

Code client

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 24/09/2018 à 11:33:00

Reçu au laboratoire le 25/09/2018 08:05 à 4.6°C

Analysé le 26/09/2018

Echantillon N° XXX-2018-XXXXX : SALADE DE POMMES DE TERRE

Conditionnement :	Cul de poule	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	En cours de fabrication	Cuisson :	Cru/Cuit
Préparation :	Fabriqué sur place	Lieu de prélèvement :	12 - Réfrigérateur
Température du produit (°C) :	17.4	Date de préparation :	24/09/2018
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type d'analyse :	A reception

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs d'hygiène des procédés			Régl 2073/2005 modifié	
(☒) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g	Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2	50 NE		10
(☐) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode interne adaptée de NF V08-057-1	~< 100~		500

Rapport d'analyse partiel

Déclaration de conformité :

Qualité insatisfaisante selon les critères d'hygiène de l'Interprofession.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Nantes, le 27/09/2018

Technicienne Validation