

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

Fromage au lait pasteurisé

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 494447

Angoulême le : 08/02/2024

Dossier : : 240201 002172 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 : TOMME NOIRE DES PYRENEES

Date et heure de réception	05/02/24 13:46	Date de prélèvement	05/02/2024
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Plateau filmé
Référence préleur	EMMA DESROZIERS	T° et/ou heure du prélèvement	3,6°C à 12:55
Date de fabrication		N° de lot	5041
DLC ou DLUO du prélèvement	12/02/2024	Contexte analytique	
Date de dernière manipulation	05/02/2024	Surface estimée	
Lieu de prélèvement	Réfrigérateur produits finis		
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 inférieur à 0.3 m².

Date de début d'analyse ou d'analyse : 05/02/2024

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 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

Fromage au lait pasteurisé

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 494447

Angoulême le : 08/02/2024

Dossier : : 240201 002172 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	TOMME NOIRE DES PYRENEES		
Date et heure de réception	05/02/24 13:46	Date de prélèvement	05/02/2024
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Plateau filmé
Référence préleur	EMMA DESROZIERS	T° et/ou heure du prélèvement	3,6°C à 12:55
Date de fabrication		N° de lot	5041
DLC ou DLUO du prélèvement	12/02/2024	Contexte analytique	
Date de dernière manipulation	05/02/2024	Surface estimée	
Lieu de prélèvement	Réfrigérateur produits finis		
Méthode de prélèvement	Prélévé 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 inférieur à 0.3 m².

Date de début d'analyse ou d'analyse : 05/02/2024

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

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)