

35751

30 NOV. 2018

RAPPORT D'ANALYSE HYGIENE ALIMENTAIRE

Mairie, 84510 CAUMONT

Date de réception : 16/11/2018
Date d'édition : 27/11/2018

Demandeur : RESTAURANT SCOLAIRE
Origine : RESTAURANT SCOLAIRE
Facturation à : COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE - M
Préleveur : VILLENEUVE Johan

HA COMMUNE DE CAUMONT SUR DURANCE -
MAIRIE
PLACE DU 8 MAI
84510 CAUMONT SUR DURANCE

Copie :
RESTAURANT SCOLAIRE

N° DOSSIER : 181115 012087 01
N° Echantillon : 123271 / 0870101
N° Client : 10813

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Site : RESTAURANT SCOLAIRE
Produit analysé : Choucroute
Date fabrication : 16/11/2018
Etat à la réception : Frais
Stabilisé à -24°C le : 16/11/2018
Lieu de prélèvement : Cuisine
Date de prélèvement : 16/11/2018 13:23
Zone de prélèvement : Maintien au chaud
Prélèvement/collecte : Collecte

RAPPORT D'ESSAI

Type d'analyse : PLATS CUISINES
Texte de référence : Critères indicatifs d'hygiène
Date d'analyse : 20/11/2018

PARAMETRES	UNITES	CRITERES	RESULTATS
Microorganismes 30°C <i>Méthode : Pétrifilm flore totale 3M-01/1- 09/89</i>	/g	300000	<1 000
Coliformes présumés 30°C <i>Méthode : Pétrifilm coliformes 3M-01/2-09 /89 A</i>	/g	1000	<10
Coliformes thermotolérants 44°C <i>Méthode : Pétrifilm coliformes 3M-01/2-09 /89C</i>	/g	10	<10
Staphylocoques coagulase + (37°C) <i>Méthode : NF V08-057-1(janvier 2004)</i>	/g	100	<100
Anaérobies sulfite-réducteurs (tubes) <i>Méthode : NF V 08-061(décembre 2009)</i>	/g	30	<10
Recherche de Salmonella <i>Méthode : IBISA - AES 10/11-07/11</i>	/25g	Absence	Absence

(ec) = en cours d'analyse N/A = non analysé Prés = Présence NE = nombre estimé N* = nombre obtenu à partir de la dernière dilution

Conclusion :

Echantillon conforme aux critères

