

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

Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-17-LN-303396-01

Code client : LL22488

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 20/04/2017 à 10:15:00 par HJ5P : Cheryl Dahie

Reçu au laboratoire le 21/04/2017 12:57 à 3.8°C

Analysé le 21/04/2017

Restaurant Ecole Saint Joseph Puteaux

26 Rue Godefroy
 92800 PUTEAUX

Echantillon N° 854-2017-07143912 : HJ5P-110-B0003 - SAUCE TOMATES

Conditionnement :	Casserole	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Chaud	Cuisson :	Cuit
Préparation :	Préparé sur place	Lieu de prélèvement :	01 - Atelier de fabrication
Température du produit (°C) :	58.5	Date de préparation :	20/04/2017
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	< 10 000	Règl 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		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		
Indicateurs de sécurité sanitaire				
(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 25/04/2017

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-17-LN-303395-01

Restaurant Ecole Saint Joseph Puteaux
 26 Rue Godefroy
 92800 PUTEAUX

Code client : LL22488

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 20/04/2017 à 10:15:00 par HJ5P : Cheryl Dahie

Reçu au laboratoire le 21/04/2017 12:57 à 3.8°C

Analysé le 21/04/2017

Echantillon N° 854-2017-07143910 : HJ5P-110-B0001 - RIZ AUX PETITS LÉGUMES

Conditionnement :	Sauteuse	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Chaud	Cuisson :	Cuit
Préparation :	Préparé sur place	Lieu de prélèvement :	01 - Atelier de fabrication
Température du produit (°C) :	47.9	Date de préparation :	20/04/2017
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	< 10 000	Règl 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		
Indicateurs de sécurité sanitaire				
(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 25/04/2017

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



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-17-LN-304772-01

Code client : LL22488

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 20/04/2017 à 10:15:00 par HJ5P : Cheryl Dahie

Reçu au laboratoire le 21/04/2017 12:57 à 3.8°C

Analysé le 21/04/2017

Restaurant Ecole Saint Joseph Puteaux

26 Rue Godefroy
 92800 PUTEAUX

Echantillon N° 854-2017-07143911 : HJ5P-110-B0002 - TOMATES FARCIES AU BOEUF ET À LA DINDE

Conditionnement :	Gastronorme	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Etat au prélèvement:	Chaud	Cuisson :	Cuit
Préparation :	Préparé sur place	Lieu de prélèvement :	01 - Atelier de fabrication
Température du produit (°C) :	39.8	Date de préparation :	20/04/2017
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	< 10 000	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	< 400 *		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	

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 26/04/2017

Karine Guicheteau

ASM Labo & Adjointe Validation

NOTE EXPLICATIVE

*Présence de Bacillus cereus présomptifs (30°C) mais avec moins de 400 ufc/g (Nombre estimé : 300 ufc/g).

** : test de confirmation réalisé

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-17-LN-302293-01

Restaurant Ecole Saint Joseph Puteaux
 26 Rue Godefroy
 92800 PUTEAUX

Code client : LL22488

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 20/04/2017 à 10:30:00 par HJ5P : Cheryl Dahie

Reçu au laboratoire le 21/04/2017 12:57 à 3.8°C

Analysé le 21/04/2017

Echantillon N° 854-2017-17010781 : HJ5P-110-S0003 - ECUMOIRE

Etat de la surface :	01 - Propre	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Type de prélèvement de surface:	Ecouvillon	Lieu de prélèvement :	01 - Atelier de fabrication
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

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

Déclaration de conformité :

Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité 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 25/04/2017
 Adeline Horeau
 Technicienne Validation

NOTE EXPLICATIVE

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

Les résultats 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 formulation des moyens de prélèvement.

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-17-LN-299736-01

Code client : LL22488

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 20/04/2017 à 10:30:00 par HJ5P : Cheryl Dahie

Reçu au laboratoire le 21/04/2017 12:57 à 3.8°C

Analysé le 21/04/2017

Restaurant Ecole Saint Joseph Puteaux

26 Rue Godefroy
 92800 PUTEAUX

Echantillon N° 854-2017-20034267 : HJ5P-110-S0002 - ECUMOIRE

Etat de la surface :	01 - Propre	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Type de prélèvement de surface:	Lame de surface	Lieu de prélèvement :	01 - Atelier de fabrication
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Coliformes totaux (37°C) /10 cm ²	Bilame gélosée	0	Régl 2073/2005 modifié	0
Flore aérobie (37°C) /10 cm ²	Bilame gélosée	3		25

Déclaration de conformité :

Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Nantes, le 24/04/2017
 Karine Guicheteau
 ASM Labo & Adjointe Validation



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

Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-17-LN-299735-01

Code client : LL22488

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 20/04/2017 à 10:30:00 par HJ5P : Cheryl Dahie

Reçu au laboratoire le 21/04/2017 12:57 à 3.8°C

Analysé le 21/04/2017

Restaurant Ecole Saint Joseph Puteaux

26 Rue Godefroy
 92800 PUTEAUX

Echantillon N° 854-2017-20034266 : HJ5P-110-S0001 - BAC INOX

Etat de la surface :	01 - Propre	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Type de prélèvement de surface:	Lame de surface	Lieu de prélèvement :	01 - Atelier de fabrication
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Coliformes totaux (37°C) /10 cm ²	Bilame gélosée	0	Régl 2073/2005 modifié	0
Flore aérobie (37°C) /10 cm ²	Bilame gélosée	1		25

Déclaration de conformité :

Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Nantes, le 24/04/2017
 Karine Guicheteau
 ASM Labo & Adjointe Validation

