

COOK PROD ATTITUDE
Cuisine Centrale

27 rue François Arago
33700 MERIGNAC ARLAC

ABIOPOLE
Route de Samadet
64410 ARZACQ
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30
email: abioc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2016.02.26.0040.0005

Identification de l'échantillon : **CHOU BLANC MIMOLETTE**

Heure de Prélèvement : **8:20**

Date de fabrication : **29/02/2016**

Conservation :

Prise en charge :

Prélèvement : **ABIOC (LE DANVIC Lorene)**

Transport : **ABIOC (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **29/02/2016 (3.0 °C)**

Date (température) de réception : **01/03/2016 (3.8 °C)**

Date d'analyse : **01/03/2016**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	1 000 000	38 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (Méthode interne selon NF ISO 15214 / NF V 08-100*)	-	< 2 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Rapport Micro-organismes aérobies à 30°C / Bactéries lactiques à 30°C (Calcul)	100	Non calculé

m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère d'hygiène des procédés ou critère interne - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le **7 mars 2016**

Géraldine GASC
Responsable Technique Adjoint
Microbiologiste