

<b>RAPPORT D'ESSAIS - N° :</b> 22-006-311797-1-V-1	<b>COMMUNE DE QUEVEN</b> Cuisine Centrale Mairie 56530 QUEVEN
<b>Échantillon N°:</b> 22L00654	
<b>ossier N°:</b> 2022-019-11728-311797	
<b>rélevé par:</b> CLIENT	
<b>date de réception:</b> 19/01/2022	
<b>heure d'arrivée:</b> 14:00	
<b>date de début d'analyse:</b> 19/01/2022	

**référence de l'échantillon:** SAUCISSE DUO DE HARICOTS **Dans le cadre de:** Auto-contrôle de suivi de la qualité

**date de fabrication:** DLCDMM: **Numéro de lot:** **Lieu de prélèvement:** RESIDENCE KERLARAN

**nature de l'échantillon:** Plat cuisiné **Date / Heure de prélèvement:** 19/01 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 - Cuisine Centrale 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 Juin 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 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 24/01/2022 09:16:26  
Réimprimé le 24/01/2022 09:16:35 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'(\*).