

# 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

Pâtisserie cuite

MAIRIE AUSSAC VADALLE

61 RUE DE LA REPUBLIQUE  
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 456477

Angoulême le : 03/03/2026



Dossier : 260129 001725 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	CLAFOUTIS AUX POMMES		
Date et heure de réception	24/02/26 14:30	Date de prélèvement	24/02/2026
T°C à réception	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement	Plateau filmé
☒ Référence préleveur	Mélanie DROULIN	T° et/ou heure du prélèvement	3,1°C à 12:34
Date de fabrication	24/02/2026	N° de lot	
Date de dernière manipulation		Surface estimée	
Lieu de prélèvement	Armoire réfrigérée		
Méthode de prélèvement	Par sonde thermomètre METRO 50		

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 EN ISO 18593 (Prélèvements de surface) ou XP CEN ISO/TS 17728, (Prélèvements de produits alimentaires 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 : 24/02/2026

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	<=10	<10	UFC/g	*				
☒ Dénombrement Bacillus cereus présomptifs à 30°C	2014LR47 Méthode certifiée MICROVAL - TEMPO BC	<=500	<100	UFC/g	*				
☒ Dénombrement Microorganismes aérobies à 30°C	BIO 12/35-05/13 - TEMPO AC	<=300000	<10000	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					
--	-------------------	-------------	-------------	----------	--	--	--	--	--

☒= 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

Pâtisserie cuite

MAIRIE AUSSAC VADALLE

61 RUE DE LA REPUBLIQUE  
16560 AUSSAC VADALLE

Echantillon n° 456477

Angoulême le : 03/03/2026



Dossier : : 260129 001725 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>CLAFOUTIS AUX POMMES</b>	
Date et heure de réception	:	24/02/26 14:30	Date de prélèvement : 24/02/2026
T°C à réception	:	Enceinte transport réfrigérée	Conditionnement : Plateau filmé
☒ Référence préleveur	:	Mélanie DROULIN	T° et/ou heure du prélèvement : 3,1°C à 12:34
Date de fabrication	:	24/02/2026	N° de lot :
Date de dernière manipulation	:		Surface estimée :
Lieu de prélèvement	:	Armoire réfrigérée	
Méthode de prélèvement	:	Par sonde thermomètre METRO 50	

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 EN ISO 18593 (Prélèvements de surface) ou XP CEN ISO/TS 17728, (Prélèvements de produits alimentaires hors carcasses et produits congelés en pain). Lors des prélèvements par technique de chiffonnette, la surface prélevée est inférieure à 0.3 m<sup>2</sup>.

Date de début d'analyse ou d'analyse : 24/02/2026

PARAMETRES	METHODE	CRITERE m	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.