

Votre contact service client:

serviceclientbiosciences@eurofins.com Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Rapport d'analyse

Lycée Hélène Boucher

75, cour de Vincennes 75020 PARIS



Code client : LL23371

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 12/04/2016 à 11:14:00 par FMZS : Mazan Sanogo

Reçu au laboratoire le 13/04/2016 10:36 à 1.0°C

Analysé le 13/04/2016

Echantillon N° 854-2016-07105230 : FMZS-103-B0004 - SALADE DE POMME DE TERRE

Envoi colis : frais du laboratoire Acheminement:

Conditionnement: Ramequin Cuisson: Cru/Cuit

Réfrigéré Lieu de prélèvement : 01 - Atelier de fabrication Etat au prélèvement:

Préparé sur place 12/04/2016 Préparation: Date de préparation : A reception Température du produit (°C) Type d'analyse :

01 - Passage régulier planifié Type Intervention:

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
			Régl 2073/2005 modifié	
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	3M 01/01-09/89	40 000 ^{NE}		1 000 000
(a) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214	< 10 000		
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(¤) Escherichia Coli (42°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/08-06/01	< 10		10
(¤) Bacillus cereus présomptifs (30°C) /g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932	< 100		500
(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) (x) Listeria monocytogenes - dénombrement /g	AES 10/05 – 09/06	< 10	100	

NE : Nombre estimé

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 19/04/2016 Paul Delvit **Technicien Validation**

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autoriseé que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s). Page 1/2

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





Rapport: AR-16-LN-267998-01

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 boite 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 autoriseé que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 2/2

Eurofins Laboratoires de Microbiologie Ouest

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
Nantes
S Nantes
OS - APE



Votre contact service client:

serviceclientbiosciences@eurofins.com Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Rapport d'analyse

Lycée Hélène Boucher

75, cour de Vincennes 75020 PARIS



Code client : LL23371

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 12/04/2016 à 11:14:00 par FMZS : Mazan Sanogo

Reçu au laboratoire le 13/04/2016 10:36 à 1.0°C

Analysé le 13/04/2016

Echantillon N° 854-2016-07105231: FMZS-103-B0005 - POIRE AU CHOCOLAT

Acheminement: Envoi colis : frais du laboratoire

Conditionnement: Ramequin Cuisson: Cru/Cuit

Etat au prélèvement: Réfrigéré Lieu de prélèvement : 01 - Atelier de fabrication

Préparation :Préparé sur placeDate de préparation :12/04/2016Température du produit (°C)8.6Type d'analyse :A reception

Type Intervention: 01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
			Régl 2073/2005 modifié	
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	3M 01/01-09/89	< 100 000		3 000 000
(a) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214	< 10 000		
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(¤) 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
(¤) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/09-04/03 A	< 100		100
Indicateurs de sécurité sanitaire				
(a) (x) 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 19/04/2016 Paul Delvit 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 boite 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 autoriseé que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).





Votre contact service client:

serviceclientbiosciences@eurofins.com Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Rapport d'analyse

Lycée Hélène Boucher

75, cour de Vincennes 75020 PARIS



Code client : LL23371

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 12/04/2016 à 11:14:00 par FMZS : Mazan Sanogo

Reçu au laboratoire le 13/04/2016 10:36 à 1.0°C

Analysé le 13/04/2016

Conditionnement:

Etat au prélèvement:

Echantillon N° 854-2016-07105232 : FMZS-103-B0006 - SAUTÉ DE PORC

Gastronorme

Chaud

Fabriqué sur place

Préparation: Température du produit (°C)

Envoi colis : frais du laboratoire Acheminement:

Cuisson:

Lieu de prélèvement : 06 - Meuble / Self chauffant

12/04/2016 Date de préparation : A reception Type d'analyse :

01 - Passage régulier planifié Type Intervention:

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
			Régl 2073/2005 modifié	
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(a) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	3M 01/01-09/89	< 10 000		1 000 000
(a) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214	< 10 000		
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(¤) Escherichia Coli (42°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/08-06/01	< 10		10
(¤) Clostridium perfringens /g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937	< 10		30
^(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) (a) Listeria monocytogenes - dénombrement /g	AES 10/05 – 09/06	< 10	100	

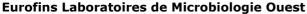
Déclaration de conformité :

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 19/04/2016 Paul Delvit **Technicien Validation**

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autoriseé que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s). Page 1/2



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





Rapport: AR-16-LN-268000-01

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 boite 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 autoriseé 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

Rapport d'analyse

Lycée Hélène Boucher

75, cour de Vincennes 75020 PARIS



Code client : LL23371

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 12/04/2016 à 11:19:00 par FMZS : Mazan Sanogo

Reçu au laboratoire le 13/04/2016 10:36 à 1.0°C

Analysé le 13/04/2016

Echantillon N° 854-2016-17009703: FMZS-103-S0007 - PLAN DE TRAVAIL PLANCHE

Acheminement: Envoi colis : frais du laboratoire

Lieu de prélèvement : 01 - Atelier de fabrication Type de prélèvement de surface : Chiffonnette

Type Intervention: 01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
			Régl 2073/2005 modifié	
Indicateurs d'hygiène des procédés (a) Listeria spp. /Surface	AES 10/03-09/00	Absence		Absence

Déclaration de conformité : Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité couverte par l'accréditation

Nantes, le 16/04/2016 Adeline Horeau Technicienne Validation

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

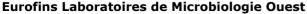
Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

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

sultats sont émis sous accréditation sous réserve que le délai entre le prélèvement de surfaces de l'environnement et l'analyse ne dépasse pas 24h et que le désinfectant utilisé est neutralisé par la formul des movens de prélèvement.

7120 B

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







Votre contact service client:

serviceclientbiosciences@eurofins.com Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

Rapport d'analyse

Lycée Hélène Boucher

75, cour de Vincennes 75020 PARIS



Code client : LL23371

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 12/04/2016 à 11:19:00 par FMZS : Mazan Sanogo

Reçu au laboratoire le 13/04/2016 10:36 à 1.0°C

Analysé le 13/04/2016

Echantillon N° 854-2016-20030915: FMZS-103-S0006 - BAC GASTRO

Acheminement: Envoi colis : frais du laboratoire

Lieu de prélèvement : 01 - Atelier de fabrication Type de prélèvement de surface : Lame de surface

Type Intervention: 01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
			Régl 2073/2005 modifié	
Coliformes totaux (37°C) /10 cm²	Bilame gélosée	0		0
Flore aérobie (37°C) /10 cm²	Bilame gélosée	0		25

Déclaration de conformité : Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Nantes, le 15/04/2016 Karine Guicheteau ASM Labo & Adjointe Validation

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