

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

2018.08.18.0015.0006

Identification de l'échantillon : **HARICOTS VERTS VINAIGRETTE**

Heure de Prélèvement : **09:20**

Date de fabrication : **24/08/2018**

Conservation :

Lieu de prélèvement : **PREPARATION FROIDE**

Prise en charge :

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

Transport : **TRANSPORTEUR**

Date (température) de prélèvement : **24/08/2018 (3.5 °C)**

Date (température) de réception : **25/08/2018 ()**

Date d'analyse : **25/08/2018**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	100	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Bacillus cereus présumé à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100
Salmonelles / 25 g (AES 10/11 - 07/11*)	Absence	Absence

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.
m = critère Règlement CE 2073/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

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 **29 août 2018**

Géraldine GASC
Responsable Technique Adjoint
Microbiologiste