

Le lundi 17 septembre 2018

**Cantine de Saint Pierre d'Entremont Isère  
Croix MOLLARD  
73670 ST PIERRE D'ENTREMONT**

Réf. Client : S118

## EXAMEN BACTERIOLOGIQUE

**Nom du produit analysé : RATATOUILLE DE SAISON**

**Réf. de l'échantillon : 101607968**

**Nombre d'unités prélevées : 1**

**Etat à l'arrivée au laboratoire : +3°C**

**Température au moment du prélèvement : 68°C**

**Fournisseur :**

**Conditionnement : Sac Stérile / Irradié à 10kGray**

**ID Norme : A17029**

**Date du prélèvement : 11/09/2018**

**Date limite de consommation : /**

**Date de fabrication : 11/09/2018**






**Lot :**

**Atmosphère du conditionnement : Sous air**

Démarrage de l'analyse le 12/09/2018- Laboratoire associé Alpa - 73 - Montmelian

**Analyse réalisée par un laboratoire certifié COFRAC n° 1-0881**

## RESULTATS DE L'ANALYSE

	Résultats	Critères réglementaires		
		Seuil	Conformité	
Bacillus cereus /g NF EN ISO 7932	<100	1000	Conforme	
Clostridium perfringens /g NF EN ISO 7937	<10	100	Conforme	
E.coli B-glucuronidase + /g NF ISO 16649-2	<10	100	Conforme	
Salmonelles /25g BRD 07/11-12/05	Absence	Absence	Conforme	
Staphylocoque coagulase + /g NF V 08-057-1	<100	500	Conforme	



**Analyse  
Satisfaisante**

Laurent BROSSET  
Directeur Biochimiste



**Le conseil du mois :** N'oubliez pas qu'il est indispensable de mettre en place un planning de nettoyage par écrit.