

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

Plat cuisiné avec DAOA ou sauce

Echantillon n° 406262

Angoulême le : 12/05/2021



Dossier : 210503 007564 02

Client : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

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

Nature du prélèvement	:	VIANDE BOLOGNAISE
Date et heure de réception	:	06/05/21 13:09
T°C à réception	:	Réfrigérée (Enceinte transport)
Référence préleveur	:	Manon VINCENT
Date de fabrication	:	06/05/2021
Lieu de prélèvement	:	Préparation chaude
Date de prélèvement	:	06/05/2021
Conditionnement	:	Marmite
T° et/ou heure du prélèvement	:	56,7°C à 11:04
N° de lot	:	

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 : 06/05/2021

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

CRITERES INDICATEURS HYGIENE - Interprofession Restauration (SNARR, SNRPO, SNRC, SNRTC, SYNHORCAT)

☒ Dénombrement Escherichia coli	BIO 12/13-02/05 - TEMPO EC	<10	<10	UFC/g	*				
B-glucuronidase positive									
☒ Dénombrement Staphylocoques à coagulase +	BIO 12/28-04/10 - TEMPO STA	<100	<100	UFC/g	*				
☒ Recherche Salmonella spp	BKR 23/07 - 10/11	non détecté	non détecté	dans 25g					
Dénombrement Flore lactique	MOP HA 56 - TEMPO LAB	<1000000	<10000	UFC/g	*				
☒ Dénombrement Microorganismes aérobies à 30°C	BIO 12/35-05/13 - TEMPO AC	<1000000	<100000	UFC/g	*				
☒ Dénombrement Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	<30	< 10	UFC/g	*				

CRITERES SECURITE Règlement CE N° 2073/2005

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

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

PS=Prestation de service/ ST= Sous-traitance

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.

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

Plat cuisiné avec DAOA ou sauce

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 406262

Angoulême le : 12/05/2021



Dossier : 210503 007564 02
 Client : AUSSAC VADALLE
 Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

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

Nature du prélèvement	:	VIANDE BOLOGNAISE
Date et heure de réception	:	06/05/21 13:09
T°C à réception	:	Réfrigérée (Enceinte transport)
☒ Référence préleveur	:	Manon VINCENT
Date de fabrication	:	06/05/2021
Lieu de prélèvement	:	Préparation chaude
Date de prélèvement	:	06/05/2021
Conditionnement	:	Marmite
T° et/ou heure du prélèvement	:	56,7°C à 11:04
N° de lot	:	

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 17728. (Hors carcasses et produits congelés en pain)

Date de début d'analyse ou d'analyse : 06/05/2021

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

Dr Bruno RICHOUX

Le Directeur du Laboratoire



COFRAC
 Essais
 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 2/2

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)