

**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**

Préparation composée avec crudités majoritaires et DAOA et présence de fromage

**Echantillon n° 463196**

Angoulême le : 23/02/2023



Dossier : 230206 002339 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	SALADE VERTE VINAIGRETTE ET FROMAGE		
Date et heure de réception	20/02/23 14:09	Date de prélèvement	20/02/2023
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Gastronome
Référence préleveur	EMMA DESROZIER	T° et/ou heure du prélèvement	12:31
Date de fabrication	20/02/2023	N° de lot	024D
DLC ou DLUO du prélèvement	30/03/2023	Contexte analytique	
Date de dernière manipulation		Surface	
Lieu de prélèvement	Réfectoire		
Méthode de prélèvement	Par ustensile client de service		

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 : 20/02/2023

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	<=100	<100	UFC/g	*				
☒ Recherche Salmonella spp	BKR 23/07 - 10/11	non détecté	non détecté	dans 25g					
☒ Dénombrement Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	<=30	< 10	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

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg  
16560 AUSSAC VADALLE

Préparation composée avec crudités majoritaires et DAOA et présence de fromage

Echantillon n° 463196

Angoulême le : 23/02/2023



Dossier : 230206 002339 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 : **SALADE VERTE VINAIGRETTE ET FROMAGE**

Date et heure de réception : 20/02/23 14:09

Date de prélèvement : 20/02/2023

T°C à réception : Enceinte transport réfrigérée

Conditionnement : Gastronomique

Référence préleveur : EMMA DESROZIER

T° et/ou heure du prélèvement : 12:31

Date de fabrication : 20/02/2023

N° de lot : 024D

DLC ou DLUO du prélèvement : 30/03/2023

Contexte analytique :

Date de dernière manipulation :

Surface :

Lieu de prélèvement : Réfectoire

Méthode de prélèvement : Par ustensile client de service

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 : 20/02/2023

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.

## 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)