

# 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

Préparation composée avec crudités majoritaires

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg  
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 439735

Angoulême le : 22/06/2022



Dossier : 220516 008426 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	:	TOMATES ASSAISONNÉES
Date et heure de réception	:	16/06/22 12:54
T°C à réception	:	Enceinte transport réfrigérée
Référence préleveur	:	Charlotte GATUINGT
Date de fabrication	:	16/06/2022
Lieu de prélèvement	:	Réfrigérateur
Date de prélèvement	:	16/06/2022
Conditionnement	:	Gastronorme inox
T° et/ou heure du prélèvement	:	10,2°C à 10:57
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 : 16/06/2022

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	<100	<100	UFC/g	*				
☒ B-glucuronidase positive	BKR 23/07 - 10/11	non détecté	non détecté	dans 25g					
☒ Recherche Salmonella spp	MOP HA 56 - TEMPO LAB	<10000000	<100000	UFC/g	*				
Dénombrement Flore lactique									
☒ Dénombrement Microorganismes aérobies à 30°C	BIO 12/35-05/13 - TEMPO AC	<10000000	<1000000	UFC/g	*				
☒ Dénombrement Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	<100	< 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

Préparation composée avec crudités majoritaires

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg  
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 439735

Angoulême le : 22/06/2022



Dossier : 220516 008426 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	:	TOMATES ASSAISONNÉES
Date et heure de réception	:	16/06/22 12:54
T°C à réception	:	Enceinte transport réfrigérée
☒ Référence préleveur	:	Charlotte GATUINGT
Date de fabrication	:	16/06/2022
Lieu de prélèvement	:	Réfrigérateur
Date de prélèvement	:	16/06/2022
Conditionnement	:	Gastronorme inox
T° et/ou heure du prélèvement	:	10,2°C à 10:57
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 : 16/06/2022

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

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 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)