

Le jeudi 18 avril 2019

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

Réf. Client : S118

**EXAMEN BACTERIOLOGIQUE**

**Nom du produit analysé : FONDANT AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE**  
**Réf. de l'échantillon : 1814030** ID Norme : AFSSADC07  
**Nombre d'unités prélevées : 1** Date du prélèvement : 12/04/2019  
**Etat à l'arrivée au laboratoire : +3°C** Date limite de consommation : /  
**Température au moment du prélèvement : 25°C** Date de fabrication : 12/04/0019  
**Fournisseur :** Lot :  
**Conditionnement : Sac Stérile / Irradié à 10kGray** Atmosphère du conditionnement : Sous air

Démarrage de l'analyse le 13/04/2019- Laboratoire associé Alpa - 73 - Montmelian

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

**RESULTATS DE L'ANALYSE**

	Résultats	Critères réglementaires		
		Seuil	Conformité	
Clostridium perfringens /g NF EN ISO 7937	<10	10	Conforme	
E.coli B-glucuronidase + /g NF ISO 16649-2	<10	10	Conforme	
Microorganismes à 30°C NF EN ISO 4833-2	<2000	300000	Conforme	
Salmonelles /25g BRD 07/11-12/05	Non détection	Non détection	Conforme	
Staphylocoque coagulase + /g NF V 08-057-1	<100	100	Conforme	



Faustine LAVENAS  
Technicienne - Consultante en sécurité alimentaire



**Le conseil du mois :** Depuis le 3 avril 2017, les contrôles d'hygiène effectués par la DDPP sont visibles sur le site "Alim-confiance.gouv.fr"- Application mobile téléchargeable sur App store, google play et windows store.