

agréé par le Ministère de l'Economie et des Finances,
pour la délivrance de certificats d'analyse relatifs
à des produits alimentaires ou agricoles destinés
à l'exportation (compétence : radioactivité,
contaminants microbiologiques).

Destinataire(s) :
COSNAC



COSNAC
Mairie
Le Bourg
Cantine scolaire
19360 COSNAC

PRODUITS DE LA PECHE





Poissons tranchés ou non, frais, congelé et préparation culinaire à base de poisson crue ou cuite.

Règlement 2073/2005 modifié et critères d'autocontrôles.

N° échantillon 20170601-2605-15935

Description échantillon Pâté de pommes de terre au thon

Date de prélèvement	01/06/2017	Etat initial	Réfrigérateur	Stockage labo	Congélateur
Date de réception	01/06/2017	Références produit	Fab. le 31/05/2017	Début analyse	06/06/2017
D.L.C.		Fabricant / Origine	Cantine de Cosnac	Fin analyse	08/06/2017
Lieu de prélèvement	Cantine de Cosnac				
Collecté par	Le LDA selon procédure PPRELE.DOC				

CRITERES	METHODE	RESULTAT	UNITE	LIMITES	
				m	M
SECURITE					
 Salmonella	BIO-12/16-09/05	Absence	/ 25 g	Absence	
HYGIENE DES PROCÉDES AUTOCONTROLES					
 Escherichia coli	BIO 12/13-02/05	<10	/ g	40	400
 Staphylocoques à coagulase positive	BIO 12/28-04/10	<10	/ g	400	4000
 Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	<10	/ g	40	400

NE ou N' = Nombre estimé de colonies

CONCLUSION : Résultat SATISFAISANT pour le(s) critère(s) de sécurité et le(s) critère(s) d'hygiène des procédés d'autocontrôle.


Validé par : Anita VERON Cadre technique


Dr J.L ZONDERLAND
Responsable d'unité
Biologie

Mme L BELLESSORT
Directeur

Rapport d'analyse conclu
par le signataire :




L'accréditation atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais et prélèvements identifiés par le symbole 

Les commentaires et/ou conclusions couverts par l'accréditation sont identifiés par le symbole 

L'estimation des incertitudes est disponible sur demande. Il n'est pas tenu compte de l'incertitude associée au résultat pour la comparaison aux spécifications.

Les résultats, commentaires et conclusions ne concernent que l'échantillon soumis à essai.
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
La liste des agréments ministériels disponible sur demande.

Page 1 | Ce rapport comprend annexe.

COSNAC Destinaire(s) :

COSNAC
Mairie
Le Bourg
Cantine scolaire
19360 COSNAC

FLORE DE SURFACE

Méthode utilisée : application de gélose countAct, 10 secondes avec une pression uniforme de 500g.
(NF EN ISO 18593)

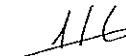
Date de prélèvement : 01/06/2017 Analyse commencée le : 01/06/2017
Heure de prélèvement : 09:45 Analyse terminée le : 05/06/2017
Date de réception : 01/06/2017 Durée d'étuvage : 72 +/- 3H
Heure de réception : 14:20 Température d'étuvage : 30° +/- 1°C
Prélevé par : Le LDA selon procédure PPRELE.DOC

SITE D'ECHANTILLONNAGE	N° échantillon	Nb de Bactéries Mésophiles		INTERPRETATION
		UFC par boîte	UFC par cm2	
Plateau self	20170601-2605-15936	45	2	Bon

Validé par : Anita VERON Cadre technique

Rapport d'analyse conclu
par le signataire :

Dr J.L ZONDERLAND
Responsable d'unité
Biologie



Mme L BELLESSERT
Directeur