



5 rue Denis Papin
 CS 20080 • 56 892 Saint-Avé Cedex
 Tél. 02 97 46 14 15 • Fax 02 97 63 73 94
 Courriel : lda56@morbihan.fr
 Antenne : rue F. Touleuc • 56100 Lorient
 Tél. 02 97 69 54 48 • Fax 02 97 37 59 20



ACCREDITATION
 N°1-1162 ST-AVÉ
 N°1-1866 LORIENT

PORTÉE DISPONIBLE POUR
 www.cofrac.fr
 Quéven
 Kewenn

RAPPORT D'ESSAIS - N° :	18-005-266543-1-V-1	COMMUNE DE QUEVEN	03 OCT, 2018
Echantillon N°:	18L16464	Responsable Service Restauration	
Dossier N°:	2018-267-01459-266543	Mairie	Suivi - Réponse PLS
Prélevé par:	CLIENT	56530 QUEVEN	Copie(s)/services
Date de réception:	24/09/2018		
Heure d'arrivée:	16:00		
Date de début d'analyse:	25/09/2018		Copie(s)/élus
Référence de l'échantillon:	HACHE DE SOJA PATES A LA BOLOGNAISE	Dans le cadre de: Auto-contrôle de suivi de la qualité	
Nature de l'échantillon:	Plat cuisiné	Lieu de prélèvement: RESTAURANT SCOLAIRE	
Date de fabrication:	24/09/2018 DLC:	Date / Heure de prélèvement: 24/09/2018 11:00	Numéro de lot: Commentaires
Mode d'acheminement:	Service collecte LDA	Produit: Cuit	Réception: Réfrigéré
Plan d'analyses:	CD Plats cuisinés contenant des féculents		

Facturation à : COMMUNE DE QUEVEN 56530 QUEVEN
 Copie résultats à : COMMUNE DE QUEVEN - Responsable Service Restauration 56530 QUEVEN

Paramètre:	Normes:	Résultat:	Unité:	m					
				<1	<3	<10	<100	<1000	>1000
Flore aérobique mésophile 30°C (Spiral) (*)	Seuil: 900000 Méthode: NF EN ISO 4833-2 : 2013 Annexe A	< 200	/g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Escherichia coli (*)	Seuil: 40 Méthode: NF ISO 16649-2 Jui. 2001	< 10	/g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Staphylocoques à coagulase positive (*)	Seuil: 400 Méthode: NF V 08-057-1 Jan 2004	< 100	/g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bacillus cereus à 30°C (*)	Seuil: 1000 Méthode: NF EN ISO 7932 Juil. 2005	< 100	/g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salmonella (*)	Seuil: Absence Méthode: Salmonella Gold (TRA 02/8-03/01)	Non détectées	/25g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NE : Nombre Estimé; (#) Le micro-organisme est présent, mais avec moins de (4xd) micro-organismes par g ou ml

Information: _____

Observation: _____

Conclusion: **Echantillon satisfaisant**

Lorient, le 28/09/2018 17:11:39
 Réimprimé le 28/09/2018 17:11:44 P1/1

Chef de pôle Microbiologie Alimentaire et Spéciale

Miguel MARTIN

La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale et après accord du LDA 56. Il ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse. La conclusion ne tient pas compte de l'incertitude associée aux résultats.

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation identifiés par le symbole (*). La conclusion est sous accréditation si tous les paramètres sont suivis par l'(*).