



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.. Préleveur : DDETSPP 05..

Mode acheminement au

laboratoire:

Divers**:

Objectif Test de

Vieillissement:

DDETSPP 05

Date de prélèvement : 21/11/2023 Date de réception : 21/11/2023

Echantillon: HA2303746 - 1: Salade de betterave

Collecte

Froid positif

Date de fabrication**: 20/11/2023 Conditionnement: T° à l'arrivée (°C): Barquette filmée 2.7

DLC/DDM**: Lot**:

Conditions de prélèvement :

Technique de

prélèvement :

Modalités de

prélèvement**:

Par les soins de l'agent de la DDCSPP

Conservation au labo.

avant analyse: Sous froid (3°C +/- 2°C)

Type de produit : Salade avec féculents

et/ou ingrédients

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'autocontroles (°)
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			500
Dénombrement des bactéries sulfito-réductrices an anaérobiose à 46°C	NF V08-061 (méthode en boîtes)	< 10 ufc/g		

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



Page 1/6

^(°) 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)





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.. Préleveur : DDETSPP 05..

Mode acheminement au

laboratoire:

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: T° à l'arrivée (°C): Barquette filmée 2.7

DLC/DDM**: Conditions de prélèvement : Par les soins de l'agent

Conservation au labo.

Etat du produit**:

Lot**: Technique de

de la DDCSPP avant analyse:

Sous froid (3°C +/- 2°C)

Divers**: prélèvement :

Collecte

Type de produit : Plat cuisiné à consommer chaud

Objectif Test de Modalités de Vieillissement:

prélèvement**: Froid positif

Date de début d'analyse : 21/11/2023

PARAMETRES	NORME ANALYTIQUE	RESULTATS	CRITERES REGLEMENTAIRES	OBJECTIFS d'autocontroles (°)
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 Htc/d		100

^(°) Critères indicateurs d'hygiène des procédés recommandés par les fédérations professionnelles

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



Page 2/6

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

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)





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..

Préleveur :

DDETSPP 05..

Mode acheminement au

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) :

DLC/DDM**:

07/12/2023

Conditions de

Par les soins de l'agent

Lot**:

laboratoire:

07/12/2023

prélèvement :

Conservation au labo.

Technique de

de la DDCSPP

avant analyse:

Divers**:

Type de produit :

Sous froid (3°C +/- 2°C) Yaourt au lait pasteurisé

prélèvement :

Collecte

Objectif Test de Modalités de Vieillissement:

prélèvement**:

Froid positif

Etat du produit**: Pasteurisé

Date de début d'analyse : 21/11/2023

PARAMETRES	NORME ANALYTIQUE	RESULTATS	CRITERES REGLEMENTAIRES	OBJECTIFS d'autocontroles (°)
рН	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		

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

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

^(°) 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)









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..

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**:

Mode acheminement au

laboratoire:

DLC/DDM**:

Lot**:

Divers**:

14/12/2023

07/12/2023

Objectif Test de

Vieillissement:

Technique de

prélèvement :

prélèvement**:

Conditions de

prélèvement :

Conditionnement:

Modalités de

Collecte

Froid positif

de la DDCSPP

Emballage commercial

Par les soins de l'agent

Conservation au labo.

avant analyse:

T° à l'arrivée (°C):

Sous froid (3°C +/- 2°C) Type de produit : Yaourt au lait pasteurisé

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'autocontroles (°)
рН	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



Page 5/6

Les résultats et commentaires ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse. Les incertitudes de mesure sont disponibles sur demande. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation, repérés par le symbole La validité du rapport d'essai est attestée par la signature de la personne habilitée en fin de rapport d'analyse.

Rapport d'essai n° HA2303746 - Date d'édition : 30/11/2023







Fin de rapport - Page 6/6