

**RAPPORT d'ANALYSES**

MAISON SIMONET

3, grand rue d'Ardus  
82130 LAMOTHE CAPDEVILLE

Le 12-06-2018 à 14:44  
Référence dossier : A20180607018

Caractéristique de l'échantillon

<b>Lieu de prélèvement : Maison Simonet</b> Date et heure de prélèvement : 05-06-2018 14:50 <b>Point de prélèvement : Choux à la crème</b> Prélèvement effectué par : Estelle SERVAT Nature de l'échantillon : alimentaire	Date de réception : 05-06-2018 Date de début d'analyse : 05-06-2018  Température de prélèvement : 5°C Observation : Date de production : 05-06-2018
--	---

**Microbiologie : Alimentaire**

Paramètres (méthode)	Résultats Choux à la crème	Critères
<b>Micro-organismes revivifiables à 30°C</b> (UFC/g) NF EN ISO 4833-1	<b>1 700/g</b>	<b>300 000/g</b>
<b>Coliformes à 30°C</b> (UFC/g) NF V08-050	<b>0 /g</b>	<b>1000/g</b>
<b>Coliformes fécaux à 44°C</b> (UFC/g) NF V08-060	<b>0 /g</b>	<b>10/g</b>
<b>Staphylococcus aureus</b> (UFC/g) NF EN ISO 6888	<b>&lt;10 /g</b>	<b>100/g</b>
<b>Salmonella</b> (UFC/g) Méthode interne	<b>absence /25g</b>	<b>Absence</b>
<b>Bactéries anaérobies sulfitorductrices</b> (UFC/g) NF V08-061	<b>0/g</b>	<b>30/g</b>

Conclusion : **Très satisfaisant**

Grille de classement :

TS	S	A	NS	NS	C	TS : Très satisfaisant
m	2m	3m	10m	100m	1000m	S : satisfaisant
+3	+2	+1	-1	-2	-3	A : Acceptable
						NS : Non satisfaisant
						C : Corrompu

Signataire : Romain BLANC - Directeur

