

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

Pâtes crues

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 405218

Angoulême le : 03/06/2024



Dossier : 240522 009183 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	:	BASE GÂTEAU CITRON
Date et heure de réception	:	28/05/24 14:09
T°C à réception	:	Enceinte transport réfrigérée
Référence préleveur	:	Luigi ZOCCARATO
Date de fabrication	:	28/05/2024
Date de dernière manipulation	:	
Lieu de prélèvement	:	Avant cuisson
Méthode de prélèvement	:	Prélevé avec ustensile de service du client
Date de prélèvement	:	28/05/2024
Conditionnement	:	Cuve du batteur
T° et/ou heure du prélèvement	:	18,4°C à 09:08
N° de lot	:	
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 : 28/05/2024

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

CRITERES INDICATEURS HYGIENE FCD 2024-LS-MP (Critères à DLC/DLUO Distribution)

Recherche Listeria monocytogenes (Compass)	BKR 23/02 - 11/02	non détecté	non détecté	dans 25g				
Recherche Salmonella spp	BKR 23/07 - 10/11	non détecté	non détecté	dans 25g				
Dénombrement Microorganismes aérobies à 30°C	BIO 12/35-05/13 - TEMPO AC	<=1000000	100000	UFC/g	*			
Dénombrement Flore lactique	MOP HA 56 - TEMPO LAB	<=1000000	<10000	UFC/g	*			
Dénombrement Escherichia coli B-glucuronidase positive	BIO 12/13-02/05 - TEMPO EC	<=10	<10	UFC/g	*			
Dénombrement Bacillus cereus présomptifs à 30°C	2014LR47 Méthode certifiée MICROVAL - TEMPO BC	<=100	<100	UFC/g	*			
Dénombrement Moisissures à 25°C	NF V08-059	<=1000	< 400 détection du germe	UFC/g	*			
Dénombrement Staphylocoques à coagulase +	NF EN ISO 6888-2	<=100	< 10	UFC/g	*			

☒= 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

Pâtes crues

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 405218

Angoulême le : 03/06/2024

Dossier : 240522 009183 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	BASE GÂTEAU CITRON		
Date et heure de réception	28/05/24 14:09	Date de prélèvement	28/05/2024
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Cuve du batteur
☒ Référence préleveur	Luigi ZOCCARATO	T° et/ou heure du prélèvement	18,4°C à 09:08
Date de fabrication	28/05/2024	N° de lot	:
Date de dernière manipulation	:	Surface estimée	:
Lieu de prélèvement	Avant cuisson		
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 : 28/05/2024

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)