

Le mardi 20 novembre 2018

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

Réf. Client : S118

EXAMEN BACTERIOLOGIQUE

Nom du produit analysé : MOUSSE DE BETTERAVES

Réf. de l'échantillon : 101673844

Nombre d'unités prélevées : 1

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

Température au moment du prélèvement : 21°C

Fournisseur :

Conditionnement : Sac Stérile / Irradié à 10kGray

ID Norme : AFSSATC07

Date du prélèvement : 16/11/2018

Date limite de consommation : /

Date de fabrication : 16/11/2018

Lot :

Atmosphère du conditionnement : Sous air

Démarrage de l'analyse le 17/11/2018- 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	●
Bactéries lactiques mésophiles /g NF ISO 15214	<2000	100000000	Conforme	●
Clostridium perfringens /g NF EN ISO 7937	<10	10	Conforme	●
E.coli B-glucuronidase + /g NF ISO 16649-2	<10	10	Conforme	●
Ratio microorganismes à 30°C sur bactéries lactiques Calcul	1	100	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 : Nous rappelons aux établissements de restauration que depuis le 1er octobre 2012, une formation de 2 jours sur l'hygiène est obligatoire. Contactez nous...