

**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 : 190222009901 01  
 Date réception laboratoire : 22/02/2019  
 Recevabilité : Conforme

N° Ech. Laboratoire : 2451  
 Température à réception : 3°C

Préleveur : CLIENT DU DOSSIER

Date et heure de prélèvement : 22/02/2019

**Informations client :**

Nature du produit : Pâté de campagne  
 Référence produit :  
 Fournisseur :  
 Date :  
 Quantité fabrication : 049  
 Conditionnement particulier : Sous gaz

Id. Ech. Client : Pâté campagne

N° lot : 7300 049

Conditions de conservation avant analyse : 1/3 à 4°C puis 2/3 à 8°C  
 Date variation température : 02/03/2019  
 Analyse à DLC : OUI  
 DLC : 26/03/2019

Paramètre	Site	Méthode	Date analyse	Résultat	Unité	Limites contractuelles
Escherichia coli à 37°C (dénombrement)	CH	BIO 12/13-02/05	26/03/2019	<10	ufc/g	m=100
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C (dénombrement)	CH	BIO 12/28-04/10	26/03/2019	<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.