

# 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	Date de prélèvement	: 16/06/2022	
T°C à réception	: Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	: Gastronome inox	
Référence préleur	: Charlotte GATUINGT	T° et/ou heure du prélèvement	: 10,2°C à 10:57	
Date de fabrication	: 16/06/2022	N° de lot	:	
Lieu de prélèvement	: Réfrigérateur			

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

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

❖ Dénombrement Escherichia coli B-glucuronidase positive	BIO 12/13-02/05 - TEMPO EC	<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	<10000000	<1000000	UFC/g	*			
❖ 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.

## TOMATES ASSAISONNÉES

Nature du prélèvement	TOMATES ASSAISONNÉES		
Date et heure de réception	16/06/22 12:54	Date de prélèvement	16/06/2022
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Gastronome inox
Référence préleur	Charlotte GATUINGT	T° et/ou heure du prélèvement	10,2°C à 10:57
Date de fabrication	16/06/2022	N° de lot	:
Lieu de prélèvement	Réfrigérateur		

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 <i>m</i>	RESULTAT	UNITE	CLASSEMENT			
					m	3m	10m	1000

Dr Bruno RICHOUX



Le Directeur du Laboratoire

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 &amp; Aménagement du Territoire

Accréditation  
N° 1-1182  
Portée disponible  
sous [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

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](mailto:Lda16@lacharente.fr) - (accès par la rue Louis Pergaud)