

Le jeudi 9 mai 2019

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

Réf. Client : S118

EXAMEN BACTERIOLOGIQUE

Nom du produit analysé : **SAUCE AU DIOT**

Réf. de l'échantillon : SLA1905-1702

Nombre d'unités prélevées : 1

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

Température au moment du prélèvement : 70°C

Fournisseur :

Conditionnement : Sac Stérile / Irradié à 10kGray

ID Norme : AL03

Date du prélèvement : 02/05/2019

Date limite de consommation : /

Date de fabrication : 02/05/2019

Lot :

Atmosphère du conditionnement : Sous air

Démarrage de l'analyse le 03/05/2019- Laboratoire associé Savoie labo - Groupe CARSO

Analyse réalisée par un laboratoire certifié COFRAC N° 1- 0618

RESULTATS DE L'ANALYSE

	Résultats	Critères réglementaires		
		Seuil	Conformité	
Bacillus cereus /g NF EN ISO 7932	<100	500	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 4833-1	<100000	1000000	Conforme	
Salmonelles /25g BRD 07/11-12/05	Absence	Absence	Conforme	
Staphylocoque coagulase + /g NF V 08-057-1	<10	100	Conforme	



Analyse
Satisfaisante

Laurent BROSSET
Directeur Biochimiste



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.