

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 :

23/05/2023

Edité le :

 30/05/2023
 10:56

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

| Références Inovalys des échantillons | Références client des échantillons | |
|--------------------------------------|---|--|
| E230537498 | SALADE BRETONNE 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° : E230537498

(Entrées Préparées)

Descriptif client : SALADE BRETONNE

Prélevé le : 23/05/2023 11:00

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 : 23/05/2023 16:00

Commentaire : P.TERRE TOMATE MACEDOINE DES DE DINDE

| | | | |
|---------------------|------------|-------------------|----------|
| Date de fabrication | 23/05/2023 | Nature du produit | Cru-Cuit |
|---------------------|------------|-------------------|----------|

| Paramètres | Résultats | Unité | LQ | Spécifications | Méthode | Date analyse |
|---|----------------|-------|--------|----------------|---|--------------|
| Prépa. de crudités avec féculents et DOA mais sans Charcuterie crue ni Fromage | | | | | | |
| CRITERES d'HYGIENE des PROCEDES : | | | | | | |
| L* Microorganismes aérobies à 30°C | < 100000 | /g | 100000 | <= 10000000 | XP V08-034 PCA-Ensemencement Spiral | 24/05/23 |
| L Bactéries lactiques mésophiles à 30°C | < 10000 | /g | 10000 | | NF ISO 15214 - Méthode Spirale MRS-Ensemencement Spiral | 24/05/23 |
| L Ratio Microorg Aérobie à 30°C/B. lactiques | Non applicable | | 1 | <= 100 | Calcul | 24/05/23 |
| L* Escherichia coli Béta glucuronidase + à 44°C | < 10 | /g | 10 | <= 100 | NF EN ISO 16649-2 TBX-Incorporation en gélose | 24/05/23 |
| L* Staphylocoques à coagulase + à 37°C | < 10 | /g | 10 | <= 100 | NF EN ISO 6888-2 RPF-Incorporation en gélose | 24/05/23 |
| L* Clostridium perfringens à 37°C | < 10 | /g | 10 | <= 30 | NF EN ISO 7937 TSC + Cyclosérine-Incorporation en gélose | 24/05/23 |
| L* Bacillus cereus présomptifs à 30°C | < 100 | /g | 100 | <= 500 | BKR 23/06-02/10 COMPASS® Bacillus cereus Agar-Etalement en surface | 24/05/23 |
| L* Salmonella spp Recherche | Non détecté | /25g | | Non détecté | IRIS - BKR 23/07 - 10/11 IRIS-Recherche par enrichissement | 24/05/23 |
| 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 | 24/05/23 |

(*) 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 30/05/2023 par Miguel MARTIN ,
 Resp. Labo. Biologie Agro-Alimentaire et des produits cosmétiques

