

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

# Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-16-LN-639434-01

Code client : LL22500

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 07/09/2016 à 11:25:00 par C9QO : Marion Oreja

Reçu au laboratoire le 08/09/2016 11:03 à 3°C

Analysé le 08/09/2016

## SOCIETE KATHREIN

7 rue des Gardes  
 91371 VERRIERES LE BUISSON

### Echantillon N° 854-2016-07255601 : C9QO-251-B0009 - SALADE VERTE, TOMATE ET THON

<b>Conditionnement :</b>	Saladier	<b>Acheminement :</b>	Envoi colis : frais du laboratoire
<b>Etat au prélèvement:</b>	Réfrigéré	<b>Cuisson :</b>	Cru
<b>Préparation :</b>	Préparé sur place	<b>Lieu de prélèvement :</b>	16 - Vitrine réfrigérée
<b>Température du produit (°C) :</b>	15	<b>Date de préparation :</b>	07/09/2016
<b>Type Intervention :</b>	01 - Passage régulier planifié	<b>Type d'analyse :</b>	A reception

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
<b>Indicateurs d'hygiène des procédés</b>				
(a) Flore aérobique mésophile (30°C) /g	3M 01/01-09/89	< 100 000	Règl 2073/2005 modifié	10 000 000
(a) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214	< 10 000		100
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		30
(m) Clostridium perfringens /g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937	< 10		Absence
(a) Salmonella /25 g	BRD 07/11-12/05	Absence		100
(m) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/09-04/03 A	< 100		
<b>Indicateurs de sécurité sanitaire</b>				
(a) (m) 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.**

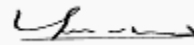
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 13/09/2016

Karine Guicheteau

ASM Labo & Adjointe Validation



#### NOTE EXPLICATIVE

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

Pour les paramètres précédés du sigle m 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



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

# Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-16-LN-639435-01

Code client : LL22500

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 07/09/2016 à 11:25:00 par C9QO : Marion Oreja

Reçu au laboratoire le 08/09/2016 11:03 à 3°C

Analysé le 08/09/2016

## SOCIETE KATHREIN

7 rue des Gardes  
 91371 VERRIERES LE BUISSON

### Echantillon N° 854-2016-07255602 : C9QO-251-B0010 - RATATOUILLE

<b>Conditionnement :</b>	Gastronorme	<b>Acheminement :</b>	Envoi colis : frais du laboratoire
<b>Etat au prélèvement:</b>	Chaud	<b>Cuisson :</b>	Cuit
<b>Préparation :</b>	Préparé sur place	<b>Lieu de prélèvement :</b>	06 - Meuble / Self chauffant
<b>Température du produit (°C) :</b>	76	<b>Date de préparation :</b>	07/09/2016
<b>Type Intervention :</b>	01 - Passage régulier planifié	<b>Type d'analyse :</b>	A reception

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

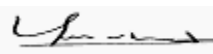
*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 13/09/2016

Karine Guicheteau

ASM Labo & Adjointe Validation



#### NOTE EXPLICATIVE

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

Pour les paramètres précédés du sigle m 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



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

# Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-16-LN-639436-01

Code client : LL22500

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 07/09/2016 à 11:25:00 par C9QO : Marion Oreja

Reçu au laboratoire le 08/09/2016 11:03 à 3°C

Analysé le 08/09/2016

## SOCIETE KATHREIN

7 rue des Gardes  
 91371 VERRIERES LE BUISSON

### Echantillon N° 854-2016-07255603 : C9QO-251-B0011 - SALADE DE FRUITS POMME, PÊCHE, BANANE, MELON

**Conditionnement :** Gastronomique  
**Etat au prélèvement:** Réfrigéré  
**Préparation :** Préparé sur place  
**Température du produit (°C) :** 12.5  
**Type Intervention :** 01 - Passage régulier planifié

**Acheminement :** Envoi colis : frais du laboratoire  
**Cuisson :** Cru  
**Lieu de prélèvement :** 01 - Atelier de fabrication  
**Date de préparation :** 07/09/2016  
**Type d'analyse :** A reception

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
<b>Indicateurs d'hygiène des procédés</b>				
(a) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214	< 1 000	Régl 2073/2005 modifié	50 000
(a) Levures - Moisissures /g	3M 01/13-07/14	< 100		50 000
(a) Escherichia Coli (42°C) /g	Méthode interne adaptée de 3M 01/08-06/01	< 10		100
<b>Indicateurs de sécurité sanitaire</b>				
(a) (a) Listeria monocytogenes - dénombrement /g	AES 10/05 - 09/06	< 10	100	
(a) Salmonella /25 g	BRD 07/11-12/05	Absence	Absence	

#### 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*

*La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.*

Nantes, le 13/09/2016

Karine Guicheteau

ASM Labo & Adjointe Validation

#### NOTE EXPLICATIVE

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

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).

#### 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



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

# Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-16-LN-636351-01

Ce rapport annule et remplace le rapport AR-16-LN-636167-01 émis antérieurement qui doit être détruit

Code client : LL22500

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 07/09/2016 à 11:35:00 par C9QO : Marion Oreja

Reçu au laboratoire le 08/09/2016 11:06 à 3°C

Analysé le 08/09/2016

## SOCIETE KATHREIN

7 rue des Gardes  
 91371 VERRIERES LE BUISSON

### Echantillon N° 854-2016-20074669 : C9QO-251-S0006 - CASSEROLE INOX

<b>Date et heure du dernier nettoyage :</b>	06/09/2016 14:35:00	<b>Acheminement :</b>	Envoi colis : frais du laboratoire
<b>Type de prélèvement de surface:</b>	Lame de surface	<b>Lieu de prélèvement :</b>	01 - Atelier de fabrication
		<b>Type Intervention :</b>	01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Coliformes totaux (37°C) /10 cm <sup>2</sup>	Bilame gélosée	0	Régl 2073/2005 modifié	0
Flore aérobie (37°C) /10 cm <sup>2</sup>	Bilame gélosée	0		25

#### Déclaration de conformité :

**Résultat satisfaisant.**

*Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation*

Nantes, le 12/09/2016  
 Karine Guicheteau  
 ASM Labo & Adjointe Validation

