

Le rapport d'analyse ne concerne que le(s) produit(s) soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyses n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste de la compétence technique des laboratoires pour les seules analyses couvertes par l'accréditation.

LYCEE PROFESSIONNEL CAMILLE CLAUDEL
57 AVENUE MARECHAL DE LATTRE
DE TASSIGNY
BP 5131
14070 CAEN CEDEX 5

Référence du prélèvement

(ext) Analyse de : PÂTES CUITES ET REFROIDIES
(ext) N° du lot : 220412N62 Etat de l'échantillon (réception) : Réfrigéré
Température (prélèvement) : 4.3°C Température (réception) :
Date de prélèvement : 06/10/2022 15:00 par AGENT DU LABORATOIRE D. BOUGLE
Provenance : LYCEE PROFESSIONNEL CAMILLE CLAUDEL
N° du client : AL166
Emballage :
(ext) Date de fabrication : 06/10/2022
(ext) D.L.C. : (ext) D.L.U.O :
Date de dépôt au laboratoire : 06/10/2022 16:00 par AGENT DU LABORATOIRE DB
Date de début d'analyse : 07/10/2022
Observations échantillon : Présence de vers dans le plat servi
Prélèvement/méthode : XP CEN ISO/TS17728 - Méthode interne - PPr035
Prélèvement COFRAC : oui

Analyse bactériologique de plats cuisinés, préparation avec crudités NON majoritaires, sauce

		Méthode	Résultat	Critères
Micro-organismes aérobies à 30°C	(c)	NF EN ISO 4833-1	Nb.est. 5 000 /g	1 000 000 /g
Flore lactique (milieu MRS)	(c)	NF ISO 15214	< 4 000 (1) /g	-
E.coli β-glucuronidase +	(c)	NF ISO 16649-2	< 10 /g	10 /g
Bacillus cereus présomptifs	(c)	COMPASS Bacillus Plus Agar BKR 23/06-02/10	< 100 /g	500 /g
Clostridium perfringens	(c)	NF EN ISO 7937	< 10 /g	30 /g
Staphylocoques coagulase+ à 37°C	(c)	EASY Staph BKR 23/10-12/15	< 10 /g	100 /g
Salmonella	(c)	IRIS Salmonella BKR 23/07-10/11	Non détecté /25g	non détecté /25g

Interprétation (L'interprétation est couverte par l'accréditation du laboratoire lorsque tous les paramètres du rapport sont accrédités. Elle ne tient pas compte de l'incertitude associée au résultat. Elle est donnée en se référant aux critères ou recommandations et limites dont nous disposons et semblant les mieux adaptés pour ce type de produit) :

Qualité bactériologique satisfaisante, selon les critères d'hygiène des procédés proposés par les fédérations professionnelles et selon les critères de sécurité du Règlement européen N°2073/2005 du 15 Novembre 2005 (DGAL/SDSSA/N2010-8245 du 23 août 2010).

(1) Présence de micro-organismes inférieure au seuil de quantification compte tenu de l'incertitude analytique (3 colonies sur la boîte à la dilution retenue). A titre indicatif, le résultat estimé est de 3000 UFC/g.

Le rapport d'analyse ne concerne que le(s) produit(s) soumis à analyse. La reproduction de ce rapport d'analyses n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste de la compétence technique des laboratoires pour les seules analyses couvertes par l'accréditation.

Observations laboratoire : Résultats communiqués, par téléphone, à M Collet , le 10.10.2022.

Le Responsable Technique - Saint-Contest le : 10/10/2022

La signature d'une personne par service concerné atteste de la validité du rapport d'analyse

Virginie DIEULEVEUX

