

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° 472323**

Angoulême le : 02/06/2023

Dossier : : 230516 008780 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 DE BETTERAVES CUITES ET CONCOMBRES			
Date et heure de réception	: 30/05/23 13:43	Date de prélèvement	: 30/05/2023	
T°C à réception	: Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	: Gastronome filmé	
Référence préleur	: EMMA DESROZIERS	T° et/ou heure du prélèvement	: 8,9°C à 11:07	
Date de fabrication	: 30/05/2023	N° de lot	:	
Date de dernière manipulation :		Surface	:	
Lieu de prélèvement	: Armoire froide produits finis			
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 : 30/05/2023

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	<=100 non détecté	<100 non détecté	UFC/g dans 25g	*			
❖ Recherche Salmonella spp Dénombrement Flore lactique	MOP HA 56 - TEMPO LAB	<=10000000	<100000	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° 472323

Angoulême le : 02/06/2023

Dossier : : 230516 008780 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 DE BETTERAVES CUITES ET CONCOMBRES		
Date et heure de réception :	30/05/23 13:43	Date de prélèvement :	30/05/2023
T°C à réception :	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement :	Gastronome filmé
Référence préleur :	EMMA DESROZIERS	T° et/ou heure du prélèvement :	8,9°C à 11:07
Date de fabrication :	30/05/2023	N° de lot :	
Date de dernière manipulation :		Surface :	
Lieu de prélèvement :	Armoire froide produits finis		
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 : 30/05/2023

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

Dr Bruno RICHOUX

Le Directeur du Laboratoire



ESSAIS
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

HA16_1ECH-V10-CCH-Janvier 2023

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)