de fabrication : 30/05/2016

Lieu de prélèvement : Vitrine réfrigérée

Température de l'échantillon : 13,1 °C

Observations : Conservation selon spécifications de la norme NF EN ISO 7218, en attente d'analyse.

Reçu au plateau technique le : 31/05/16

Analyse commencée le : 31/05/16

Type d'analyses : Autocontrôle alimentaire (Critères selon Référentiel Restauration mis à jour le 19/09/2011)

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Critères d'autocontrôles (m)	Interprétations
Flore lactique	NF ISO 15214	34000	UFC / g	50000	Satisfaisant
Escherichia coli	NF ISO 16649-2	<10	UFC / g	100	Satisfaisant
Levures moisissures	NF V 08-059	380	UFC / g	50000	Satisfaisant

UFC : Unité Formant Colonie. Le signe < signifie valeur comprise entre 0 et la valeur indiquée derrière le signe. □ : Paramètres sous traités
(Ne) : Nombre estimé des petits nombres de microorganismes. (inc) : la méthode d'analyse utilisée est celle indiquée, par ensemencement de l'inoculum en inclusion
(1) : Cas d'une flore mésophile supérieure à son critère (m) : si le rapport flore mésophile / flore lactique est inférieur 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

(*) : en fonction des 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.

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

François DUBOURNAIS
Directeur Général



1/1

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

 **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 €

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 10/06/2016

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000061416
N° Echantillon : 16-11989

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Surface contrôlée : **Plateau**

Etat de la surface : Nettoyé / Désinfecté

Lieu de prélèvement : **Laverie automatique**

Prélevé par BOURRET Cédric, le 30/05/2016 11:05:00

Observations :

Analyse commencée le : 31/05/2016

Date de lecture le : 02/06/2016

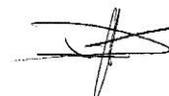
Type d'analyses : **Autocontrôle de surface**

Paramètres analysés	Méthodes	Résultats	Unités	Valeurs usuelles
Germes totaux sur lame de surface	Contrôle de surface par contact	8	UFC / 10 cm ²	1 à 25 : Satisfaisant 26 à 100 : Limite Supérieur à 100 : Non Satisfaisant
Coliformes totaux	Contrôle de surface par contact	0	UFC / 10 cm ²	2 : Satisfaisant Supérieur à 2 : non satisfaisant

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.

1/1

RAPPORT D'ANALYSES

Villeneuve de Berg, le 10/06/2016

Demandeur / n° client
LYCEE JEAN PUY / 2651

N° Client : 2651
N° Dossier : 000061416
N° Echantillon : 16-11990

LYCEE JEAN PUY
Rue Jean Puy
42300 ROANNE

Motif Examen : Auto-contrôle

Surface contrôlée : **Vitrine réfrigérée entrées**
Etat de la surface : En cours d'utilisation
Lieu de prélèvement : **Cuisine de l'établissement**
Prélevé par BOURRET Cédric, le 30/05/2016 11:05:00
Observations :

Analyse commencée le : 31/05/2016

Date de lecture le : 02/06/2016

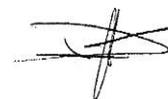
Type d'analyses : **Autocontrôle de surface**

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

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.

1/1