

Site de Champdeniers - Siège

Z.A. Montplaisir - 79220 Champdeniers
Tél. 05 49 25 31 10 - Fax 05 46 28 39 80
contact-ch@qualyse.fr



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 de charcuterie cuite à consommer en l'état G1/G2 ou après cuisson

Dossier : 190222009899 01 **N° Ech. Laboratoire** : 2449
Date réception laboratoire: 22/02/2019 **Température à réception** : 3°C
Recevabilité : Conforme

Préleveur : CLIENT DU DOSSIER **Date et heure de prélèvement** : 22/02/2019

Informations client :
Id. Ech. Client : Gros rillons
N° lot : 7170 050
Conditions de conservation avant analyse : 1/3 à 4°C puis 2/3 à 8°C
Date variation température : 01/03/2019
Analyse à DLC : OUI
DLC : 21/03/2019

Nature du produit : Gros rillons Cocktail
Référence produit :
Fournisseur :
Date :
Quantième fabrication : 050
Conditionnement particulier : Sous gaz

Paramètre	Site	Méthode	Date analyse	Résultat	Unité	Limites contractuelles
Escherichia coli à 37°C (dénombrement)	CH	BIO 12/13-02/05	21/03/2019	<10	ufc/g	m=100
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C (dénombrement)	CH	BIO 12/28-04/10	21/03/2019	<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.

Angélique RAGUENAUD
Technicienne Microbiologie des Aliments

