

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 VADALLESalade verte et végétaux crus non tranchés ou non râpés, non  
assaisonnés

Echantillon n° 419889

Angoulême le : 21/11/2024



Dossier : 241108 018916 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 TOMATE MAÏS		
Date et heure de réception	18/11/24 12:33	Date de prélèvement	18/11/2024
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Gastronome filmé
Référence préleveur	Celia BREJAUD	T° et/ou heure du prélèvement	7,6°C à 11:25
Date de fabrication	18/11/2024	N° de lot	
Date de dernière manipulation		Surface estimée	
Lieu de prélèvement	Armoire réfrigérée 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 inférieure à 0.3 m².

Date de début d'analyse ou d'analyse : 18/11/2024

PARAMETRES	METHODE	CRITERE m	RESULTAT	UNITE	CLASSEMENT			
					m	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	*				
Dénombrement Microorganismes aérobies à 30°C	BIO 12/35-05/13 - TEMPO AC	<=500000000	2100000	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					
Recherche Salmonella spp	BKR 23/07 - 10/11	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****MAIRIE AUSSAC VADALLE****Le Bourg  
16560 AUSSAC VADALLE****Salade verte et végétaux crus non tranchés ou non râpés, non  
assaisonnés****Echantillon n° 419889**

Angoulême le : 21/11/2024



Dossier : 241108 018916 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>SALADE TOMATE MAÏS</b>		
Date et heure de réception	18/11/24 12:33	Date de prélèvement	18/11/2024
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Gastronome filmé
☒ Référence préleveur	Celia BREJAUD	T° et/ou heure du prélèvement	7,6°C à 11:25
Date de fabrication	18/11/2024	N° de lot	:
Date de dernière manipulation	:	Surface estimée	:
Lieu de prélèvement	Armoire réfrigérée 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 inférieure à 0.3 m².

Date de début d'analyse ou d'analyse : 18/11/2024

PARAMETRES	METHODE	CRITERE m	RESULTAT	UNITE	CLASSEMENT
					m 10m 1000

Dr Bruno RICHOUX

Le Directeur du Laboratoire

Accréditation  
N° 1-1182  
Portée disponible  
sous www.cofrac.frL'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)