

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 après cuisson

Dossier : 190125004438 01	N° Ech. Laboratoire : 017595
Date réception laboratoire : 25/01/2019	Température à réception : 3°C
Recevabilité : Conforme	Congelé au laboratoire avant analyse : NON
Préleveur : CLIENT DU DOSSIER	Date et heure de prélèvement : 25/01/2019
Informations client :	
Nature du produit : Fressure	Id. Ech. Client : Fressure
Référence produit :	N° lot : 7130 016
Fournisseur :	Conditions de conservation avant analyse : Maintien à 4°C
Date :	Analyse à DLC : OUI
Quantième fabrication : 016	DLC : 07/02/2019
Conditionnement particulier : Sous vide	

Paramètre	Site	Méthode	Date analyse	Résultat	Unité	Limites contractuelles
Salmonella spp (recherche ELISA)	CH	TRA-02-08-03-01	07/02/2019	Absence	/25g	Absence

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.