

Le mardi 17 mai 2022

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

Réf. Client : S118

EXAMEN BACTERIOLOGIQUE

Nom du produit analysé : **LENTILLES VINAIGRETTE**

Réf. de l'échantillon : SLA2205-7466

Nombre d'unités prélevées : 1

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

Température au moment du prélèvement : 3°C

Fournisseur :

Conditionnement : Sac stérile / Irradié à 10kGray

ID Norme : AL06

Date du prélèvement : 13/05/2022

Date limite de consommation : /

Date de fabrication : 13/05/2022

Lot :

Atmosphère : Sous air

Démarrage de l'analyse le 14/05/2022- 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	100	Conforme	●
E.coli B-glucuronidase + /g NF ISO 16649-2	<10	10	Conforme	●
Salmonelles /25g BRD 07/11-12/05	Non détecté	Non détecté	Conforme	●
Staphylocoque coagulase + /g NF EN ISO 6888-2	<10	100	Conforme	●



**Analyse
Satisfaisante**

Faustine LAVENAS
Technicienne - Consultante en sécurité alimentaire



Le conseil du mois : Depuis le 1er mars 2022, les restaurants doivent indiquer les origines de TOUTES les viandes.