



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 SUR
WWW.COFRAC.FR

RAPPORT D'ESSAIS - N° :	21-005-298689-2-V-1	COMMUNE DE QUEVEN
Echantillon N°: 21L00926		Cuisine Centrale
<u>Dossier N°:</u> 2021-020-01459-298689		Mairie
<u>Prélevé par:</u> CLIENT		56530 QUEVEN
<u>Date de réception:</u> 20/01/2021		
<u>Heure d'arrivée:</u> 16:00		
<u>Date de début d'analyse:</u> 21/01/2021		

Référence de l'échantillon: STEAK HACHE SCE POIVRE P. TERRE

Dans le cadre de: Auto-contrôle de suivi de la qualité

Date de fabrication: 20/01/21 DLC/DDM: Numéro de lot:

Lieu de prélèvement: CUISINE CENTRALE

Nature de l'échantillon: Plat cuisiné

Date / Heure de prélèvement: 20/01 12:00

Mode d'acheminement: Service collecte LDA

Produit: Cuit

Réception: Réfrigéré

Sauf mention particulière, si le LDA56 n'a pas effectué le prélèvement, le client est responsable des informations relatives aux caractéristiques de l'échantillon

Plan d'analyses: CD Plats cuisinés à base de viande

Facturation à : COMMUNE DE QUEVEN

56530 QUEVEN

Copie résultats à :

Paramètre:	Normes:	Résultat:	Unité:
Flore aérobie mésophile 30°C SP (72 heures) (*)	Seuil: 900000 Méthode: NF EN ISO 4833-2 : 2013 Annexe A	< 200	/g
Escherichia coli (*)	Seuil: 40 Méthode: NF ISO 16649-2 Jul. 2001	< 10	/g
Staphylocoques à coagulase positive (ISO à 37°C) (*)	Seuil: 400 Méthode: NF EN ISO 6888-2/A1 juil 2003 à 37°C	< 10	/g
Clostridium perfringens (*)	Seuil: 40 Méthode: NF EN ISO 7937 Fév. 2005	< 10	/g
Salmonella (*)	Seuil: Non détecté Méthode: Salmonella Gold (TRA 02/8-03/01)	Non détecté	/25g

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

Pour le paramètre Salmonella, la recherche n'inclut pas les serovars Typhí et Paratyphí.

Information:

Observation:

Conclusion: **Echantillon satisfaisant**

Par rapport aux seuils précisés sur ce rapport, aux critères réglementaires et/ou tout autre source documentée

Cheffe du service de Santé animale et de
Microbiologie alimentaire et spéciale

Myriam OGIER

Lorient, le 25/01/2021 10:46:28

Page 1 sur 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 identifiée par le symbole (*). La conclusion est sous accréditation si tous les paramètres sont suivis par l'(*).



5 rue Denis Papin
CS 20080 • 56892 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



RAPPORT D'ESSAIS - N° :	21-005-298689-1-V-1	COMMUNE DE QUEVEN
Echantillon N°: 21L00925		Cuisine Centrale
<u>Dossier N°:</u> 2021-020-01459-298689		Mairie
<u>Prélevé par:</u> CLIENT		56530 QUEVEN
<u>Date de réception:</u> 20/01/2021		
<u>Heure d'arrivée:</u> 16:00		
<u>Date de début d'analyse:</u> 21/01/2021		

<u>Référence de l'échantillon:</u> PAELLA	<u>Dans le cadre de:</u> Auto-contrôle de suivi de la qualité
<u>Date de fabrication:</u> 20/01/21 <u>DLC/DDM:</u>	<u>Lieu de prélèvement:</u> RESIDENCE KERLARAN
<u>Nature de l'échantillon:</u> Plat cuisiné	<u>Date / Heure de prélèvement:</u> 20/01 12:15
<u>Mode d'acheminement:</u> Service collecte LDA	<u>Réception:</u> Réfrigéré
<u>Produit:</u> Cuit	

Sauf mention particulière, si le LDA56 n'a pas effectué le prélèvement, le client est responsable des informations relatives aux caractéristiques de l'échantillon

Plan d'analyses: CD Plats cuisinés à base de viande contenant des féculents

Facturation à : COMMUNE DE QUEVEN 56530 QUEVEN
Copie résultats à :

Paramètre:	Normes:	Résultat:	Unité:
Flore aérobie mésophile 30°C (Spiral) (*)	Seuil: 900000 Méthode: NF EN ISO 4833-2 : 2013 Annexe A	< 200	/g
Escherichia coli (*)	Seuil: 40 Méthode: NF ISO 16649-2 Jul. 2001	< 10	/g
Staphylocoques à coagulase positive (ISO à 37°C) (*)	Seuil: 400 Méthode: NF EN ISO 6888-2/A1 juil 2003 à 37°C	< 10	/g
Clostridium perfringens (*)	Seuil: 40 Méthode: NF EN ISO 7937 Fév. 2005	< 10	/g
Bacillus cereus à 30°C (*)	Seuil: 1000 Méthode: NF EN ISO 7932 Jul. 2005	< 100	/g
Salmonella (*)	Seuil: Non détecté Méthode: Salmonella Gold (TRA 02/8-03/01)	Non détecté	/25g

NE : Nombre Estimé; (#) Le micro-organisme est présent, mais avec moins de (4xd) micro-organismes par g ou ml
Pour le paramètre Salmonella, la recherche n'inclut pas les serovars Typhi et Paratyphi.

Information:

Observation:

Conclusion: **Echantillon satisfaisant**
Par rapport aux seuils précisés sur ce rapport, aux critères réglementaires et/ou tout autre source documentée

Cheffe du service de Santé animale et de Microbiologie alimentaire et spéciale
Myriam OGIER

Lorient, le 25/01/2021 10:46:22
Page 1 sur 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'(*).