

Client

Nom : SAS ETS DANIEL BERNIER
 Commune : TERVES (79300)
 Site : Charcuterie - BERNIER
 N° SIRET : 30448689700032

Copie à :

-SAS ETS DANIEL BERNIER

SAS ETS DANIEL BERNIER
ZA LES CHAVECHES
MME PERROTIN MAROLLEAU
79300 TERVES

ESSAI : Analyse microbiologique

Dossier : 190405018189 01
 Date réception laboratoire: 05/04/2019
 Recevabilité : Conforme

N° Ech. Laboratoire : 14203
 Température à réception : 3°C

Préleveur : CLIENT DU DOSSIER

Date et heure de prélèvement : 05/04/2019

Informations client :

Nature du produit : Saucisson à l'ail

Id. Ech. Client. : Saucisson à l'ail

Référence produit :

N° lot : 7570091

Fournisseur :

Date :

Conditions de conservation avant analyse : 1/3 à 4°C puis 2/3 à 8°C

Quantième fabrication : 091

Date variation température : 10/04/2019

Conditionnement particulier : Sous vide

Analyse à DLC : OUI

DLC : 27/04/2019

Paramètre	Site	Méthode	Date analyse	Résultat	Unité	Limites contractuelles
Escherichia coli à 37°C (dénombrement)	CH	BIO 12/13-02/05	26/04/2019	<10	ufc/g	m=100
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C (dénombrement)	CH	BIO 12/28-04/10	26/04/2019	<10	ufc/g	m=300

Légende : ec : en cours N/A : Non Analysé ufc : unité formant colonie NE = Nombre Estimé Absence signifie Non Détecté, Présence signifie Détecté
 PG = Présence du germe. Le nombre de microorganismes dénombrés étant très faible, selon NF EN ISO 7218/A1 l'incertitude du résultat ne permet pas de fournir un résultat chiffré (donné entre () à titre indicatif)

Conclusion

L'échantillon analysé est qualifié "Satisfaisant" par rapport aux limites énoncées.

Sites concernés :

CH : Analyses réalisées sur le site de Champdeniers 1-1986

Date validation : 29/04/2019

Sandrine CHATELIER
 Adjointe Resp. Tech.
 Microbiologie des Aliments

