

# 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 :	<b>CHILI SIN CARNE</b>
Date et heure de réception :	14/11/23 12:08
T°C à réception :	Enceinte transport réfrigérée
Référence préleur :	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 :	Prélévé 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 chiffonnnette, la surface prélevée est inférieur à 0.3 m².

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

PARAMETRES	METHODE	CRITERE <i>m</i>	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 BKR 23/07 - 10/11	<=10 non détecté	<10 non détecté	UFC/g dans 25g	*			
☒ Recherche Salmonella spp	MOP HA 56 - TEMPO LAB	<=1000000	<100000	UFC/g	*			
Dénombrement Flore lactique	BIO 12/35-05/13 - TEMPO AC	<=1000000	<100000	UFC/g	*			
☒ Dénombrement Microorganismes aérobies à 30°C	2014LR47 Méthode certifiée MICROVAL - TEMPO BC	<=500	<100	UFC/g	*			
☒ Dénombrement Bacillus cereus présomptifs à 30°C	NF EN ISO 6888-2	<=100	< 10	UFC/g	*			
☒ Dénombrement Staphylocoques à coagulase +								

## 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

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 préleur : 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 :

Lieu de prélèvement : Réfrigérateur Surface estimée :

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 chiffonnnette, la surface prélevée est inférieur à 0.3 m².

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

PARAMETRES	METHODE	CRITERE <i>m</i>	RESULTAT	UNITE	CLASSEMENT			
					m	3m	10m	1000

Agnès BIAUJOUT

Référente Technique Microbiologie



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.