

Inovalys site de Lorient

4bis rue François Toullec / 56100 LORIENT
 Tel : 02.51.85.44.44 / contact@inovalys.fr / www.inovalys.fr

CUISINE CENTRALE DE QUEVEN
 A l'attention de M. LE SQUER
 18 RUE ANATOLE FRANCE

 56530 QUEVEN

Enregistré le :

27/01/2023

Edité le :

 01/02/2023
 19:12

Objet : AUTO-CONTROLE / PLATS CUISINES
RÉCAPITULATIF
Échantillons analysés :

Références Inovalys des échantillons	Références client des échantillons	
E230164701	POISSON SAUCE ARMORICAINE POELEE LEGUMES Lieu de prélèvement : CUISINE CENTRALE	(*) Déclaration de conformité : L'unité de produit analysée est conforme aux critères de sécurité du règlement 2073/2005 modifié et aux critères d'hygiène des procédés fixés avec le client. NB: Cette déclaration sur la conformité aux spécifications est couverte par l'accréditation si l'ensemble des résultats présentant une spécification sont eux-mêmes couverts par l'accréditation.

Echantillon N° : E230164701

(Plats Cuisinés Divers)

Descriptif client : POISSON SAUCE ARMORICAINE POELEE LEGUMES

Prélevé le : 27/01/2023 11:45

Lieu de prélèvement : CUISINE CENTRALE

Le prélèvement n'est pas réalisé par le laboratoire, les caractéristiques associées à l'échantillon ne sont pas de sa responsabilité. Les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu.

Date de réception : 27/01/2023 14:08

Date de fabrication	26/01/2023	Nature du produit	Cuit
---------------------	------------	-------------------	------

Paramètres	Résultats	Unité	LQ	Spécifications	Méthode	Date analyse
Plats cuisinés avec DOA et/ou légumes cuits et féculents sans fromage						
CRITERES d'HYGIENE des PROCEDES :						
L* Microorganismes aérobies à 30°C	< 1000	/g	1000	<= 1000000	XP V08-034 PCA-Ensemencement Spiral	27/01/23
L Bactéries lactiques mésophiles à 30°C	< 1000	/g	1000		NF ISO 15214 - Méthode Spirale MRS-Ensemencement Spiral	27/01/23
L Ratio Microorg Aérobie à 30°C/B. lactiques	Non applicable		1	<= 100	Calcul	27/01/23
L* Escherichia coli Béta glucuronidase + à 44°C	< 10	/g	10	<= 10	NF EN ISO 16649-2 TBX-Incorporation en gélose	27/01/23
L* Staphylocoques à coagulase + à 37°C	< 10	/g	10	<= 100	NF EN ISO 6888-2 RPF-Incorporation en gélose	27/01/23
L* Clostridium perfringens à 37°C	< 10	/g	10	<= 30	NF EN ISO 7937 TSC + Cyclosérine-Incorporation en gélose	27/01/23
L* Bacillus cereus présomptifs à 30°C	Microorganismes présents mais < 400 (ne:100)	/g	100	<= 500	NF EN ISO 7932 MOSEL-Etalement en surface	27/01/23
L* Salmonella spp Recherche	Non détecté	/25g		Non détecté	TRA 02/08-03/01 TRANSIA™ PLATE Salmonella GOLD-Recherche par enrichissement	27/01/23
CRITERES de SECURITE des ALIMENTS :						
L* Listeria monocytogenes Numération à 37°C	< 10	/g	10	<= 100	BRD 07/05-09/01 Rapid Lmono -Etalement en surface	27/01/23

(ne) : Nombre estimé (dans le cas des petits nombres)

(*) Déclaration de conformité : L'unité de produit analysée est conforme aux critères de sécurité du règlement 2073/2005 modifié et aux critères d'hygiène des procédés fixés avec le client.

NB: Cette déclaration sur la conformité aux spécifications est couverte par l'accréditation si l'ensemble des résultats présentant une spécification sont eux-mêmes couverts par l'accréditation.

Approuvé le 01/02/2023 par Miguel MARTIN ,
 Resp. Labo. Biologie Agro-Alimentaire