

# 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

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

## MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg  
16560 AUSSAC VADALLE

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 préleur : 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 inférieur à 0.3 m<sup>2</sup>.

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

PARAMETRES	METHODE	CRITERE <i>m</i>	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	<=50000000	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

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

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg  
16560 AUSSAC VADALLE

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 préleur	:	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 inférieur à 0.3 m<sup>2</sup>.

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

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

Dr Bruno RICHOUX



Le Directeur du Laboratoire



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**

Page 2/2  
HA16\_1ECH-V12-CCH- Aout 2024

Accréditation  
N° 1-1182

Portée disponible  
sous [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

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](mailto:Lda16@lacharente.fr) - (accès par la rue Louis Pergaud)