

CHARENTE

LE DÉPARTEMENT

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES ET DE RECHERCHE DE LA CHARENTE

Agréé par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé, de l'Environnement

RAPPORT D'ANALYSES

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg
16560 AUSSAC VADALLE

Toutes viandes hachées à l'avance sauf porc, destiné à être consommé
cuit, surgelé

Echantillon n° 474617

Angoulême le : 06/07/2020



Dossier : 200504 006427 02
Client : AUSSAC VADALLE
Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Les informations ci dessous sont fournies par la personne ayant réalisé le prélèvement.

Les informations ci-dessous sont fournies par la personne ayant réalisé le prélèvement.

Nature du prélèvement	STEAK HACHÉ CRU SURGELE		
Date et heure de réception	29/06/20 13:32	Date de prélèvement	29/06/2020
T°C à réception	Réfrigérée (Enceinte transport)	Conditionnement	Papier sulfurisé
☒ Référence préleveur	Mélanie DROULIN	T° et/ou heure du prélèvement	10:48
Date de fabrication		N° de lot	V2523419
Lieu de prélèvement	Avant cuisson		

Dans le cas de prélèvements effectués par le LDAR16, pour les échantillons en vue d'analyse microbiologique, le prélèvement instantané est réalisé sous couvert de l'accréditation selon les documents normatifs de référence NF ISO 18593 et XP CEN ISO/TS 17726. (Hors carcasses et produits congelés en pain)

Date de début d'analyse ou d'analyse : 29/06/2020

PARAMETRES	METHODE	CRITERE m	RESULTAT	UNITE	CLASSEMENT			
					m	3m	10m	1000

CRITERES HYGIENE REGLEMENTAIRES Règlement CE N° 2073/2005

☒ Dénombrement Escherichia coli	BIO 12/13-02/05 - TEMPO EC	<50	<10	UFC/g	*				
B-glucuronidase positive									
☒ Dénombrement Microorganismes aérobies à 30°C	BIO 12/35-05/13 - TEMPO AC	<500000	5700	UFC/g	*				

CRITERES INDICATEURS HYGIENE FCD 2020-LS-MP (Critères à Réception/Distribution)

☒ Recherche E coli O157	BIO 12/25-05/09 - Vidas ECPT	non détecté	non détecté	dans 25g					
-------------------------	------------------------------	-------------	-------------	----------	--	--	--	--	--

CRITERES SECURITE Règlement CE N° 2073/2005

☒ Recherche Listeria monocytogenes (Compass)	BKR 23/02 - 11/02	non détecté	non détecté	dans 25g					
☒ Recherche Salmonella spp	BKR 23/07 - 10/11	non détecté	non détecté	dans 10g					

☒= Paramètre accrédité / (ec)= En cours d'analyse/ (Ne,N)= Nombre estimé/ UFC: Unité formant colonie/ N/A= Non analysé/ DI= Difficilement interprétable

Lorsque le résultat est < 4UFC/g ou ml ou < 40 ou ..., cela signifie que la fidélité des résultats est faible et que l'on doit considérer que le microorganisme est présent mais avec moins de (4 x d) UFC/g ou ml.

Les déclarations de conformité et avis et interprétations ne sont couverts par l'accréditation que si l'ensemble des paramètres est couvert par l'accréditation.

CONCLUSION : (Pour déclarer ou non la conformité, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat.)

Résultat conforme au regard des paramètres analysés et des valeurs d'interprétation préconisées.

Dr Bruno RICHOUX

Le Directeur du Laboratoire



Accréditation
N° 1-1182
Portée disponible
sous www.cofrac.fr

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du LDAR16 pour les seuls essais couverts par l'accréditation, qui sont identifiés par le symbole ☒
Les incertitudes de mesure ou les facteurs de risque liés à votre résultat peuvent vous être communiqués sur demande.

Ce rapport et les conclusions qui y sont portées ne concernent que les échantillons soumis à l'analyse. Ce rapport ne doit pas être reproduit, sinon en entier, sans l'autorisation de la direction.

Aucun usage de la référence à l'accréditation n'est autorisé sous quelque autre forme que ce soit.

HA16_1ECH-V8-CCH-Juin 2020

Page 1/1

Pôle Infrastructures & Aménagement du Territoire

Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche de la Charente - 496, route de Bordeaux -16021 Angoulême
Tél. 05 16 09 50 12 - Télécopie : 05 16 09 51 63 - Email : Lda16@lacharente.fr - (accès par la rue Louis Pergaud)