

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 féculent

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 486696

Angoulême le : 20/11/2023



Dossier : 231110 017635 02 Ref cde : 03-166 HA

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	CHILI SIN CARNE		
Date et heure de réception	14/11/23 12:08	Date de prélèvement	14/11/2023
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Gastronome fermé
Référence préleveur	Luigi ZOCCARATO	T° et/ou heure du prélèvement	3,8°C à 10:34
Date de fabrication	10/11/2023	N° de lot	
DLC ou DLUO du prélèvement	14/11/2023	Contexte analytique	
Date de dernière manipulation		Surface estimée	
Lieu de prélèvement	Réfrigérateur		
Méthode de prélèvement	Prélevé avec ustensile de service du client		

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).
Lors des prélèvements par technique de chiffonnette, la surface prélevée est inférieure à 0.3 m².

Date de début d'analyse ou d'analyse : 14/11/2023

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	<=10	<10	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 Bacillus cereus présumptifs à 30°C	2014LR47 Méthode certifiée MICROVAL - TEMPO BC	<=500	<100	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

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**MAIRIE AUSSAC VADALLE****Le Bourg
16560 AUSSAC VADALLE**

Plat cuisiné avec féculent

Echantillon n° 486696

Angoulême le : 20/11/2023

Dossier : 231110 017635 02 Ref cde : 03-166 HA

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	:	CHILI SIN CARNE
Date et heure de réception	:	14/11/23 12:08
T°C à réception	:	Enceinte transport réfrigérée
Référence préleveur	:	Luigi ZOCCARATO
Date de fabrication	:	10/11/2023
DLC ou DLUO du prélèvement	:	14/11/2023
Date de dernière manipulation	:	
Lieu de prélèvement	:	Réfrigérateur
Méthode de prélèvement	:	Prélevé avec ustensile de service du client
Date de prélèvement	:	14/11/2023
Conditionnement	:	Gastronome fermé
T° et/ou heure du prélèvement	:	3,8°C à 10:34
N° de lot	:	
Contexte analytique	:	
Surface estimée	:	

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).

Lors des prélèvements par technique de chiffonnette, la surface prélevée est inférieure à 0.3 m².


Date de début d'analyse ou d'analyse : 14/11/2023

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

Agnès BIAUJOUT

A. Biaujoy

Référénte Technique Microbiologie

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

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)