

Date d'édition : 30/11/2023

Rapport d'analyse HA2303746

Annule et remplace le rapport d'essai
HA2303746-v1 du 24/11/2023

DDETSPP 05..
5, RUE DES SILOS
05010 GAP CEDEX

Prélèvement

Client : CUISINE CENTRALE DE CHORGES..
Mode acheminement au laboratoire : DDETSPP 05

Préleveur : DDETSPP 05..
Date de prélèvement : 21/11/2023
Date de réception : 21/11/2023

Echantillon : HA2303746 - 1 : Salade de betterave

Date de fabrication** : 20/11/2023	Conditionnement : Barquette filmée	T° à l'arrivée (°C) : 2.7
DLC/DDM** : /	Conditions de prélèvement : Par les soins de l'agent de la DDCSPP	Conservation au labo. avant analyse : Sous froid (3°C +/- 2°C)
Lot** : /	Technique de prélèvement : Collecte	Type de produit : Salade avec féculents et/ou ingrédients
Divers** :	Modalités de prélèvement** : Froid positif	Etat du produit** : Cuit
Objectif Test de Vieillessement : /		

** : informations fournies par le client (le laboratoire n'est pas responsable de ces données)

Date de début d'analyse : 21/11/2023

PARAMETRES	NORME ANALYTIQUE	RESULTATS	CRITERES REGLEMENTAIRES	OBJECTIFS d'autocontrôles (°)
Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive ❄️	NF EN ISO 6888-2	< 10 ufc/g		100
Dénombrement des Bacillus cereus à 30°C	Méthode interne d'après la méthode BKR 23/06-02/10	< 100 ufc/g		500
Dénombrement des bactéries sulfite-réductrices en anaérobiose à 46°C ❄️	NF V08-061 (méthode en boîtes)	< 10 ufc/g		

(*) Critères indicateurs d'hygiène des procédés recommandés par les fédérations professionnelles.

Ne : Nombre estimé prenant en compte les calculs sur les petits nombres; N' : Mode de calcul n'utilisant que la dernière dilution (selon la norme ISO 7218)

Commentaires : Ce rapport annule et remplace le précédent rapport suite à l'ajout de la recherche des entérotoxines staphylococciques sur l'échantillon 3 et 4. Il vous appartient de détruire la précédente version. Seule la présente version fait foi.

Conclusion

Résultats validés par : Corine RENE, Technicienne
Date de validation 30/11/2023



Date d'édition : 30/11/2023

Rapport d'analyse HA2303746

Annule et remplace le rapport d'essai
HA2303746-v1 du 24/11/2023

DDETSPP 05..
5, RUE DES SILOS
05010 GAP CEDEX

Prélèvement

Client : CUISINE CENTRALE DE CHORGES..
Mode acheminement au laboratoire : DDETSPP 05


Préleveur : DDETSPP 05..
Date de prélèvement : 21/11/2023
Date de réception : 21/11/2023

Echantillon : HA2303746 - 2 : Salsifis / sauté de dinde

Date de fabrication** :	20/11/2023	Conditionnement :	Barquette filmée	T° à l'arrivée (°C) :	2.7
DLC/DDM** :	/	Conditions de prélèvement :	Par les soins de l'agent de la DDCSPP	Conservation au labo. avant analyse :	Sous froid (3°C +/- 2°C)
Lot** :	/	Technique de prélèvement :	Collecte	Type de produit :	Plat cuisiné à consommer chaud
Divers** :		Modalités de prélèvement** :	Froid positif	Etat du produit** :	Cuit

** : informations fournies par le client (le laboratoire n'est pas responsable de ces données)

Date de début d'analyse : 21/11/2023

PARAMETRES	NORME ANALYTIQUE	RESULTATS	CRITERES REGLEMENTAIRES	OBJECTIFS d'autocontrôles (°)
Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive 	NF EN ISO 6888-2	< 10 ufc/g		100
Dénombrement des Bacillus cereus à 30°C	Méthode interne d'après la méthode BKR 23/06-02/10	< 100 ufc/g		100

(*) Critères indicateurs d'hygiène des procédés recommandés par les fédérations professionnelles.

Ne : Nombre estimé prenant en compte les calculs sur les petits nombres; N' : Mode de calcul n'utilisant que la dernière dilution (selon la norme ISO 7218)

Commentaires : Ce rapport annule et remplace le précédent rapport suite à l'ajout de la recherche des entérotoxines staphylococciques sur l'échantillon 3 et 4. Il vous appartient de détruire la précédente version. Seule la présente version fait foi.

Conclusion

Résultats validés par :

Corine RENE, Technicienne

Date de validation 30/11/2023



Date d'édition : 30/11/2023

Rapport d'analyse HA2303746

Annule et remplace le rapport d'essai
HA2303746-v1 du 24/11/2023

DDETSPP 05..
5, RUE DES SILOS
05010 GAP CEDEX

Prélèvement

Client : CUISINE CENTRALE DE CHORGES..
Mode acheminement au laboratoire : DDETSPP 05

Préleveur : DDETSPP 05..
Date de prélèvement : 21/11/2023
Date de réception : 21/11/2023

Echantillon : HA2303746 - 3 : Yaourt fraise (fromagerie Ebrard)

Date de fabrication** : /	Conditionnement :	Emballage commercial	T° à l'arrivée (°C) :	2.7
DLC/DDM** : 07/12/2023	Conditions de prélèvement :	Par les soins de l'agent de la DDCSPP	Conservation au labo. avant analyse :	Sous froid (3°C +/- 2°C)
Lot** : 07/12/2023	Technique de prélèvement :	Collecte	Type de produit :	Yaourt au lait pasteurisé
Divers** :	Modalités de prélèvement** :	Froid positif	Etat du produit** :	Pasteurisé
Objectif Test de Vieillessement : /				

** : informations fournies par le client (le laboratoire n'est pas responsable de ces données)

Date de début d'analyse : 21/11/2023

PARAMETRES	NORME ANALYTIQUE	RESULTATS	CRITERES REGLEMENTAIRES	OBJECTIFS d'autocontrôles (°)
pH	NFV 08-401	4,37 Unités de pH		
Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	< 10 ufc/g		
Recherche des entérotoxines staphylococciques	NF EN ISO 19020	Non détectées		
Dénombrement des entérobactéries à 37°C	3M-01/6-09/97	< 10 ufc/g	10	
Dénombrement des levures à 25°C	3M Petrifilm levures moisissures	< 10 ufc/g		
Dénombrement des moisissures à 25°C	3M Petrifilm levures moisissures	< 10 ufc/g		

(*) Critères indicateurs d'hygiène des procédés recommandés par les fédérations professionnelles.

Ne : Nombre estimé prenant en compte les calculs sur les petits nombres; N' : Mode de calcul n'utilisant que la dernière dilution (selon la norme ISO 7218)

Commentaires : Ce rapport annule et remplace le précédent rapport suite à l'ajout de la recherche des entérotoxines staphylococciques. Il vous appartient de détruire la précédente version. Seule la présente version fait foi.

Conclusion

Résultats validés par :

Corine RENE, Technicienne

Date de validation 30/11/2023





Date d'édition : 30/11/2023

Rapport d'analyse HA2303746

Annule et remplace le rapport d'essai
HA2303746-v1 du 24/11/2023

DDETSPP 05..
5, RUE DES SILOS
05010 GAP CEDEX

Prélèvement

Client : CUISINE CENTRALE DE CHORGES..
Mode acheminement au laboratoire : DDETSPP 05

Préleveur : DDETSPP 05..
Date de prélèvement : 21/11/2023
Date de réception : 21/11/2023

Echantillon : HA2303746 - 4 : Yaourt fraise (fromagerie Ebrard)

Date de fabrication** :	/	Conditionnement :	Emballage commercial	T° à l'arrivée (°C) :	2.7
DLC/DDM** :	14/12/2023	Conditions de prélèvement :	Par les soins de l'agent de la DDCSPP	Conservation au labo. avant analyse :	Sous froid (3°C +/- 2°C)
Lot** :	07/12/2023	Technique de prélèvement :	Collecte	Type de produit :	Yaourt au lait pasteurisé
Divers** :		Modalités de prélèvement** :	Froid positif	Etat du produit** :	Pasteurisé

** : informations fournies par le client (le laboratoire n'est pas responsable de ces données)

Date de début d'analyse : 21/11/2023

PARAMETRES	NORME ANALYTIQUE	RESULTATS	CRITERES REGLEMENTAIRES	OBJECTIFS d'autocontrôles (°)
pH	NFV 08-401	4,28 Unités de pH		
Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	< 10 ufc/g		
Recherche des entérotoxines staphylococciques	NF EN ISO 19020	Non détectées		
Dénombrement des entérobactéries à 37°C	3M-01/6-09/97	< 10 ufc/g	10	
Dénombrement des levures à 25°C	3M Petrifilm levures moisissures	< 10 ufc/g		
Dénombrement des moisissures à 25°C	3M Petrifilm levures moisissures	< 10 ufc/g		

(*) Critères indicateurs d'hygiène des procédés recommandés par les fédérations professionnelles.

Ne : Nombre estimé prenant en compte les calculs sur les petits nombres; N' : Mode de calcul n'utilisant que la dernière dilution (selon la norme ISO 7218)

Commentaires : Ce rapport annule et remplace le précédent rapport suite à l'ajout de la recherche des entérotoxines staphylococciques. Il vous appartient de détruire la précédente version. Seule la présente version fait foi.

Conclusion

Résultats validés par :

Corine RENE, Technicienne

Date de validation 30/11/2023



