

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 : QUENELLES BECHAMEL

Réf. de l'échantillon : 101607969

Nombre d'unités prélevées : 1

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

Température au moment du prélèvement : 76°C

Fournisseur :

Conditionnement : Sac Stérile / Irradié à 10kGray

ID Norme : A25530

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	100	Conforme	
Clostridium perfringens /g NF EN ISO 7937	<10	30	Conforme	
E.coli B-glucuronidase + /g NF ISO 16649-2	<10	10	Conforme	
Microorganismes à 30°C NF EN ISO 4833-2	<2000	3000000	Conforme	
Salmonelles /25g BRD 07/11-12/05	Absence	Absence	Conforme	
Staphylocoque coagulase + /g NF V 08-057-1	<100	100	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.