

Le lundi 25 mai 2020

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

Réf. Client : S118

## EXAMEN BACTERIOLOGIQUE

**Nom du produit analysé : BLÉ EN RISOTTO ET VEAU**

Réf. de l'échantillon : SLA2005-5128

Nombre d'unités prélevées : 1

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

Température au moment du prélèvement : 71°C

Fournisseur :

Conditionnement : Sac Stérile / Irradié à 10kGray

ID Norme : AL03

Date du prélèvement : 19/05/2020

Date limite de consommation : /

Date de fabrication : 19/05/2020

Lot :

Atmosphère du conditionnement : Sous air

Démarrage de l'analyse le 20/05/2020- 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 XP V08-034	<2000	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 :** COVID19-Le site du ministère du travail a édité des conseils spécifiques par métier retrouvez celui des métiers de l'alimentation sur notre site internet [www.alpreco.fr](http://www.alpreco.fr) (rubrique "actualité").