

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

i500492104022327ââ

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 préleur	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 inférieur 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 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

61 RUE DE LA REPUBLIQUE
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 449190

1500492104022327â†

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 préleur	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 inférieur à 0.3 m².

Date de début d'analyse ou d'analyse : 04/11/2025

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

HA16_1ECH-V13-CCH-Novembre 2025

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)