

**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**

2018.08.18.0015.0007

Identification de l'échantillon : **PAELLA**

Heure de Prélèvement : **09:20**

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

Conservation :

Lieu de prélèvement : **CELLULE DE REFROIDISSEMENT**

Prise en charge :

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

Transport : **TRANSPORTEUR**

Date (température) de prélèvement : **24/08/2018 (7.3 °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 présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Salmonelles / 25 g (AES 10/11 - 07/11*)	Absence	<b>Absence</b>

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