

Votre contact service client:
 serviceclientbiosciences@eurofins.com
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-16-LN-060871-01

Code client : LL22500

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 26/01/2016 à 11:44:00 par C9QO : Marion Oreja

Reçu au laboratoire le 27/01/2016 08:51 à -0.2°C

Analysé le 27/01/2016

SOCIETE KATHREIN

7 rue des Gardes
 91371 VERRIERES LE BUISSON

Echantillon N° 854-2016-07023660 : C9QO-026-B0007 - CÉLERI FROMAGE ET MAYONNAISE

Conditionnement :	Gastronorme	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Réfrigéré	Cuisson :	Cru
Préparation :	Préparé sur place	Lieu de prélèvement :	16 - Vitrine réfrigérée
Température du produit (°C) :	8	Date de préparation :	26/01/2016
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 (42°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/08-06/01	< 40 *		100
(a) Salmonella /25 g	BRD 07/11-12/05	Absence		Absence
(⊠) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/09-04/03 A	< 100		100
Indicateurs de sécurité sanitaire				
(a) (⊠) Listeria monocytogenes - dénombrement /g	AES 10/05 - 09/06	< 10	100	

*Présence de Escherichia Coli (42°C) mais avec moins de 40 ufc/g (Nombre estimé : 10 ufc/g).

Déclaration de conformité :

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

Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation



Nantes, le 29/01/2016
 Thibault Rohr
 Technicien Validation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.

Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Pour les paramètres précédés du sigle ⊠ l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).

Eurofins Laboratoires de Microbiologie Ouest

11 rue Pierre Adolphe Bobierre
 CS 12325
 F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
 F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
 SAS au capital de 380.000 Euros - APE
 7120 B

Accréditation Cofrac Essais, n°1-1830
 Portées disponibles sur
www.cofrac.fr



Votre contact service client:
 serviceclientbiosciences@eurofins.com
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-16-LN-072471-01

Code client : LL22500

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 26/01/2016 à 11:44:00 par C9QO : Marion Oreja

Reçu au laboratoire le 27/01/2016 08:51 à -0.2°C

Analysé le 27/01/2016

Echantillon N° 854-2016-07023661 : C9QO-026-B0008 - SAUCE COUSCOUS AVEC LÉGUMES ET BOULETTES DE VIANDE

Conditionnement :	Gastronorme	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Réfrigéré	Cuisson :	Cru
Préparation :	Préparé sur place	Lieu de prélèvement :	16 - Vitrine réfrigérée
Température du produit (°C)	8	Date de préparation :	26/01/2016
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type d'analyse :	A reception

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	3M 01/01-09/89	< 40 000 *	Régl 2073/2005 modifié	1 000 000
(a) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214	< 10 000		
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(m) Escherichia Coli (42°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/08-06/01	< 10		10
(m) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932	< 100		500
(m) Clostridium perfringens /g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937	< 10		30
(a) Salmonella /25 g	BRD 07/11-12/05	Absence		Absence
(m) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/09-04/03 A	< 100		100
Indicateurs de sécurité sanitaire				
(a) (m) Listeria monocytogenes - dénombrement /g	AES 10/05 - 09/06	< 10	100	

*Présence de Flore aérobie mésophile (30°C) mais avec moins de 40 000 ufc/g (Nombre estimé : 10000 ufc/g).

Déclaration de conformité :
Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène de l'Interprofession.
Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation



Nantes, le 03/02/2016
 Karine Guicheteau
 ASM Labo & Adjointe Validation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.

Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Pour les paramètres précédés du sigle \square l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 2/2

Eurofins Laboratoires de Microbiologie Ouest

11 rue Pierre Adolphe Bobierre
CS 12325
F-44300 Nantes

T +33 2 51 83 79 50
F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes
SAS au capital de 380.000 Euros - APE
7120 B

Accréditation Cofrac Essais, n°1-1830
Portées disponibles sur
www.cofrac.fr



Votre contact service client:
 serviceclientbiosciences@eurofins.com
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92



N° de rapport: AR-16-LN-072472-01

Code client : LL22500

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 26/01/2016 à 11:44:00 par C9QO : Marion Oreja
Reçu au laboratoire le 27/01/2016 08:51 à -0.2°C
Analysé le 27/01/2016
Echantillon N° 854-2016-07023662 : C9QO-026-B0009 - BANANE CRÈME ANGLAISE

Conditionnement :	Gastronorme	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Réfrigéré	Cuisson :	Cru
Préparation :	Préparé sur place	Lieu de prélèvement :	16 - Vitrine réfrigérée
Température du produit (°C)	8	Date de préparation :	26/01/2016
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type d'analyse :	A reception

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	3M 01/01-09/89	< 100 000	Régl 2073/2005 modifié	3 000 000
(a) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214	< 10 000		
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(a) Escherichia Coli (42°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/08-06/01	< 10		100
(a) Salmonella /25 g	BRD 07/11-12/05	Absence		Absence
(a) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/09-04/03 A	< 100		100
Indicateurs de sécurité sanitaire				
(a) (a) Listeria monocytogenes - dénombrement /g	AES 10/05 - 09/06	< 10	100	

Déclaration de conformité :
Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène de l'Interprofession.
Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation



 Nantes, le 03/02/2016
 Karine Guicheteau
 ASM Labo & Adjointe Validation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité.
Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.
Pour les paramètres précédés du sigle (a) l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).