

# 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

61 RUE DE LA REPUBLIQUE  
16560 AUSSAC VADALLE**Echantillon n° 449190**

i500492104022327âi

Angoulême le : 07/11/2025

Dossier : 251103 017729 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.

**CAMEMBERT LAIT PASTEURISÉ**

Nature du prélèvement : **CAMEMBERT LAIT PASTEURISÉ**

Date et heure de réception : 04/11/25 13:09 Date de prélèvement : 04/11/2025

T°C à réception : Enceinte transport réfrigérée Conditionnement : Plateau filmé

☒ Référence préleveur : Clément DA SILVA T° et/ou heure du prélèvement : 5,1°C à 12:26

Date de fabrication : 04/11/2025 N° de lot : BL 040C1

DLC ou DLUO du prélèvement : 25/11/2025 Contexte analytique :

Date de dernière manipulation : Surface estimée :

Lieu de prélèvement : Chambre froide

Méthode de prélèvement : Par sonde thermomètre METRO

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 : 04/11/2025

PARAMETRES	METHODE	CRITERE m	RESULTAT	UNITE	CLASSEMENT			
					m	10m	1000	

**CRITERES INDICATEURS HYGIENE - Interprofession Restauration (SNARR, SNRPO, SNRC, SNRTC, SYNHORCAT)**

☒ Dénombrement Escherichia coli	BIO 12/13-02/05 - TEMPO EC	<=100	<100	UFC/g	*				
☒ B-glucuronidase positive									
☒ 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

61 RUE DE LA REPUBLIQUE  
16560 AUSSAC VADALLE**Echantillon n° 449190**

i500492104022327âi

Angoulême le : 07/11/2025

Dossier : 251103 017729 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.

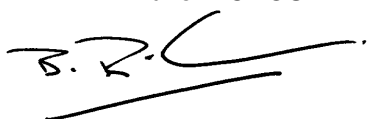
Nature du prélèvement	CAMEMBERT LAIT PASTEURISÉ		
Date et heure de réception	04/11/25 13:09	Date de prélèvement	04/11/2025
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Plateau filmé
☒ Référence préleveur	Clément DA SILVA	T° et/ou heure du prélèvement	5,1°C à 12:26
Date de fabrication	04/11/2025	N° de lot	BL 040C1
DLC ou DLUO du prélèvement	25/11/2025	Contexte analytique	:
Date de dernière manipulation	:	Surface estimée	:
Lieu de prélèvement	Chambre froide		
Méthode de prélèvement	Par sonde thermomètre METRO		

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 : 04/11/2025

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)