

27 FEV. 2019

RAPPORT D'ANALYSE HYGIENE ALIMENTAIRE Mairie, 84510 CAUMONT

Date de réception : 17/01/2019
Date d'édition : 25/02/2019

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 : 190116 000650 01
N° Echantillon : 101226 / 6500101
N° Client : 10813

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Site : RESTAURANT SCOLAIRE

Produit analysé : Rôti de porc

Date fabrication : 17/01/2019

Etat à la réception : Frais

Stabilisé à -24°C le : 17/01/2019

Lieu de prélèvement : Cuisine

Date de prélèvement : 17/01/2019 08:47

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 : 19/02/2019

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

